

LA VOZ de la Experiencia

Esperientziaren Ahotsa

«La ética debe acompañar siempre al periodismo» (Gabriel García Márquez)

El grito del hambre

Juncal Durand, profesora de las Aulas, es miembro de la plataforma Círculos del Silencio, colectivo vitoriano que nació el año pasado y que quiere denunciar una realidad atroz: «En Vitoria-Gasteiz se pasa hambre». **PÁG. 2**



Manifestándose en la Virgen Blanca.

César Fdz. de Larrea.



Cárcel de Vitoria.

ATHA-BAR-29553.

¡Cuánto da de sí tomar un café!

Recuerdos, costumbres y personajes de una Vitoria provinciana.

PÁG. 11

Maribel, alumna y profesora

«La comunicación es más necesaria que cuando éramos jóvenes». **PÁG. 3**



Maribel Salinas.

Elena Lepetit.

200 aniversario de la ocupación francesa en Vitoria

La Batalla de Vitoria cumple 200 años. ¿Pero, qué pasó durante los siete años de la ocupación francesa? **PÁG. 12**

FESTIVAL, el empeño de un joven periodista

El Festival de Televisión de Vitoria se ha consolidado como un referente en el mundo televisivo en tan solo unos pocos años. **PÁG. 8**

Beloki, de txirrindulari a maratoniano

Joseba hace un recorrido humano por el mundo del ciclismo y del atletismo. **PÁG. 5**

El Fracking y sus consecuencias **PÁG. 9**



Crisis PÁG. 2

Opinión PÁG. 6

Aulas PÁG. 3

La crisis vivida en la infancia

Cuando el dinero público es barato

El Taller de Prensa estrena nuevo horario



Otra mirada

José Antonio Fernández de Legaria

Sufrientes silentes

Este pasado otoño en el ámbito de la VII JORNADA DE PSIQUIATRÍA DEL NIÑO Y DEL ADOLESCENTE, el Dr. Celso Arango, jefe de sección de Psiquiatría del niño y del adolescente del Hospital Gregorio Marañón de Madrid y director científico de la cátedra Alicia Koplowitz-Universidad Complutense de Madrid de psiquiatría del niño y del adolescente, organizadora de la Jornada Científica manifestó, según recogió EUROPA PRESS, que «la actual crisis económica que está afectando a gran parte de las familias españolas puede dejar secuelas en la salud de los niños que afectarán a su comportamiento de adultos».

La crisis económica repercutirá en la incidencia de trastornos mentales ya que a su juicio los niños son los «sufridores silentes» de la actual situación que vive España. Los niños lo escuchan todo, los diálogos que se tienen en casa: cuando el padre pierde el trabajo, la madre que no llega a fin de mes, que no hay dinero para comer, etc.

Esta reflexión se hace eco de lo que manifestaba el Dr. Drew Mc Williams, clínico y jefe de operación en el Nourison Child and Family Services en Portland EE.UU, que decía que LAS CRISIS FINANCIERAS AFECTAN A LA PSIQUE DE LOS NIÑOS. Según este autor numerosos estudios constataban que tanto por razones sociales como genéticas, numerosos niños sufren la ansiedad, stress y depresión de sus padres. Estos confrontados a sus problemas, se ven desbordados y los problemas repercuten en sus hijos. El problema según este experto es que a los niños no se les hace partícipes sino que son sujetos pasivos de las malas noticias y de las consecuencias de estas.

Este estudio trae a mi memoria una secuencia clínica que relataba la psicoanalista francesa F.Dolto, la cual contaba como una niña en la consulta de pedopsiquiatría le preguntaba a un niño: «¿Dónde te duele, te duele la cabeza, el hombro?...», a lo que el niño respondió: «No», y «¿qué te duele entonces?», y el pequeño respondió, «Me duele mi padre». Hoy quizá ese niño sabio respondería: «Me duele la crisis».

El informe de Organización mundial de la Salud OMS 2001 decía que el 12 % de los niños sufrirían de trastornos mentales y que en 2020 representarían el 15% de la morbilidad infantil. Ante estos datos al añadir la crisis como factor de sufrimiento psíquico no podemos más que tener una visión negra del futuro. El futuro que para los niños es una promesa, se convierte en una amenaza. Los muchos años de trabajo con la infancia me dicen que no tenemos derecho a ser pesimistas, ya que si nosotros perdemos la esperanza, qué les quedará a ellos. La experiencia nos ha mostrado que muchos niños tienen capacidad de resiliencia, es decir soportar las adversidades de la existencia y salir fortalecidos. Confiemos en que nuestros niños sean resilientes frente

a lo que les está tocando vivir. Si el lector estuviese interesado en este tema le reenvío a un libro ameno e inteligente: *Los Patitos Feos* de Boris Cyrulnik, todo un ejemplo de integridad y superación.

«Frente al pesimismo de la razón, el optimismo de la voluntad», Anton Gramsnci.



Círculos del Silencio: el grito de los hambrientos



Manifestándose en la Virgen Blanca.

César Fdz. de Larrea.

**Marian Domínguez
Elena Lepetit**

Los Círculos del Silencio es una plataforma que agrupa a diversos colectivos y organizaciones sociales que luchan contra la pobreza. Una iniciativa que partió de Toulouse, en Francia, impulsada por los Franciscanos a finales de 2007. Se reúnen ahora en Francia actualmente unas 10.000 personas todos los meses.

En España también se sigue la protesta en muchas ciudades y ahora, desde mayo, en Vitoria. Esta plataforma está integrada por distintos colectivos que son: U.P. Casco Histórico, Consejo Pastoral de la U.P. Arana-Las Nieves, Comisión Social de la U.P. Olárizu, Berakah, Pastoral Universitaria, Acción Católica General, CEAR Euskadi, Foro Religioso Popular, Ur Bizia, Hijas de la Caridad, Fundación Corazonistas, entre otras. Para informarnos un poco más sobre esta iniciativa hemos hablado con Juncal Durand, miembro de esta plataforma. Juncal afirma que en Vitoria también se pasa hambre y que hay mucha necesidad a nuestro alrededor. Debido a la crisis la situación que viven muchas personas de nuestro entorno es muy precaria.

Este colectivo en Francia denuncia la pobreza sobre todo de los inmigrantes pero aquí se extiende a toda la población en riesgo de exclusión social. El paro hace estragos. A cualquiera le puede tocar. Ahora el principal caballo de batalla de la organización es la lucha contra el hambre. En nuestra ciudad no existe un comedor social gratuito. Juncal explica que aquí si te dan una ayuda para vivir, tienes que renunciar a comer pues te suprimen los vales para

el comedor social. Hay que escoger entre pagar el alquiler o morirte de hambre. En este comedor cobran 4 euros por comer y 3 por cenar por persona, «casi el precio que paga el político local en el Parlamento», explica Juncal. Es demasiado caro cuando careces de ingresos y tienes familia que alimentar. Desde la asociación, nos dice Juncal, están intentando que la Administración renuncie a los seis meses de empadronamiento necesarios para tener derecho al comedor social, para pasar a tres meses.

Pero las cosas de palacio van despacio... y el hambre no espera, señala Juncal. Próximamente parece que se llegará a algún acuerdo con el Ayuntamiento. «A ver si salimos del impas y las cosas se mueven un poco», comenta. Las administraciones empujadas por la crisis recortan las ayudas sociales, los más vulnerables llegan a la indignación y el papeleo se alarga, por desgracia.

Cuando algún día se arregle este grave problema, cuya solución no es para mañana desgraciadamente, saldrá otra denuncia que se tratará de atender. «Nuestro objetivo es ayudar poniendo al descubierto situaciones que claman al cielo», denuncia Juncal. La plataforma se reúne todos los primeros jueves de cada mes a las ocho de la tarde en la Plaza de la Virgen Blanca. Entre todos forman un gran círculo con pancartas que incitan a la reflexión y se informa a los viandantes que se acercan a preguntar. Todas las personas solidarias y preocupadas por esta grave injusticia están invitadas a participar.

Por último, Juncal se muestra agradecida por el interés de nuestro periódico porque este artículo puede servir para que se unan muchas otras voces que rompan el silencio.

¿Qué te han aportado las Aulas?

José Antonio Fdz. de Legaria

Habiendo sufrido recientemente una enfermedad muy grave que truncó mi desarrollo profesional, tenía la necesidad de realizar un nuevo plan de vida para mi existencia, discapacitado física e intelectualmente tenía que rehabilitarme en los dos aspectos: estudiar y aprender, que favorecerían la neuroplasticidad de mi cerebro enfermo. Hablo de expectativas ya que solamente llevo cuatro meses en las Aulas de la Experiencia. Además del aspecto terapéutico, lo que he encontrado en las Aulas es mucho compañerismo y apoyo amistoso, un deseo compartido de aprender muy estimulante, tanto por parte de mis compañeros y mis compañeras como por parte del profesorado.

El haber trabajado toda mi vida con niños y niñas me ha enseñado un concepto básico: la resiliencia, es decir la capacidad de resistir las adversidades de la existencia y salir fortalecido, y espero que las Aulas de la Experiencia me ayuden con el aprendizaje del saber y el contacto con otras personas a ser un ser resiliente y con esta experiencia poder ayudar a otras personas en dificultad en estos tiempos tan convulsos en los que vivimos. Espero que la enfermedad, la crisis, sea la oportunidad para un hombre mejor.

Elena Lepetit

¿Cómo resumir casi siete años de mi vida? Ha sido como una segunda juventud, volver a la Uni, pisar las aulas, tener amigas, coger apuntes... He esperado a cumplir los 55 años para matricularme con más impaciencia que los 18. Las clases no me han defraudado. Los profesores, interesantísimos. He ido de descubrimiento en descubrimiento: Historia Antigua, Ópera, Informática, Marruecos, Atapuerca, Santo Domingo de la Calzada, el Madrid de Galdós y tantas excursiones y viajes. Además, he notado que no se me había olvidado todo lo estudiado. Pude volver al Inglés con un profesor nativo que nos hacía expresarnos a todos en cada clase, todo un lujo. Como he estudiado en Francia el bachillerato la enseñanza fue complementaria en mi caso. En este tiempo, mis hijas se han casado, he sido abuela dos veces, he ayudado a mi hermana a superar un cáncer, he atendido a mi suegra durante ocho años hasta su muerte pero he faltado lo menos posible ni siquiera cuando nevaba o el calor arreciaba. Porque el tiempo de las clases es tiempo para nosotras. Además, he hecho unas amigas que comparten mis aficiones y que espero conservar mucho tiempo. La experiencia ha sido gratísima y cuidadoso, novatos... que engancha.

Novedades en el Taller de Prensa de las Aulas

Federico Fdz. de Betoño

El Taller de Prensa de las Aulas ha ampliado su horario del segundo cuatrimestre para que las alumnas y los alumnos que estén matriculados en las Aulas y cuantos estén interesados puedan seguir participando una vez finalizadas las clases. **Todos los jueves de 17:30 a 20:00 horas** los profesores del Taller de Prensa permanecerán en el aula para realizar la tarea de coordinación y asesoramiento.

Las clases para elaborar el siguiente número de *La Voz de la Experiencia* se desarrollarán en el aula de Informática de la Escuela de Magisterio. El día 7 de febrero será el primer encuentro de los participantes.

En las dos primeras sesiones, 7 y 14 de febrero, se determinarán los contenidos, ubicación y extensión de los temas elegidos para las páginas del periódico.

Todos los que tengan inquietud periodística y quieran proponer y publicar contenidos pueden acercarse a comentarlo con los profesores en el horario ampliado de los jueves. Todas las propuestas serán muy bien recibidas. ¡Os esperamos!

Maribel, tiempo para escuchar y comunicar

Marian Dominguez
Loudes Larrañaga

Traemos a nuestro periódico el perfil de una buena compañera con la que hemos compartido estos cuatro últimos años en las Aulas y este año la tenemos en lugar de como alumna como profesora de ACAEXA, impartiendo la asignatura de Escucha-Lenguaje-Comunicación, nos referimos a la psicóloga Maribel Salinas.

Su trayectoria profesional resulta sorprendente, teniendo en cuenta que comenzó su carrera después de trabajar durante unos años como asalariada. Acabando un ciclo e iniciando uno nuevo, primero como estudiante y después como psicóloga.

Se marchó a estudiar a Galicia y termina la carrera concluyó la especialización de audiopsicofonología en París. El motivo de elegir esta especialidad se debió a sus propias dificultades de escucha y de discriminación auditiva. Esto le llevó a valorar la importancia que en nuestra sociedad tiene el mundo de la escucha y la comunicación, ya que vivimos muy acelerados y con

poco tiempo para escuchar y ser escuchados. La velocidad triunfa sobre la reflexión y la información desbanca al análisis.

En su faceta, tanto de profesora como de alumna se ha sentido igualmente bien, puesto que lo ha elegido. Cuando le hacemos notar el esfuerzo que ha supuesto para ella trabajar y estudiar a la vez contesta que al ser una opción elegida por ella no existe tal esfuerzo, que ha sido su opción y que es cuestión de organización. Tenía ganas de volver a aprender sin objetivos de rentabilidad laboral, solo por el placer de aprender. Opina que debemos volver a ser adolescentes, a seguir nutriéndonos, a dejar esa mochila que soportamos a lo largo de la vida, a disfrutar, recuperando un tiempo que debe ser nuestro.

Su experiencia en la educación de adultos le ha servido para intentar que en sus clases los alumnos, además de ser protagonistas, sean los agentes activos en su proceso de aprendizaje, intentando que la participación en las clases impliquen de manera personal y activa a todos los que acuden a ellas.

El tema de la comunicación es fundamental en su asignatura, se pretende que hablemos de nuestras experiencias y de las posibilidades de modificarlas y enriquecerlas en esta etapa de nuestra vida. Afirma que vivimos estigmatizados desde jóvenes, en un silencio que no nos deja traslucir nuestras emociones, educados en el esfuerzo, en el sacrificio, y que debemos tratar de completar una página en blanco en esta nueva andadura, partiendo de nuestra experiencia.

Vivimos deprisa y la comunicación no exis-



Maribel durante la entrevista.

Elena Lepetit.

te, la convertimos en un monólogo, no hay tiempo para la conversación, o lo que es lo mismo no practicamos la comunicación.

En el mundo de la escucha y la comunicación, la prevención es básica, empezando por un mundo menos ruidoso, por un mundo menos vertiginoso, por un mundo más disfrutable, con tiempo para comunicarnos, con tiempo para escuchar, con tiempo para cambiar y en el fondo para vivir mejor. Nuestra jubilación debería ser del trabajo que no de la vida.

Clemente Cañedo
Dolores Leiva

El último platero

En el Casco Viejo, en la calle Cuchillería, trabajaba Miguel Ángel Martínez Fernández de Arroyabe en su platería. Era una de las personas más representativas del barrio y muy conocida en toda la ciudad. Fue considerado el último platero de Vitoria-Gasteiz. Miguel Ángel era una persona divertida y campechana. Le gustaba el trabajo bien hecho, la charla directa y el trato directo con la gente. Prefería pasarse de conversación con los clientes que quedarse corto.

De pequeño, le gustaba jugar a pelota mano, aficionado al monte, pertenecía a la asociación belenista y era muy aficionado del Deportivo Alavés. Con el fallecimiento de Miguel Ángel en diciembre de 2011, terminó una saga familiar de plateros



Platería Arroyabe.

A.

Lo que más le gustaba a Miguel Ángel Martínez Fernández de Arroyabe era su labor creativa.

Miguel Ángel aprendió el oficio de platero con su tío Félix.

de siete generaciones.

Aprendió el oficio de platero con su tío Félix y la reparación de relojes con Pedro Suescun padre. Además, estudió Dibujo Artístico. Miguel Ángel, que regentó la tienda desde 1971, arreglaba relojes, piezas de plata y trabajaba el oro, la plata y las piedras preciosas. Lo que más le gustaba era el trabajo creativo de elaboración de piezas que le encargaban desde las instituciones públicas, la Iglesia, las empresas y los particulares.

Fue el autor del bastón de mando municipal del primer alcalde de la democracia, José Ángel Cuenda, y realizó infinidad de trofeos, placas conmemorativas y obsequios para gremios y personalidades. Trabajó la cubertería de mesa, especialidad muy reconocida desde los comienzos del comercio: cucharas, tenedores, cuchillos, cazos, cucharas de servir y cucharillas. También elaboró joyas, alianzas y sellos. En cuanto a la reparación, se centraba sobre todo en los relojes y en artículos religiosos, obras algunas de gran valor artístico como por ejemplo cálices del siglo XII.

El oficio de platero en su fami-

lia se remonta al año 1796 con Ramón Fernández de Arroyabe. No se sabe dónde ejercía el oficio, pero sí que trabajaba ya la plata en Vitoria-Gasteiz. La primera tienda se situó en la calle Portal del Rey. En 1826, Faustino Fernández de Arroyabe trasladó la fragua a la calle Cuchillería, al número 51. Para abastecerse de plata se veían obligados a ir de pueblo en pueblo a lomos de una mula comprando viejos candelabros, bandejas, bacías, platos, jarras o monedas que luego fundían en la fragua del antiguo taller.

En la década de los 70 del siglo XX, se amplió al número 45 de la misma calle. La platería estaba ubicada en una de las tradicionales casa alforjas del Casco Viejo, construcciones de planta rectangular, de gran fondo y estrecha fachada, lo que le impidió introducir maquinaria moderna.

Uno de los proyectos que tenía Miguel Ángel era la creación de un pequeño museo en el que quería exponer al público las herramientas que los orfebres utilizaban para trabajar la plata y que todavía conservaba: agatas, balanzas de pesas, bigornias, caja de arena, candileja de

No pudo llevar a cabo uno de sus sueños: crear un museo.



Miguel Ángel.

A.

soldar y soplete a boca, cepo, compases, crisoles, embutería, hilera, laminadora, lingoteras, martillos, moldes de acero, pinzas, presas, punzones, quilatera, taladro de cuerda, tases, tenazas, troqueles...

En el año 1991, Eusko Ikaskuntza, Sociedad de Estudios Vascos, editó un cuaderno, un estudio, realizado por Rosa Martín Vaquero, sobre Artes Plásticas y Monumentales titulado *Un taller vitoriano de plateros del siglo pasado que aún pervive: instrumentos y herramientas que se conservan*. En él se analizan el arte de los Arroyabe como plateros, el taller y la tienda de la calle Cuchillería, así como los instrumentos que fueron necesarios para este oficio en otros tiempos.

Brilla con luz propia

Concepción Panizo

El diamante se distingue del resto de las piedras preciosas porque resplandece como si tuviera vida propia. Esto se debe a su capacidad para reflejar la luz y a la talla, que además de darle forma, aprovecha sus propiedades ópticas para conseguir un brillo más intenso.

Otra cualidad importante es su dureza, la mayor de todos los materiales conocidos. Un diamante solo se puede rayar con otro, por eso su brillo eternamente. Los diamantes son muy difíciles de encontrar. Son tan escasos en la naturaleza que la búsqueda de un yacimiento puede durar años. Después habrá que procesar muchas toneladas de mineral para obtener un quilate de diamantes (0,20 gramos). Esta escasez es un factor

decisivo de su valor.

A lo largo de la historia, el diamante ha sido muy apreciado por su belleza y por su perdurabilidad. Antiguamente no existía tecnología capaz de extraerlos de la tierra como en nuestros días. Eran tan pocos los que llegaban a conseguirse que solo estaban al alcance de reyes o personajes notables. La piedra más grande tallada del mundo pesa 530,20 quilates y tiene 74 facetas. Se llama *Cullinan* y pertenece a la Corona Británica. Richard Burton regaló un brillante de 69,42 quilates a Liz Taylor, la actriz lo lució en público por primera vez en un baile benéfico en Mónaco. Diez años más tarde, en 1979, lo vendió por tres millones de dólares. Su último destino, Arabia Saudí. Algunos diamantes se hicieron así famosos y entraron a formar parte de la leyenda.

En 1866 se descubre el primer diamante en África. Hasta entonces sólo se habían encontrado

en India y Brasil. Es el nacimiento de una nueva era. La producción mundial se multiplica con el hallazgo de yacimientos mucho más ricos y con el desarrollo de los métodos de prospección y extracción. Las técnicas de talla también avanzan rápidamente mejorando en calidad y costes. El diamante se hace asequible a más personas, se generaliza su comercio y adquiere un nuevo papel social.

Cuatro características sirven para clasificar los diamantes: talla, color, pureza y peso. Internacionalmente se las conoce con el nombre de 4c's. La combinación de las cuatro determina la categoría y el valor de cada piedra. Sin embargo, esto no quiere decir que haya diamantes buenos y malos, simplemente valen según la demanda y escasez que hay de cada tipo. La gama de precios puede oscilar desde una fortuna incalculable a menos de lo que llevamos en el bolsillo. Es muy importante tener en cuenta que la clasificación y valoración correcta sólo puede hacerla un experto que cuente con el instrumental y la iluminación adecuada.



Beloki en plena entrevista.

Elena Lepetit.

José Ramón Angulo

Joseba Beloki es sin lugar a dudas uno de los grandes referentes del ciclismo profesional del siglo XXI. Un ciclista que supo plantar cara a Armstrong en el Tour y que llevó el maillot amarillo en la Vuelta entre otras muchas pruebas. Se retiró en 2007. En la actualidad Joseba escribe en revistas especializadas, colabora como comentarista de carreras ciclistas en radio y ha creado su propia marca de bicicletas. Pero Joseba es ante todo un deportista. Cualquier día le podemos ver entrenando y preparándose por los alrededores de Gasteiz para las carreras populares con tiempos fenomenales, bajando de 2 horas y 47 minutos en la maratón de Berlín.

-¿Qué te dicen: «la bici de la tómbola», «tu aita», «Iturribero», «Marino Lejarreta», «Lemond»?

-Fue una época en la que yo solamente dibujaba bicicletas, por mi cabeza solo pasaban las bicicletas. Estoy seguro de que después de toda la tarde en la tómbola mi aita compró todos los boletos para que me tocara la bicicleta. Mi aita fue mi gran apoyo y mi consejero en todo momento. En mi juventud yo era «marinista». Marino Lejarreta era mi ídolo pero Lemond era el ciclista en el que me veía. Tenía los pósters de los dos en mi cuarto.

-Cuando vas con tu hijo Markel a las cuestas del Tour y le miras a la cara, ¿en qué piensas?

-Disfruto viendo el Tour en directo. Pero lo paso mejor cuando voy con los amigos y en el anonimato. Todavía pasan compañeros que te hacen señas, es bonito. Claro que también es bonito verlo con tus hijos. Sí es cierto que se me cae la baba cuando veo como flipa en el Tour. Me gustaría que hicieran deporte. ¿Que fueran ciclistas? Claro que me gustaría,

aunque a Aintzane y a Markel los veo más atletas.

-¿Eres partidario de un ciclismo moderno, tecnológico y de innovación, o de ese ciclismo romántico y de grandes gestas que tanto gusta al espectador?

-Hombre, los que hemos corrido y seguimos viendo ciclismo lo vemos de diferente forma. El ciclismo tiene que evolucionar. Ten en cuenta que todos los deportes se están globalizando, también el ciclismo. Me gusta la nueva moda y el trabajo que muchos equipos están instaurando, utilizando como base de trabajo sistemas tecnológicos y de innovación que antes solamente algunos empleaban. Esto hace que las gestas y aquel tipo de ciclismo que tanto os gustaba solo queda para cierto tipo de corredores. De todas maneras, no hay que olvidarse nunca del romanticismo de aquel estilo de correr en bicicleta.

-¿Quién es para ti el más grande en el ciclismo? ¿Algún mito? ¿Se te ha caído alguno?

-Para vosotros, que tenéis la edad de mi aita, creo que Eddy Merckx es al que más recordáis por sus gestas. Para mí es Miguel Indurain. Mira, a mí el ciclismo de Indurain me aburría. Tenía una manera de correr que lo ganaba todo y parecía que lo hacía sin esfuerzo. Pero Miguel es mejor persona que corredor, no tenía enemigos ni antes ni después. Sí, se me han caído mitos y he quitado algunos pósters.

-Año 2003, Armstrong, 14 de julio, puerto de La Rochete. El que dos compañeros tuyos, Acebedo y

Lo que ocurrió en La Rochete, al margen de la caída, fue gratificante.

Beloki, del pedal a las zapatillas

Joseba ha pasado de estar en la cúspide del ciclismo profesional a ser un referente en los maratones populares.

Jaksche, metidos entre los 10 primeros se pararon, ¿qué te dijo?

-Lo que me ocurrió en La Rochete al margen de la caída fue muy gratificante. Que dos corredores, Acebedo que era mi compañero de habitación y Jaksche, que estaban entre los diez primeros en la general de un Tour se pararon es para tenerlo en cuenta. Estos corredores se jugaban entre otras cosas su puesto en el Tour y posiblemente una mejora en sus futuros contratos. Un buen puesto en el Tour te da bola para toda la temporada. Me sentí muy valorado en aquel momento.

-¿Puedes resumir el futuro del ciclismo: no hay niños en las escuelas de ciclismo? ¿Mala política en el ciclismo tanto aficionado como profesional?

-Los tiempos, como estamos comentando, están cambiando. Ahora el ambiente familiar es diferente debido a que en la mayoría de las casas las amas trabajan fuera del hogar. Antes eran los aítas los que hacían ciclista al chaval. Estos aítas que hacían las escuelas del ciclismo y se volcaban hoy prácticamente no existen o no funcionan como en nuestra época. Además a esto añadimos una mala política tanto en el ciclismo aficionado como en el profesional. Te podía hablar mucho de cómo trabajaban los aítas en la educación y formación cuando éramos críos de nueve a catorce años.

-¿Qué te parece que el equipo ciclista Euskaltel Euskadi fiche a otro tipo de corredores solo para mantenerse en la élite, Pro Tour, rompiendo con una tradición de corredores vascos?

-La Unión Ciclista Internacional se ha sacado una norma absurda. A Euskaltel Euskadi no le ha quedado más remedio que adaptarse si quería correr el Tour y las mejores carreras. Ha sido una pena porque ciclistas como Txurruka, un ciclista que se rompía la cara en el Tour, y otros, han tenido que dejar el grupo porque no tenían puntos y en su lugar han traído corredores de segunda fila solo porque sumaban puntos. Posiblemente se vuelva otra vez al anterior sistema. Ya ves, ciclistas tan destacados como Alberto Contador y Purito también están fuera.

Se me cae la baba cuando veo a mi hijo Markel flipar en el Tour.

-Cuando eres ciclista, es difícil pensar en otra cosa y ¿ahora que eres maratoniano?

-Cuando eres ciclista tienes tiempo en los entrenamientos en cuanto que dispones de 2 a 6 o 7 horas para pensar en todo (familia, problemas, etc.). Otra cosa es en la carrera, que la concentración es total. Me preguntáis por la maratón. Hombre, para empezar entrenas una hora al día o cuando puedes y ya me quedo satisfecho. La bici es más dura en pleno esfuerzo, pero más fácil de regenerar. La sensación de la maratón es comparable a una crono larga. Ahora el atletismo me relaja, a pesar del esfuerzo que supone el entrenamiento para una maratón.

-¿Te gustaría aportar tu experiencia profesional en este deporte tan duro y tan injusto?

-Claro que me gustaría. Me gustaría ser director y aportar mi experiencia a los jóvenes. Ser director de Contador es fácil. Mira, no me considero un gran campeón, pero sí alguien que ha tenido la fortuna de poder llegar a la élite del deporte que ama. Y esto, este amar al ciclismo con lo que lleva, hay que transmitirlo también a los que empiezan.



Joseba Beloki.

Elena Lepetit.

Las vergüenzas de las democracias occidentales

Tximo Ávila

Desde el origen de la Humanidad los pueblos, las personas se han desplazado en busca de una vida mejor. A veces eran recibidos de forma violenta y otras admitidos como fuerza de trabajo, según el momento económico. En los momentos de crisis los extranjeros recibían todo tipo de desprecios y persecuciones. Actualmente, a pesar de todo el avance humanista, sobre todo en Europa, los emigrantes son tratados como mercancías y no como personas. En los tiempos de bonanza se les llama, en tiempos de crisis se les margina, se les expulsa y se les hace responsables de todos los problemas: saturan la sanidad, las ayudas sociales, las viviendas, roban.... El problema de la emigración nace de la relación injusta del llamado mundo desarrollado con el resto del planeta: robo de materias primas, apoyo a tiranos corruptos que reparten su botín con occidente y que reciben a cambio todo tipo de armamento para someter a sus pueblos...

Un mundo con intercambios justos sería un mundo sin tanta necesidad de emigrar y abierto a todas las personas. Las fronteras sobre todo la europea y la americana son cotos cerrados para aislarse de la miseria y la pobreza del resto del mundo, las cuales han creado estos mismos países industrializados. Un mundo sin fronteras, donde todos los pueblos sin excepción puedan decidir de igual a igual qué tipo de política, cultura o economía quieren.

El mundo en desarrollo necesita justicia y no limosnas. Es evidente que la xenofobia, aunque se revista de causas religiosas o raciales, tiene una profunda raíz económica. Así, no es lo mismo un jeque árabe, que un marroquí que viene en patera a buscar una oportunidad de vivir. A parte de la insensibilidad en general, es de recalcar la falta de escrúpulos de las instituciones europeas, que ocultan, por ejemplo, que en la última década más de 20.000 personas han muerto en el Mediterráneo al intentar llegar a Europa, según un informe de la ACNUR.

Instituciones en fuera de juego

José Ramón Angulo

Se imaginan que cualquiera de nosotros acumulara una deuda con Diputación de unos 100 euros. ¿Cuánto tardarían en cursar una orden de embargo? Poco o nada, ¿verdad? Pues eso pasa porque somos estúpidos. No hace falta estudiar, basta con aprender de los listos y copiar. El ex presidente del Deportivo Alavés nos muestra el camino: lo que hay que hacer es no pagar siete millones de euros a la Diputación, porque nuestros políticos le dejaron y se largó a EE.UU. Entonces todo el mundo asegura que no se pueden cobrar y que es más práctico renunciar a ese dinero y recuperarlo por otras vías: renunciar al 50% de las deudas, cargarse la cultura y recortar las ayudas sociales.

Luego entrarán otros presidentes al Alavés y evitarán llevar todo esto a los tribunales. Total, que a una empresa privada de la que no sabemos sus resultados económicos, los alaveses le hemos perdonado por negligencias de nuestros políticos siete millones de euros. A todo esto, claro, le seguiremos dando cada año a esta empresa privada un montón de euros de nuestros impuestos por decisión de las mismas personas.

Seguimos con el dinero público. En el año 2012 hemos terminado la «ampliación» del pabellón

Buesa Arena, que ya contaba con 9.000 localidades. Esta obra faraónica nos ha costado treinta millones de euros (5.000 millones de pesetas). Me parece una frivolidad hacerla en plena crisis. Ya me diréis qué pueden pensar los parados y demás personas que no llegan a final de mes y que además ven como menguan las ayudas sociales en medio de una problemática a la que parecen ajenos nuestros políticos y dirigentes deportivos. Para qué queremos 15.000 localidades cuando se pueden contar con los dedos de la mano las veces que han conseguido (entradas regaladas aparte) copar los 9.000 asientos.

Puestos a elegir a qué destinamos nuestros impuestos parece sensato conformarse en estos momentos, con un equipo algo menos competitivo en beneficio de un



mejor reparto de nuestros dineros. A todo esto, me parece preocupante que sean contadas las posturas críticas ni por parte de los políticos ni de los medios, tanto en este caso como en el anterior.

Soy consciente de lo que aportan estas empresas privadas a Álava y que quizás en algún punto precisen un trato especial. Sin embargo, cuando nuestras instituciones están reduciendo de forma alarmante sus presupuestos en materia social desde hace cuatro años se nos plantea como prioridad esta ampliación... y quienes no vemos su necesidad somos enanos mentales, como en algún medio se ha comentado.

Esta obra, repito, ha costado treinta millones de euros y es consecuencia del mercadeo entre partidos que nuestros políticos vienen haciendo con el dinero público por conseguir un puñado de votos. Además, en esto se ponen de acuerdo todos los partidos.

Siguiendo con el tema de nuestro dinero, mientras estábamos ampliando el Buesa Arena tuvimos que ir a la nueva Plaza de Toros. Un recinto que se hizo para cuatro corridas que tenemos al año en Vitoria-Gasteiz y que cada vez que tenemos que utilizarlo para otra cosa nos cuesta un pastón adaptarlo. Como comentaba, cuando lo tuvo que utilizar nuestro equipo de baloncesto lo adecuamos y lo desadecuamos por un montón de euros. A esto claro, ni un comentario por parte de nadie. ¡Ah sí!, que tenían frío.

Angel Castellano

«Pisarlas trae buena suerte»

Cuando paseo veo esos miles de lunares que le han salido a nuestras aceras, y que en nuestra boca los tuvimos masticando y saboreando, mientras hablabamos y reíamos con nuestros amigos o amigas, y qué después «disimuladamente», «sin querer», se nos caen al suelo, quedándose aplastados y vitalicios. ¿Por qué tenemos que arrojar al suelo todo tipo de envases y envoltorios de comida y golosinas? La mayoría de los ciudadanos y ciudadanas no lo entendemos. El único esfuerzo que hay que hacer es andar unos pasos para depositarlos en un contenedor o meterlo en el bolso.

Los fumadores, club al que pertenezco, desde la aprobación de la Ley Antitabaco a comienzos del año 2011 han salido a las calles a fumar esos cigarrillos que no les dejan encender en espacios cerrados públicos. En una sociedad con buenas costumbres cívicas, esta decisión no habría supuesto problema alguno. Pero en la nuestra, el resultado ha sido de cientos de miles de colillas arrojadas en las calles, que se han sumado a las que por buena costumbre hemos tirado siempre.

Algunos propietarios de perros tienen la «sana» costumbre de no recoger los excrementos de sus mascotas. ¿Será por aquello que dice la tradición, que «pisarlas trae buena suerte»? Pues yo tuve que andar ayer como el caballo del ajedrez, engañando baldosas para no traerme esa suerte a la alfombra de mi casa.

El bienestar de una ciudadanía empieza por el respeto mutuo. Y mantener limpias sus calles, parques y paseos de su pueblo o ciudad en la que vive o reside es una forma de respeto. Seguro que en algún momento se ha paseado por nuestras cabezas que esto se consigue con unos servicios de limpieza municipales buenos y modernos. Mejor que nos demos un buena ducha y nos acordemos del viejo refrán: «no es más limpio el que más limpia, sino el que menos ensucia». En definitiva ¿más servicios de limpieza, o más limpios?

Para terminar, una alusión a nuestra flamante «Green Capital», a la que flaco favor hacen los ciudadanos y ciudadanas que la adornan con su civismo. Perdonar por la bronca, ¡he pasado mala noche!

editorial

Materia peligrosa

No es extraño leer en la prensa casos en los que trabajadores se han visto gravemente afectados en su salud por el contacto que han tenido con el amianto durante sus años de trabajo. En el País Vasco existe la Asociación de Víctimas de Amianto de Euskadi (ASVIAME) que lucha por que se reconozca el efecto nocivo de este material.

En el año 2012 se produjo un cambio en el proceder de Osalan (Organismo que gestiona la seguridad y salud laboral en el País Vas-

co) respecto a los informes de investigación de relación de casualidad de las enfermedades profesionales y el problema se ha detectado mayormente con los casos de amianto. Anteriormente, siempre que un trabajador o trabajadora o familia de una persona afectada por esta enfermedad solicitaba que Osalan actuase e investigase la posible relación de causalidad entre el riesgo y la posterior enfermedad, un técnico realizaba las oportunas actuaciones, mejores o peores, y determinaba la existencia o no de la exposición a agentes que podían ocasionar daños a la salud.

Pues bien, sin saber el porqué Osalan decide cambiar su modo de proceder, sobre todo en Bizkaia y Araba. Ahora, presentada la denuncia o solicitud de investigación Osalan

no actúa. Esto es grave porque los informes que antes elabora Osalan son fundamentales para trámites posteriores. Este organismo pasó la pelota al INSS (Instituto Nacional de la Seguridad Social).

Además de pedir que Osalan vuelva a responsabilizarse de la investigación de estos casos, hay que exigir que el amianto desaparezca de una vez del mercado y que en aquellas industrias en las que todavía está presente este material sea retirado.

Los trabajadores y las trabajadoras deben tener un acceso rápido a la justicia laboral y las instituciones y las empresas deben proteger la salud de las personas. Parece una petición de sentido común, pero sigue siendo necesario reclamarla.

Elena Lepetit

Con ruedas y a lo loco...

Podemos sacar pecho: seis de cada diez desplazamientos se hacen en bici o a pie según una encuesta de *El Correo*. Agarrar un manillar en vez de un volante es muy verde, pero ¿por qué por la acera, territorio de los de a pie, y a toda velocidad? Vivo en el centro de Vitoria-Gasteiz y los sustos son constantes y morrocotudos. Y cuántos testimonios de golpes, lesiones, a veces graves, cuántas desgracias irreparables.

Además, los ciclistas llevan a veces cascos que les tapan los oídos o hablan distraídos por el móvil o agarran un paraguas si llueve. Hasta, alguna vez, corren con el perro atado con una larga correa o (lo vi ayer) con una compañera encima del manillar y hablando por el móvil.

¿Por qué a los peatones nos pueden molestar o golpear en aras del ecologismo? Entre las bicis y el tranvía, para cruzar lo tenemos crudo. De tanto mirar a un lado y al otro, al final acabas con tortícolis. Es que por la jungla del centro o de la Avenida hay que andarse con mil ojos de lince o poder girarlos 180 grados como el camaleón. Justo ahora que si no nos falla un sentido, nos falla el otro. Adiós al mirar un escaparate y otro, comparando modelitos y precios, porque si haces un movimiento imprevisto te puede venir una bici lanzada para las Olimpiadas por detrás y hacerte una avería gorda.

Los dos ruedas están protegidos además por la ley. Eso sin hablar del riesgo que corremos por la noche, aunque menos por el centro más iluminado, pues la mayoría de las bicis no llevan luces. Existe una multa de risa -30,05 euros- para los ciclistas que no cumplen con la Ordenanza Municipal y molestan a los viandantes. Nos queda también el recurso de la denuncia a la Policía Municipal y el del pataleo rabioso. Poca cosa en definitiva para lograr una solución.

Me pregunto: ¿Existe algún recuento de víctimas peatonales en algún sitio? ¿Qué esperan para hacer de verdad el centro peatonal, unos cuantos cadáveres? Seamos razonables, aunque se pierda el voto ecologista de los centauros con ruedas, tiene que primar la seguridad del peatón sobre todos los anhelos *greens* que tenemos aquí.

Envejecer no es una enfermedad

Dolores Leivar

La expectativa de vida de los seres humanos cada vez es mayor y por eso debemos cuidarnos para que estos años los podamos disfrutar placenteramente y de forma positiva. Para mi entender, envejecer no es una enfermedad. Algunos especialistas asumen que la vejez tiene base genética, otros se fijan en los cambios físicos y en el entorno social. Aunque los cambios frecuentemente tienen una base biológica y van más allá de nuestras capacidades actuales, cada organismo es individual con una historia única. Los mayores problemas y las dificultades surgen a causa de las reducciones de las capacidades.

Estas pérdidas pueden inhibir la conducta de forma rápida. La falta de agudeza visual o auditiva puede ocasionar problemas de relación o, peor todavía, hacerla imposible. Más aun nos recuerda el proceso de envejecimiento que está causando, pudiendo ser esto los negros presagios que nos pueden acontecer.

Para paliar este proceso es muy bueno el ejercicio y el movimiento. Es lo que hago yo porque aumenta muchos procesos corporales, incluyendo la respiración, la función cardiovascular y la digestión. También posibilita una mayor relajación que conduzca a un sueño más placentero. Nadar y caminar son ejercicios que nos recomiendan los doctores y que a mí me resulta muy relajante a la hora de conciliar el sueño, sin tener que recurrir a fármacos y cosas extrañas.

Otro de los temas que más nos preocupa a las personas mayores es la independencia. El ser dependiente significa ser débil y vulnerable, no ser capaz de tomar decisiones importantes y estar en lo que comúnmente se define en una posición inferior.

En primer lugar, nos podemos encontrar con una dependencia económica. Si ya

la situación era complicada antes de la crisis para muchas personas jubiladas, en la actualidad vemos como peligran nuestros ingresos, aumentan los precios y, en algunas ocasiones, la jubilación debe destinarse a mantener a otros miembros de la familia que no tienen trabajo.

En segundo lugar, podemos enfrentarnos a la dependencia física, que surge cuando el funcionamiento biológico de la persona no le permite realizar las tareas necesarias, tales como caminar o ir de compras. Por último, la dependencia mental, paralela a la dependencia física y tiene lugar cuando el deterioro en el sistema nervioso central produce defectos en la memoria, en la orientación, comprensión o el juicio.

Por otra parte, las personas mayores también podemos disfrutar de experiencias propias de nuestra edad. Las interacciones entre los abuelos y los nietos, incluyen visitas por parte de ambos, intercambios de regalos y de experiencias. A veces se nota una afinidad especial entre los diez y veinte años. Quizás cada uno puede relacionarse con el otro sin las tensiones que existen entre padres e hijos. Con los abuelos hay una complicidad especial.

Las diferencias individuales abuelo-nieto son inmensas, variando de acuerdo con el sexo, la salud, la distancia que los separa y otros roles y actividades, personalidad, edad de cada uno y otros muchos factores. Los abuelos consideramos nuestra significación relacionada con el uso de nuestros nietos como recurso para nuestra inmortalidad personal o familiar. La relación entre un abuelo de cuarenta años y un nieto de cuatro va a diferir de la que tiene el abuelo de sesenta y el mismo nieto de cuatro.

Lo que sí puedo asegurar, a través de mi experiencia personal, es que una de las mayores alegrías que experimentas es cuando recibes a la increíble personilla que tus hijos te han proporcionado. No sé cómo explicarlo, pero te transforman en alguien importante. Solo las personas que lo hemos experimentado lo pueden comprender.



Joseba Fiestras tras la entrevista.

Elena Lepetit.

Marian Dominguez

El Festival de Televisión de Vitoria-Gasteiz (FESTIVAL), que dirige el periodista Joseba Fiestras, ha conseguido consolidarse después de tan solo cuatro años de andadura. El festival encon-

tró el hueco que la televisión necesitaba ya que en España no existía ningún otro certamen de estas características, y continúa abriéndose camino hacia la constitución de lo que sería el primer mercado del sector audiovisual de España.

Este evento arrastra con mucha ilusión a miles de

JOSEBA FIESTRAS, DIRECTOR DEL FESTIVAL

«Aquí se producen series de televisión de calidad»

personas de todas las edades para ver pasear por la alfombra roja a los famosos que cada año, cuando llega el mes de septiembre, vemos por nuestras calles. Actores, periodistas, presentadores, como Javier Sardá, Julia Otero, Luis del Olmo o productores del mundo televisivo acuden a nuestra ciudad atraídos por la buena fama del festival.

Joseba Fiestras explica que un total de cinco personas trabajan durante todo el año para organizarlo. Además, más de 100 voluntarios se suman durante la semana del festival, participación sin la cual no sería posible celebrarlo. En el año 2012 se han acreditado en torno a 70 medios y unos 200 periodistas, menos que en la edición anterior, pero esto es debido, comenta Joseba, a la crisis pues han tenido que recortar el número de invitados y de periodistas.

Joseba acude periódicamente a Madrid para hablar con las cadenas y realmente son ellas las que realizan propuestas y confían en el festival. A él acuden las principales cadenas de televisión nacionales para presentar las series y producciones nuevas. Al ser en el mes de septiembre también aprovechan para abrir la temporada de las series por todos conocidas.

Según Fiestras, «actualmente en España se producen series de muy buena calidad», aunque también es cierto que hay programas que «maltratan» un poco la cultura del espectador. Fiestras y su equipo han puesto mucho interés en que el festival no caiga en lo ordinario, siempre ha cuidado de que sea un festival con clase, aspecto por el que le han felicitado los productores y los directivos de las cadenas de televisión.

Los invitados que vienen al festival se convierten en grandes embajadores de la ciudad porque se quedan maravillados con nuestro casco antiguo y la gastronomía. La mayoría, afirma Joseba, se van con pena ya que no tienen tiempo suficiente para disfrutar de la ciudad. Pero en realidad, a lo que vienen es a presentar sus trabajos. Ellos saben que este festival es un escaparate que ha sabido con los años promocionarse y consolidarse.

En Vitoria-Gasteiz no se percibe, pero en ciudades como Madrid o Barcelona el festival tiene un gran reconocimiento. Vienen productores por su cuenta a ver el festival. Para el futuro, Joseba explica se han propuesto la internacionalización y aumentar los días de duración, aunque esto de momento no se puede hacer por tema presupuestario.

Gasteizen aterpea

Federico Fdz. de Betoño

Joan den azaroaz geroztik irekita dago aterpea Gasteizen, Aitzogile kaleko 87., 89. eta 91. atarietan, Santa Maria Katedraletik oso gertu, hiriaren erdi-erdian. Eraikin horiek XIX. mendean altxatuak izan baziren ere, Behe Erdi Aroan Europan egiten ziren bezala mantentzen dira gaur egun, hau da, fatxada gutxirekin eta fondo askorekin. Fundazioaren zuzendaria den Juan Ignacio Lasagabaster jaunak esan duenez, antzinako eran mantentzen saiatu dira eta lortu egin dute. Zura, solairu kopurua, egiturak, bolumetriaren tipologia eta fatxadak eraberritu egin dira, baina lehengo berak dira. Santa Maria Katedraleko Santiago kaperaren burualdera eta kontrahormetara ematen duten atzealdeko patioak kota desberdinetan daude eta balio

plastiko eta eszenografikoa duten guneak osatzen dituzte. Aintzat hartu behar da erabilera berriak eskatzen dituen oinarrizko baldintzak izan behar zituztela eraikinek, bizigarritasunari zein erosotasunari begiratuta. Horrez gain, jasagarritasunaren eta energia-eraginkortasunaren osagaiak azpimarratu behar dira.

Aterpetxea 2011. eta 2012. urteetan zehar zaharberritu da. Eraikina Gasteizera hurbilduko diren bidaiariak hartzeko pentsatuta dago, besteak beste: Katedraleko bisitariak, Unibersitateko ikasleak, gazte jendea, edo Done Jakue bidea egiten duten bidaiariak. Guztira 90 leku ditu, 17 logelatan banatuta (2 eta 8 ohe artean bakoitzean); eta logela horietako 2 egokituak daude. Egunero goizeko 7:30etatik gaueko 23:30ak bitartean arduradunen bat mostradorearen atzean aurki dezakegu. Logeletako atek zein

sarrerakoa txartel elektronikoen bitartez irekitzen dira. Gauez, eta larrialdiren bat sortuz gero, etengabeko telefono zerbitzua dago. Aterpetxeak zerbitzua eta erosotasuna eskaintzen ditu hiriko historia presente dagoen ingurune batean.

Hau guztia aurrera eraman ahal izan da Arabako Foru Aldundiaren, Vitoria-Gasteizko Udalaren eta Eusko Jaurlaritzaren laguntzari esker. Bitxikeri gisa, bai eta kontutan izateko ere, kontuan hartu behar da bertan, aterpe guztietan bezala, ez dagoela lozakurik erabiltzerik. Lotara doan pertsona bakoitzak ohea atontzeko behar duen adina arropa aterpean bertan eskura dezake. Inork bere otorduak prestatu nahi izango balitu, sukaldean aurkituko ditu behar izango dituen tresneria guztiak. Hortaz gainera telebista gela, egongela, jangela eta ordenagailuak erabiltzeko pres daude.

Inor interesatuta balego edo erreserba egitekotan badago, telefonoz (945 275 955) edo bide elektronikoz



Atzekaldeko patioak.

Quintas.

(info@alberguecatedral.com) (www.alberguecatedral.com) jar daiteke harremanetan hango arduradunekin

Impacto Fracking

En el siglo de las energías alternativas, la fracturación hidráulica crea polémica en la población alavesa.

Lourdes Larrañaga

Fracking es un concepto nuevo para el público, aunque el término sea en realidad un viejo conocido en la industria de extracción de hidrocarburos. Fracking es una palabra que hace referencia a una técnica conocida desde hace mucho tiempo. En concreto a la técnica de fracturación hidráulica que consiste básicamente en la fracturación de una roca por el efecto de la presión hidráulica, cuyo objetivo es liberar el hidrocarburo atrapado en la roca para que ascienda a la superficie y se pueda aprovechar comercialmente.

Visto de esta manera, se podría decir que es una técnica que tiene un amplio recorrido ya que su funcionamiento es conocido desde antiguo. Su uso en los hidrocarburos existe desde el siglo XIX y la primera utilización comercial de la misma se remonta a 1947.

En el Estado español existen a día de hoy más de 80 permisos de investigación de hidrocarburos, aunque no se sabe con certeza en cuántos de ellos se puede llegar a realizar fracking. Una gran parte de ellos se encuentran en la denominada cuenca Vasco-Cantábrica. En esta zona existen algunos proyectos en fase bastante avanzada de la exploración, siendo 2013 la previsión actual para que comiencen los trabajos de perforación.

El fracking ha generado mucha polémica por los riesgos ambientales que suponen la gran densidad de pozos, la maquinaria pesada operando 24 horas al día, 365 días al año, grandes volúmenes de residuos líquidos y sólidos que contienen químicos del fluido del fracking, metales pesados, compuestos orgánicos volátiles, sustancias radioactivas, etc., así como emisiones fugitivas de metano. Además existe la probabilidad de vertidos accidentales de sustancias peligrosas al aire o a aguas subterráneas. El aumento de producción, procesado, almacenamiento, transporte y quema de gas natural y de sus gases asociados (etano, propano, butano, etc.) incrementan las emisiones de gases de efecto invernadero.

En Álava, la ocupación de los permisos de exploración afecta a la casi totalidad de los acuíferos que extienden sus dominios por territorio alavés, puesto que la extensión de aquéllos abarca casi el 90% de su demarcación. Hasta la fecha, los riesgos de contaminación de los acuíferos venían asociados a las actividades potencialmente contaminantes que se desarrollaban sobre la superficie del terreno. Con la técnica del fracking, los diversos aditivos químicos introducidos en el subsuelo causarían la contaminación directa de los niveles a fracturar y el riesgo para el resto de niveles atravesados por la perforación.



Fracking Ez Araba. Manifestación en la Virgen Blanca.

Álava tiene el hito de haber tenido el primer sondeo a nivel estatal en busca de hidrocarburos. Concretamente se situó en Agurain el año 1911.

Esos indicios de que en este territorio puede haber yacimientos de hidrocarburos hacen que haya habido prospecciones durante todo el siglo XX. Si bien en las dos primeras décadas de este siglo no se conocía la situación paleográfica de Euskadi, a partir de los años cuarenta Álava empieza a ser un territorio importante de prospección. Ha sido en nuestra provincia donde más se ha perforado y aunque en otros territorios como Vizcaya, Guipuzcoa y Navarra también se ha hecho, ha sido en menor número.

Entre el acuífero y la capa que se pretende perforar hay dos etapas geológicas. Esa distancia hace que el riesgo sea menor, no obstante si hay un escape puede ocurrir que el gas entre en el acuífero o que el agua entre en la formación y el pozo se queda sin producir. Otro peligro relacionado con el agua es la posibilidad de conexión entre la zona fracturada y el acuífero a través de un pozo abandonado, mal sellado.

Uno de los principales recursos necesarios para desarrollar la actividad de la fracturación hidráulica es precisamente la ingente cantidad de agua necesaria, aun cuando el resto de riesgos son muy importantes, el del agua es el más grave. Si contaminas un terreno tarda 20 o 30 años en recuperarse, pero si se contamina un acuífero nadie sabe cómo se puede solucionar.

Otro problema es la gestión de residuos que padecerán los pueblos afectados, la zona rural, sus habitantes y todas las personas trabajadoras del sector primario. Por eso sienten el fracking como una amenaza directa.

La fracturación hidráulica tiene una oposición unánime, como en el caso de la energía nuclear. El problema reside en la peligrosidad de la técnica que se utiliza y los graves impactos que genera y que están comprobados y estudiados suficientemente. Sus gestores se niegan incluso a dar a conocer los componentes químicos de los productos que utilizan para separar los esquistos y obtener gas metano.

El beneficio inmediato, mediante perforaciones «experimentales», dará lugar a perforaciones de explotación, escondiendo la industria detrás de los científicos, y si es científico será necesariamente «limpio y responsable». Una vez que hayan empezado las perforaciones, volver atrás será prácticamente imposible.

Las setas son igual de buenas que peligrosas

Concepción Panizo

Muchos aficionados a las setas opinan que el campo o el bosque están llenos de setas venenosas, entre las cuales crecen algunas comestibles. La verdad es justamente la contraria; frente a unas pocas setas venenosas existen centenares de setas comestibles.

El recolector de setas debe conocer esa docena de setas venenosas en mayor o menor grado y saber diferenciarlas de sus dobles comestibles. Su sistema de identificación le permitirá aprender a conocer con seguridad las setas venenosas presentes en la geografía de nuestros campos, montes y bosques.

No hay que creer esas afirmaciones de que las setas se pueden conocer en cualquier plato cocinado. Ni la coloración de una cebolla cocida con las setas, ni la mancha de una cucharilla de plata le evitarán a usted jamás el peligro de una intoxicación, tal vez mortal. Tampoco la superstición basada en que el color llamativo o un color característico pueden ser datos suficientes para reconocer cualquier especie tóxica ha llevado a la tumba a más de una persona o ha puesto su vida en serio peligro. Precisamente las setas más peligrosas tienen un sabor y un olor agradable y su aspecto es más bien atractivo.

No se deben comer nada más que setas que conozca con toda seguridad o que en base a sus caracteres botánicos ofrezcan garantía de su inocuidad. Al recolectar las setas, hay que cerciorarse de que los ejemplares recogidos poseen todas las partes esenciales para su identificación y que no están deterioradas. Es necesario recordar que los ejemplares muy jóvenes muchas veces no se pueden identificar con seguridad. No hay que comer setas crudas, poco cocidas o poco frescas.

Las setas recién recolectadas se conservan en el frigorífico entre veinticuatro y cuarenta y ocho horas, siempre aireadas. No hay que olvidar la importancia de guardar los platos de setas ya cocinados en el frigorífico, pero no más de veinticuatro horas. No es recomendable congelar las setas ya que al descongelarlas se estropean rápidamente. En cuanto se advierta el más leve síntoma de mal olor o cambio de sabor hay que desecharlas. Solamente se puede confiar en los conocimientos de un micólogo profesional o de un acreditado experto. Las consultas deben hacerse únicamente en los centros oficiales de información o institutos de toxicología y hay que rehusar amablemente cualquier invitación a comer setas que no estén avaladas por lo anteriormente dicho.

La casa torre y ferrerías de La Encontrada

Agramonteses y beamonteses se enfrentaron a mediados del siglo XV en una cruenta guerra civil.

Federico Fernández de Betoño

A la sombra del Santuario de la Virgen de Oro y al pie de la sierra de Badaia hay un pequeño valle que hace frontera entre los municipios de Kuartango, Urkabustaiz y Zuia. Es en esta zona donde se localiza la otrora majestuosa torre señorial y que después de un devastador incendio se ha reconstruido como caserío de labranza. En ella funcionó durante años un molino. También se instaló una ferrería, todo ello aprovechando las aguas del río Baias, sobre el que se construyó un gran puente de recia construcción e importante calado. La jurisdicción de este territorio pertenece al pueblo de Aperregi.

A lo largo del tiempo, los propietarios han sido diferentes. A mediados del siglo XV la propiedad pasó a la casa de Guereña Colodro, los cuales gobernaban el territorio y controlaban el paso de personas y mercancías por el puente.

En el mencionado siglo se produce la muerte de la reina de Navarra, Blanca, casada con Juan II, rey de Aragón, a la muerte de su hermano Alfonso V el Magnánimo en Italia. El rey viudo contrajo segundas nupcias con Juana Enríquez de Castilla, que fue madre de Fernando el Católico. Gran indignación produce en el pueblo el que Juan el usurpador arrebatara la corona a su infortunado primogénito teniendo para con él una conducta cruel y desnaturalizada. Así es como surgen dos bandos: agramonteses o partidarios del Rey y beamonteses o secuaces del Príncipe. En Navarra, la destructora guerra civil talaba los campos, segaba las vidas y perturbaba las conciencias. Como consecuencia de este enfrentamiento los



Puente sobre el río Baias.

F. Fdz. de Betoño.

bandos se atacan y destruyen con crueldad. Tanto desorden provoca que los territorios de Castilla, Álava y Navarra se plagaran de cuadrillas de malhechores, que merodeaban por los campos y montañas viviendo del pillaje y la rapiña.

El pérfido padre hace encarcelar en Cataluña al príncipe Carlos y a su hermana Blanca en Navarra. A su hija Leonor, casada con el conde Gastón de Foix, le encarga el cuidado de las tierras navarras. Blanca consigue evadir la prisión y huir hacia los montes alaveses con la ayuda de su esforzado escudero Hernando. El destino les lleva hasta la sierra de Badaya donde se ven sorprendidos por un grupo de salteadores que los retienen contra su voluntad. El estruendo de la refriega llega hasta el valle y Gonzalo y Marina, acompañados por sus servidores, acuden al lugar de los hechos encontrando a la princesa aturdida y a su leal escudero defendiéndola. Sin dilación los llevan a su Torre. Pronto instalan a la joven en las dependencias de la planta principal y la atienden hasta que mejoró. Las dos damas compartieron muchas veladas, paseos y visitas al Santuario de Oro durante la recuperación de la princesa. Blanca nunca olvidará a su hermano Carlos, con el que se sentía muy unida.

No pasó mucho tiempo y la casualidad hizo que un día que Gonzalo volvía de Vitoria se le adelantaran un grupo de jinetes luciendo sus cotas y corazas. Los tumultos de Cataluña y Navarra habían conseguido la liberación del Príncipe de Viana y al parecer aquellos podían ser caballeros navarros o así les pareció, en la distancia, a las dos damas que departían en la amplia ventana ojival a la que solían estar asomadas. El caballero principal escuchó el grito de «¡Carlos!» lanzado por Blanca, al ser apercebido por las damas. El doncel volviéndose a los suyos exclamó a voz en grito: «¡Encontrada!». Sin mas tiempo que el preciso para desmontar se encontró abrazado a su hermana y flanqueado por Gonzalo, Marina y Hernando.

Después de permanecer un tiempo en la casa torre de sus bienhechores, el encuentro casual y la acogida favorable de los señores hizo, para todos, menos desgarrador el momento de la inminente despedida. Se formó la comitiva que acompañó a los príncipes hasta Zaitegui en su vuelta a tierras navarras. El final no fue el cumplimiento del testamento materno porque Juana se encargó de que los dos hermanos murieran envenenados.

Entre tanto los dueños de la Torre Guereña decidieron cambiar el nombre de la misma para llamarla en adelante «LA ENCONTRADA» como es conocida desde entonces.



En captura de la Piztia.

A.

La bestia aterroriza Zuia

Jose Ramón Angulo Salazar

En Domaikia y Zuia es muy conocida la llamada *Piztia del monte del Carrascal de Domaikia*. Era una alimaña que les producía terror y gran temor y que les proporcionaba grandes sustos a los niños y jóvenes que llevaban sus ganados al citado monte. Dicen que la Piztia tenía su morada en la cueva de la peña de Irurachi, del monte del Carrascal, perteneciente a Domaikia.

De la Piztia hablaban «los abuelos» de Domaikia. Pero ¿qué era la Piztia? La imaginación popular le da muchas formas: un enorme pájaro, algo semejante a un oso, una descomunal serpiente, etc. Sea como fuere, todos le atribuían un gran tamaño y fiereza. Pudo ser el supuesto oso de Badaia. Es posible que aquella piztia abandonase la sierra de Badaia para instalarse en la cueva de Irurachi del Carrascal. También pudo ser otro oso proveniente del Gorbea. No hemos de descartar que fuese otra alimaña. Sea como fuere, aquel animal sembró tal desconcierto y terror en las gentes de Domaikia que su sólo pronunciar su nombre erizaba la piel de los lugareños.

Pero había algo peor que el mismo depredador: no saber qué tipo de animal era. ¿Qué animal podía matar de aquella manera? Ciertamente ninguno conocido por ellos. Todo ello provocaba que se desatase la imaginación de aquellas inocentes gentes, y concluyesen que, junto a ellos, habitaba el más apocalíptico de los seres vivos. La Piztia sembró un profundo terror en la villa y su entorno. Los pueblos de los alrededores, miraban con recelo a este monte. ¿Qué había allí que tanto miedo les producía a los de Domaikia? Sobre todo, era en la noche, el reino de la oscuridad, cuando más se le temía a este inusitado ser diabólico. Las coplas nos los recuerdan todavía: «En Domaikia, al llegar la noche, siempre han solido temblar por miedo a que les salga la Piztia del Carrascal».

Cuando un ser maligno adquiere el grado de mito ya no puede ser derrotado con simples estrategias humanas, sino que hay que recurrir a los métodos sobrehumanos. Por eso, en la localidad de Domaikia invocaban con devoción a la Virgen de Oro, su protectora: «Santísima Virgen de Oro, líbranos de todo mal y de la Piztia del Carrascal».

Sin embargo, y de manera sorpresiva, gracias al trabajo de vecinos de Domaikia y de otros pueblos de Zuia, la Piztia regresa a la vida de la villa de Domaikia desde el año 2005, la noche del 24 de agosto, el día de San Bartolomé y no para atacar a ganados o niños del pueblo, sino que se hace presente para que los habitantes de este lugar la capturen ritualmente, aunque luego se les escapa celebrando una inusitada fiesta popular.

Concha Angulo y Angelita Merchán

Recordando Vitoria

Quedamos para tomar un café en el Casablanca. Nos sentamos en la terraza con la suerte de que es una tarde soleada de otoño. Removiendo el café comenzamos a recordar y nos viene a la mente el desaparecido Café Iruña, de la plaza del Arca, ocupado hoy por el Banco de Santander. Continuando con los recuerdos, lamentamos la destrucción de la Plaza de Abastos en 1975.

Así, nos acordamos del nostálgico bar en el Mineral y su fuente de agua que olía a huevos podridos. Y de Los Cuarteles de Flandes que estaban formados por el batallón de ingenieros, escuadrón de caballería y una compañía de intendencia, el CIR o Plana Mayor, Santa Teresa o la zona donde se hacían los sorteos de los reclutas por toda España y posesiones, hoy edificios de la Universidad.

Y en la calle La Paz, la cárcel, los cuarteles de caballería ocupados hoy por El Corte Inglés, Cortefiel y la prolongación de la calle Postas y, en esa misma calle, el Colegio de San José, hoy Dendaraba.



Plaza de Abastos.

ATHA-SCH-2590.

Paisajes y paisanaje de la Vitoria de antaño.

¿No te acuerdas del tren Vasco-Navarro, del cine del Centro Obrero de Acción Católica y la JAE en el Hospicio dónde veíamos cine por unas perras gordas y las dobles sesiones de El Ideal Cinema, la Casa Quico con su leche merengada en la calle San Antonio y los pavos reales de la Florida?

¿Y del edificio de las Oblatas ubicado donde hoy está la Iglesia de los Desamparados que recogían a las mujeres descarriadas? ¿Y qué me dices de Doña Gregoria *La Grego*, aquella monja oblata oronda que salía a hacer la compra en un carro muy pequeño tirado por un burrito y que cada vez que la veíamos sufríamos por lo mal que lo pudiera pasar el pobre animal?

Y del Insti, que al lado había un kiosko donde estaba la Nieves vendiendo goles, coreanos, pirulís de la Habana y el único chicle llamado entonces bazoka, donde hoy está el Parlamento Vasco. Y qué me dices de las costumbres que teníamos de pasear por la calle Dato con sus idas y venidas, los ricos por la acera de El Círculo y los pobres por la acera de enfrente. ¿Y quién para citarse, no ha dicho alguna vez: «Quedamos en los cuadros»?

¿Te acuerdas del reparto de la leche con la bici y el remolque y, el cuartillo de agua que, a la vista de todos echaban con toda normalidad en las lecheras? ¿Del transporte de cubas de vino con carros de caballos apoyado en dos cadenas? ¿Y cómo en las grandes nevadas pasaban el carro y los vecinos quitaban la nieve, la ponían en el carro e iban todos a la Virgen Blanca formando una fila para echar la nieve dentro de las alcantarillas que iban a parar al río Zapardiel?

¿Y del Ángelus? ¿La llamada al rezo de las doce del mediodía y las siete de la tarde? ¿Y... otra famosa llamada que se oía en todo Vitoria que era la sirena de La Meta anunciando la entrada y salida de la fábrica? ¿Te acuerdas de la hilera de seminaristas viniendo del Seminario a cada lado de la calle con sotanas negras y sus bandas rojas cruzadas en el pecho y que caían por la espalda? ¿Y... de los soldados que bajaban de Araca cuan-

do tenían permiso y desaparecían para llegar antes del toque de retreta que era a las diez de la noche?

¿Y quién no se acuerda del trato discriminatorio que existía entre los alumnos de pago y los gratuitos en los colegios privados con diferentes uniformes, entradas y patios? ¿Qué me dices cuando en navidades los carteros y los basureros te felicitaban las fiestas navideñas por medio de una tarjeta en la que siempre representaba el trabajo que realizaban para que les diéramos el aguinaldo?

Y qué me dices de Doña Karmele Estíbalz que fue una mujer que tocaba el txistu en una época en que no era habitual que las mujeres optaran por este instrumento y que iba todos los días del año a las puertas de Lehendakaritza a tocar el txistu, independientemente de quién la ocupase. ¿Te acuerdas de Macario? El último limpiabotas que estuvo en la calle Dato limpiando los zapatos a todo el que quería y como ejemplo, él llevaba las botas impolutas.

Y... del Estanco la Marrana que se vendía de todo, desde dulces, cigarrillos, cuadernos, lapiceros, tornillos..., de todo lo que necesitasen comprar. ¡Cómo nos metían miedo con el Sacamantecas!, que se decía que vivía escondido en las cuevas que había en el Parque de La Florida, donde hoy está ubicada la biblioteca. Y aquella mujer pequeña, delgada, que recorría las calles de Vitoria, llamada *Terete* y que, hoy en el acervo popular se ha acuñado la frase «eres más famosa que la *Terete*?». Y a la *Marcela*, la *Vasca* y la *Bernarda* a las puertas de la mancebía esperando a los clientes. De la *Bernarda* se ha quedado el dicho de: «Eres más visitada que el coño la *Bernarda*. ¿Y te acuerdas del cura de Ali, alto y fuerte que salía sin atarse los zapatos y que algún chiquillo dependiendo si se los ataban bien o mal les daba una perra gorda o una perra chica?

Bueno, por hoy ya hemos recordado bastante ¿no te parece?... Si queréis enviarnos vuestros recuerdos escribidnos a la dirección del periódico: lavozupv@gmail.com.

Lo mejor contra el clavo

Fernando González de Heredia

La sopa de ajos, la auténtica, la primitiva, la castiza, la de los cafés, las tabernas y las tascas ilustres, los autores más conocedores del tema la describen así: «Se hace poniendo aceite en la sartén y friendo enseguida tres o cuatro ajos partidos. Cuando estén bien dorados se agrega una cucharada de pimentón y pan cortado a rebanadas (si es seco, mejor), algo tostado o no, el agua hirviendo y la sal. Se estrellan dos huevos o uno por comensal. Se le pueden añadir infinidad de cosas, pero la primera regla es que las sopas de ajo deben saber sólo a ajo».

La sopa de ajos es la sopa más clásica, y

popular de la cocina, que tradicionalmente se ha consumido y se sigue haciendo para cenar, recomendada especialmente para las personas de cierta edad, y es que dicen los sabios, que prolonga la vida. Y también, para después de las juergas. En este último caso desempeña el mismo papel que se le atribuye a la «soupe a L'oignon» en París, puesto que actúa como bálsamo para el estómago por sus propiedades tonificadoras.

A la hora de tomar una sopa de ajos, además de sus virtudes terapéuticas, cuando te la sirven en un cuenco de barro, hay que tener muy presente que mantiene el calor por tiempo indefinido, y hacer acto de fe y de contrición para tomarla con parsimonia y, que no te ocurra lo que generalmente suele ocurrir por el gravamen de la temperatura y que los juramentos sean en arameo.

Alejandro Dumas divulgó en Francia la receta de la sopa de ajos, salvo que utilizó grasa. «La sopa de ajo sólo está bien si se elabora con buen aceite y con buen tiento: ningún plato como éste, que parece sencillísimo, exige una mayor habilidad en el cocinero para elegir el momento preciso en que han de retirarse del fuego». Dumas suprimió el pimentón, muy posiblemente porque en Francia aún no se conocía.

Esta tendencia a no incluir el pimentón también existía en el País Vasco hasta hace pocos años, posiblemente por la proximidad y fuerte influencia con la cocina francesa. Dicen los escritos, que los vascos profesaban un santo horror al pimentón y se elude su uso como una profanación. Y a la sopa de ajos se le agregaba tomate hecho en lugar de pimentón, costumbre y receta esta que adoptó principalmente la provincia de Álava, que además le añadía unos pistilos de azafrán (herencia de la estancia árabe en esta tierra), receta que continúa en muchos hogares alaveses.

Nuestra Guerra y Paz

José I, rey de España, quedó deslumbrado y fascinado por la belleza y el placer de la palabra de la Marquesa de Montehermoso.

Tote

León Tolstói escribió en el año 1869 *Guerra y Paz*, obra cumbre de las letras rusas, en la que describe con excelente literatura, todo el dramatismo y las vicisitudes de las guerras napoleónicas en Rusia. Entre *Guerra y Paz* y la Ocupación Francesa en Vitoria (1807-1813) existe un paralelismo casi total en su historia. Las mismas fechas. Los mismos protagonistas, Napoleón Bonaparte y sus ejércitos. El mismo drama. E idéntico desenlace final, la derrota del ejército francés.

La historia de los siete años de ocupación francesa en Vitoria es poco conocida y no por ello menos apasionante. Con la condición humana dividida en varias partes: la aristocracia, los afrancesados, los patriotas, la religión y los curas, la soldadesca, los guerrilleros anónimos, el pueblo llano...

José I, rey de España, acomodó Vitoria como centro neurálgico de la ocupación francesa en la península. Instalado en el lujo y la intrascendencia, junto a su corte, la aristocracia francesa y afrancesada, alejado de la realidad social. Con las fiestas, bailes y cenas en casas de las familias aristócratas, en el más puro estilo versallesco y los exitosos toros josefinos.

Hablando de toros josefinos, llamados así en homenaje a José I, quiero hacer una pequeña reflexión de lo que fueron las corridas de toros. Da la circunstancia, curiosa circunstancia, de que las corridas de toros no eran un espectáculo del agrado de los ilustrados aunque sí del pueblo. Por ello el rey Carlos IV había abolido este tipo de espectáculos, convencido de la funesta influencia que estas luchas sangrientas ejercían en la moral de la plebe. Tampoco eran del agrado de los franceses

El pueblo no podía asistir a los toros por miedo y falta de medios.

que lo consideraban un espectáculo auténticamente bárbaro. Y qué decir de las mujeres a no ser por aquello de lucir palmito. ¡Qué contrariedad, qué vergüenza! El pueblo que era a quien le gustaban las corridas de toros no podía asistir por falta de recursos y por miedo, escondido en sus casas, acojonados. A los que no les gustaban eran los que lo hacían, es decir, los que llenaban el coso taurino. Entre los que se encontraban la francesada, la aristocracia, los ilustrados y los afrancesados, contando además con una amplia presencia femenina. Y claro, como no podía ser de otra forma, la carne de los toros lidiados y muertos era destinada al consumo de los franceses. El pueblo simple y llano no solo no asistía a la fiesta de su agrado, si no que pasaba hambre, y la carne de los toros era para los gabachos. ¡Mon Dieu, Mon Dieu!

Mientras, Vitoria que contaba al principio de la ocupación con 8.500 habitantes, cifra que descendió hasta los 6.000 en 1813, las pasaba canutas, con más soldados que habitantes. La hambruna, el tifus, el sudor, el temblor, el miedo y la sangre. Una Vitoria como hemos visto con dos caras, por definirla de alguna manera. La una con José I y sus josefinos viviendo una historia, las fiestas, y otra, los que no estaban con ellos. Una situación apocalíptica con los contrastes más inverosímiles.



Entrada de los franceses en Vitoria.

Para que nada faltase en esta apasionante historia, aparece el amor y la pasión entre José I y la Marquesa de Montehermoso, contando con la pasividad, consentimiento y aprobación como buen cornudo, del señor Ortuño Ibáñez de Aguirre, Marqués de Montehermoso.

Desde el primer día en que José I conoció a María del Pilar Aceedo y Sarria, Marquesa de Montehermoso, no tuvo ojos para nadie más. Aunque todo hay que decirlo, a José I, siguiendo con su tradición frívola en el amor y faldera por excelencia, no le faltó tiempo para que presuntamente tuviera su primer romance en la capital alavesa, al parecer con una bellísima doncella de la marquesa. Pero ni la doncella, ni otras. Todas serían desbancadas por la belleza y cultura sin par de la marquesita.

Y así sucedió exactamente el 12 de junio de 1808. La Marquesa, como buena anfritiona y afrancesada por excelencia, celebró en su palacio, (palacio que días más tarde compraría José I) una cena de bienvenida al Emperador. La cena, discurre apacible, aunque no sin una creciente expectación, el rey José I presidía la mesa, a su diestra, la Marquesa de Montehermoso. Mientras comían, hablando poco y en voz baja, José Bonaparte, no quitaba ojo a la Marquesa, abstraído por su belleza. Al finalizar la cena, ya con el

José I acomodó Vitoria como centro neurálgico de la ocupación francesa.



José Bonaparte, José I de España.

café servido y prendidos los cigarros, alzose de la silla y en alto la copa de champagne, brindó por la hospitalidad de los marqueses y por todos los allí reunidos, sin dejar de quitar la vista de la Marquesa. José I quedó enteramente satisfecho por la cena, además de deslumbrado y fascinado por los encantos de la Marquesa, y proclamar: «Nunca había sentido con mayor dulzura la belleza y el placer de la palabra de una aristócrata», hasta el punto de reconocer haber descuidado a los demás comensales, pues solo tuvo ojos para la Marquesa.

Toda esta apasionante historia finaliza con la Batalla de Vitoria, la derrota del ejército francés y todos los tesoros, obras de arte, etc., que los franceses se llevaban a Francia (18 Kilómetros de carruajes) fruto de su ambiciosa rapiña, esparcidos como despojos por los caminos y campos de Vitoria junto a los muertos, el llanto, el sudor y la sangre. Y como colofón, las conclusiones finales que hoy en día continúan siendo motivo de desacuerdo, polémica y duda, muchas dudas.

¿Fue tal la derrota del ejército francés? O se les dejó ir de rositas. Unas 2.000, si, he dicho bien 2.000, obras de arte de los mejores pintores españoles y no españoles, muchas de las cuales, lucen hoy en el museo de Louvre. Y todo lo que se llevaron los portugueses e ingleses entre los cuales incluyo al laureado y alabado Duque de Wellington, las cuales lucen en este caso en su casa museo de Londres.

Solo queda una pequeña diferenciación con la obra de León Tolstói, y es que en la historia de Vitoria no hay personajes de ficción, ni película. ¡Ojo!, por ahora. Esto y mucho más -obviamente- encontrarás en el libro *Algo más que la ocupación francesa en Vitoria (1807 - 1813)* escrito por Fernando González de Heredia.