

LA VOZ de la Experiencia

Esperientziaren Ahotsa

«La vida pasa mientras nos empeñamos en hacer planes» (John Lennon)

¡Arriba el telón!

A los diez años de su inicio, el grupo de Teatro de las Aulas continúa con las mismas ilusiones.

PÁG. 3



Javier Martín.

El grupo de Teatro en una de sus representaciones.

La alternativa de las Monedas Sociales

Este tipo de monedas y los bancos de tiempo están en auge.

La actual crisis económica está relanzando iniciativas que van más allá del concepto del dinero. Se basan en el intercambio real de trabajos y servicios. PÁG. 5

Disfrutar, principal ingrediente de la cocina

En Vitoria hay numerosos espacios donde aprender a cocinar. PÁG. 10



Cruz Roja pone en marcha *Ahora + Que Nunca*

PÁG. 6 y 7



Una voluntaria recogiendo alimentos. A.

Pocas oportunidades para el pequeño agricultor

La falta de competitividad y de medios aprisiona al sector. PÁG. 8



Lope de Aguirre.

X.I.

Lope de Aguirre... ¿Héroe o villano?

El explorador vasco mataba nobles, mientras el resto indios. PÁG. 13

Nueva reforma de la Plaza de Abastos

Ya están en marcha las obras de modernización de este emblemático mercado de Vitoria. Eloy López de Foronda, actual gerente, nos explica que estas reformas favorecerán un uso más atractivo que impulsará su actividad. PÁG. 14

Las Aulas contarán con una asociación de estudiantes

Es uno de los retos de ACAEXA-AEIKE. PÁG. 2



Arabako Foru Aldundia
Diputación Foral de Álava

alava.net

Ana María Pérez Larrea Teresa
Roldán de Aránguiz Armentia

ACAEXA-AEIKE celebra diez años de vida en las Aulas de la Experiencia

Al inicio del curso académico 2004-05 un grupo de inquietos alumnos y alumnas, que se habían graduado en Ciencias Humanas en las Aulas de la Experiencia, buscando seguir cultivando su intelecto, sintieron la necesidad de constituir una asociación que acogiera a todos los alumnos que cómo ellos debían abandonar la Universidad, y fundaron la Asociación Cultural de Alumnos y Exalumnos de las Aulas de la Experiencia de Álava (ACAEXA-AEIKE).

ACAEXA oferta cursos y seminarios de Música, Literatura, Historia, Inteligencia Artificial, Ópera, Teatro, Narraciones digitales... a los que también pueden optar los alumnos y alumnas de cuarto curso. Al inicio del curso, ACAEXA oferta a los nuevos alumnos clases de iniciación informática para poder utilizar las nuevas tecnologías que nos ofrece la Universidad. Cada cierto tiempo la actividad académica ofrecida por la asociación se renueva. En el curso 2012-2013 el número de matrículas en las diferentes asignaturas ofertadas ha sido de 232, que corresponden a 134 personas de las cuales 92 son mujeres.

Mensualmente prepara una actividad cultural, en exclusiva para los asociados, principalmente ligada al entorno de Vitoria-Gasteiz y de Álava. En el curso 2012-2013 visitaron la Depuradora de Crispijana y Araca, el Artium, las Juntas Generales de Álava, el Museo de Cerámica de Ollerías, el Museo de Los Faroles y la Iglesia de Tuesta. Además, se des-

En la actualidad cuenta con más de 300 socios y socias.



Visita que realizaron al Valle Salado.

ACAEXA

plazaron hasta el Valle Salado de Salinas de Añana, que en este momento es candidato a ser declarado Patrimonio de la Humanidad junto con otras candidaturas españolas. También han visitado la localidad de Agurain y las pinturas medievales de Añua, Alaitza y Gaceo y la bodega y Museo del Vino de la Fundación Vivanco de Briones, considerado el mejor museo del vino del mundo.

Por otro lado, han organizado dos conferencias, una sobre el Hos-

picio de Vitoria y otra sobre la epidemia de cólera de 1834 en Álava. Para este cuatrimestre (febrero-mayo) están preparando otras dos nuevas conferencias.

Al inicio del curso oferta a los nuevos alumnos clases de iniciación informática.

Por último, durante el curso escolar se ensaya una obra de teatro para representarla el día de la clausura del curso académico. Ese día, lo mismo que en el acto de apertura del curso, junto con el Vicedecano de la UPV, el director de las Aulas de la Experiencia, Luis Garagalza, y algunas personalidades acude Andoni Zaldúa, pilar fundamental de los estudios ofertados y presidente de ACEXA-AEIKE.

En este momento, el número de socios supera los 300 notándose a principios de curso un incremento debido a las inscripciones de los nuevos alumnos. Es insignificante la cifra de bajas, gracias al buen funcionamiento y a las ventajas que proporciona ser asociado. ACEXA-AEIKE se financia exclusivamente con la cuota anual de 15 euros.

La gran mayoría de los alumnos de las Aulas de la Experiencia realizan trabajos que no tienen nada que envidiar a las tesinas de los estudiantes jóvenes, por lo que ACEXA-AEIKE está trabajando para que sus asociados estén vinculados plenamente a la Universidad. Actualmente se están realizando gestiones para crear la Asociación de Estudiantes y/o Alumnos con los mismos derechos y obligaciones que cualquier universitario.

El periódico de las Aulas se abre a todos en febrero

Jesús Martínez Domingo

La Voz de la Experiencia, el periódico de las Aulas de la Experiencia de Álava, publicará su siguiente número en el mes de mayo. Quienes quieran pueden participar en su elaboración, **no es necesario matricularse ni inscribirse**. Simplemente hay que asistir en los horarios que a continuación detallamos. La propuesta de temas a tratar serán los jueves 6 y 13 de febrero en horario abierto de 17:00 a 20:00h, en el aula de informática de la planta baja de la facultad de Magisterio. En esta misma aula y en este mismo horario se abrirán las clases que abarcarán los jueves de febrero, marzo, abril y mayo.

Por lo gratificante que puede ser esta experiencia en el Taller de Prensa, te invitamos a colaborar en el segundo cuatrimestre. Los propios alumnos elaboraremos *La Voz de la Experiencia*, que se publicará a la finalización del cuatrimestre. La organización para la elaboración de esta publicación es muy similar a la de cualquier periódico, es decir: decisión de temas y contenidos, reparto de tareas y secciones, redacción de artículos y toma de fotografías.

M. y M.

Pinceladas de ternura



*Nos enteramos de pronto
de tu ausencia, Rosa.
Echaremos en falta
verte aparecer con las notas escritas a mano
en tu cuaderno
para contarnos un poco de todo
cuanto sabías,
para pintarnos como en un lienzo,
con todos sus colores y texturas,
ese Vitoria entre pinceles y exposiciones,
para agradarnos con tu ternura
y tu sencillez.
Se te va a echar mucho en falta.
Allí donde estés...
te mandamos un cariñoso beso, Rosa.*

Un aventura artística y humana

El grupo de teatro de las Aulas cumple diez años. Ramón, el director, y las actrices y actores nos hablan de su experiencia.

Chary Ansotegui Ochoa
Teresa Domínguez Casado

Este año se cumple una década desde que se subió el telón por primera vez del teatro de las Aulas de la Experiencia.

Sus inicios fueron tan espontáneos como sus participantes. Pilar de la Guerra fue la que animó y promovió a este grupo de teatro, que por aquel entonces carecía hasta de director. Los dos primeros años consiguieron poner en escena dos sainetes: *La Lotería de D.Nicanor* y *El Sombrero*, ambos de Carlos Arniches.

De aquel pionero grupo de teatro continúan Pilar de la Guerra, Ricarda Román, M^a Luisa López, Justo Sádaba y Miguel Angel Varona. Fue Justo Sádaba quien bautizó al grupo con el nombre de *El Huerto de Talía* (Diosa del Teatro) en clara alegoría con el Teatro.

Fue hace diez años, *La Boda*, de Chejov, la primera obra que representaron con Ramón Odriozola, actual director y que en la actualidad dirige a los tres grupos de teatro que hoy existen, dos en las Aulas de la Experiencia y el tercero en ACAEXA.

Es totalmente imprescindible destacar que el «alma mater» de este proyecto fue Juncal Durand, por aquel entonces Directora de las Aulas de la Experiencia, profesora y gran entusiasta de la ópera y quien ha sido la impulsora y gestora de esta actividad teatral, de tal manera que hoy en día se ha convertido en una asignatura estable gracias a su compromiso.

Junto con el director, Ramón Odriozola, trabajan otros dos profesionales: Esther Villar, que se encarga del vestuario y la caracterización, y Javier Ulla, que se ocupa del espacio artístico y la iluminación, consiguiendo unas puestas de escena maravillosas, de una exquisitez y crea-

Un grupo amateur que no tiene nada que envidiar a los profesionales.

tividad extraordinaria como lo hemos podido apreciar por las fotografías que nos han mostrado: rico vestuario que acompaña a unos escenarios singulares.

«Aventura artística y humana»

Es el argumento que esgrime este grupo de 15 actores hablando con auténtico entusiasmo. Ramón se desahoga en halagos hacia los mismos: «Es un grupo amateur que no envidia a los profesionales. Una vivencia artística y personal de experiencia». Según el director un grupo funciona si el mismo se comporta como «Todos para un mismo fin».

El trabajo que hace Ramón es muy grande, él conoce bien al grupo y sabe qué papel debe de dar a cada uno, siempre intentando que los protagonismos se vayan repartiendo. Trabajan los clásicos desde la óptica contemporánea.

Ramón nos permite charlar un momento con el grupo de actores y actrices antes de entrar a ensayar su última obra, de la que, de momento, no nos anticipan el título. Todos los actores y actrices tienen más de 60 años, y sin miedo escénico, porque dicen que a su edad el sentido

El Huerto de Talía es el nombre artístico del grupo de teatro.



Durante un ensayo con Ramón.



Ricarda Román y Consuelo Basañez.

Javier Martín.

del ridículo no existe. Solo les preocupa actuar al mejor nivel posible y que el director salga victorioso de cada representación. Desbordan alegría y entusiasmo y, sobre todo, «están muy animados con esta experiencia que les da en estos momentos de su vida», añaden estos jóvenes maduros. Además hay mucho «feeling» entre ellos. Nunca les parece demasiado. Al iniciar el curso ensayan un día a la semana, en febrero son dos y ya en el mes de mayo, todos los días y sin un ápice de cansancio.

Cuentan entusiasmados sus experiencias en *El retablo de las maravillas*, pero todos coinciden con nostalgia y cariño en la obra representada en el teatro romano de Clunia (Burgos) *Miles Gloriosus*, de Plauto. Era una obra parte leída y parte representada. Cuando fueron a Clunia el anfiteatro estaba en ruinas, lo estaban reformando. Organizaron dos autobuses y en uno de ellos iban los actores y actrices. La entrada fue apoteósica.

No podemos olvidar a Consuelo Basañez, que falleció el pasado mes de mayo, quien no pudo cumplir su sueño de actuar en *Un enemigo del pueblo*, de Henrik Ibsen,

Es una vivencia artística, personal y vital para los actores.

obra de la que se prendó después de leerla un poco obligada por Ramón, su director, ya que en principio se resistía a intervenir en ella. Después de estudiarla, sus palabras fueron: «Que a nadie se le ocurra quitarme ese papel», pero, lamentablemente no llegó a cumplir su ilusión y desde estas líneas queremos brindarle nuestro recuerdo por su dedicación y buen hacer.

Obras representadas

La boda, de Chejov; *Miles Gloriosus*, de Plauto, representada en el Anfiteatro de Clunia (Burgos); *Los figurantes*, de Sanchís Sinisterra; *El burgués gentil hombre*, de Molière; *Tres historias de amor con humor* (trabajada con partes de Darío Fo); *Cuatro historias de alquiler*, de Barrillet and Gredy y Alejandro Casona; *El retablo de las maravillas*, (versión de la obra de Els Joglars); *Un enemigo del pueblo*, de Ibsen; *El regreso de la vieja dama* de Friedrich Dürrenmat.

Desde las páginas de este periódico queremos homenajear tanto al primer grupo que ahora cumple diez años, como a los otros dos, por hacernos sentir, vivir emociones, reír, y por todo el cariño y entusiasmo que demuestran en cada obra presentada.

La función se representará en el Centro Cívico Hegoalde la última semana de mayo, a la cual estáis todos invitados.

El teatro es ilusión,
el teatro es cultura,
el teatro es emoción,
el teatro es pasión.

Úrsula R.

¡VIVA EL TEATRO!

Retornan las jornadas universitarias a las Aulas

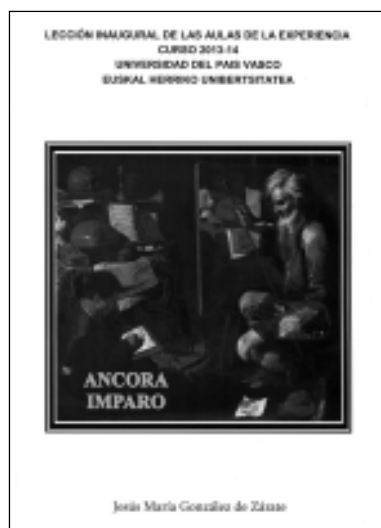
Angel Alegría Pérez
Teresa Roldán de Aránguiz

Por primera vez, la lección inaugural del comienzo del curso de la décima promoción de las Aulas de la Experiencia, que se celebró el día 30 de septiembre, fue recopilada en el libro *ANCORA IMPARO*, -Sigo aprendiendo. Su autor, el profesor Doctor Jesús María González de Zárate desarrolló una lección inaugural que cautivó al numeroso público asistente.

Por otro lado, y para despedir el año 2013, el 19 de diciembre tuvo lugar un ágape muy animado y cordial.

En el comienzo del segundo cuatrimestre la dirección ha recuperado las jornadas universitarias, antaño habituales. Los días 4 y 5 de febrero, bajo el lema *¿Qué nos está pasando?*, se abordarán temas candentes, reflexionando sobre los efectos de la crisis económica en nuestro entorno más próximo. Así, por ejemplo intervendrá José Ángel Cuerda, exalcalde de Vitoria-Gasteiz, con la ponencia *¿Qué pasa con los derechos sociales?*

Para cerrar el curso académico, en el mes de mayo, ACAEXA-AEIKE, con el apoyo de las Aulas, representará una obra teatral, que por ahora quieren mantener en secreto y afirman que será una sorpresa agradable. Podremos verla en el teatro Jesús Ibañez de Matauco del Centro Cívico Hegoalde y opinar. Y como colofón, el 29 de mayo culminará sus estudios la décima promoción de la Aulas de la Experiencia.



Portada del libro.

A.

Mujer valiente y singular

Elizabete Rekondo Beotegi: delegada de curso 2013-2014. Emakumea, atsegiña eta feminista.

Kontxi Zelaia Zumelaga

Madre de cinco hijos y abuela de cinco nietos, antigua empresaria, profesora de natación y actualmente prejubilada. Nacida en Venezuela, en una familia muy liberal, es hija de padres de la diáspora vasca. Con dos años la trajeron a Donostia donde su abuela la crio, ya que sus padres no querían que perdieran sus raíces euskaldunes. Comenta que a partir de entonces era un ir y venir Venezuela-Donostia. Ella ya sabe lo que es viajar sola en avión desde muy pequeña. También vivió en Argentina un tiempo y recuerda que iba a caballo a la escuela.

De joven conoce la cárcel por ser políticamente antifranquista. Con 17 años es desterrada a Ávila, «¡Que les digan a los jóvenes ahora lo que fue un destierro en el franquismo!», afirma Elizabete. Es entonces cuando conoce al padre de sus tres hijos mayores, a los 21 años ya tenía tres hijos. En aquella época las mujeres no tenían ningún derecho civil. Por poner un ejemplo, la mujer no podía cobrar la herencia que le habían dejado sus padres sin la autorización del marido, y qué vamos a decir de la patria potestad, automáticamente se la daban al padre por ley. Entonces se separa del padre de sus hijos y le quitan su custodia. Es un golpe muy fuerte, recuerda que iba a verles todos los días al patio de la ikastola. Hoy sus hijos le adoran.

En un festival de música vasca en el que actuaban los cantautores entonces conocidos Ibai Rekondo (hermano de Elizabete) y Gorka Knörr, conoce a su segunda pareja con el cual tuvo dos hijos más. Viene a vivir a Gasteiz en el año 1975, años

convulsos. Comenta que había gran implicación social y política, los movimientos sociales eran importantes. Vive de primera mano el conocido 3 de marzo, jornadas históricas para el movimiento obrero.

Su faceta más importante laboralmente es la de empresaria de la restauración. Abrió un restaurante en la Plaza de la Virgen Blanca que se llama *Eli Rekondo* con otros socios, y es ella quien decora y pone en funcionamiento el negocio, un restaurante de gran calidad. Entonces estaba creándose la llamada Cocina Vasca y contrataron a varios restauradores, y entre ellos un cocinero especialista en repostería, todos ellos del restaurante *Arzak*. Se puede afirmar que fue pionera en Gasteiz. Innovó el mercado de la restauración y le fue muy bien, pero explica que es muy sacrificado. Más tarde abre una tienda de comestibles delicatessen, con productos especiales y de importación, algo novedoso por aquellos tiempos. Como una anécdota nos cuenta que tenía más de quinientas cestas de navidad vendidas y la policía le confiscó toda la mercancía.

Llegó el momento de replantearse el futuro. No se rindió y abrió el restaurante *Aterpe* en la calle Florida, con el apoyo familiar. Después de un tiempo las cosas cambian y decide obtener el título de monitora de natación y da clases en el Estadio. ¿Por qué en la Universidad ahora? «Siempre he querido estudiar en la Universidad, afirma Eli, y mi ilusión hubiera sido estudiar Arqueología, pero la vida me llevó por otros derroteros. Ahora quiero dedicarme a mí, nutrirme de esa riqueza cultural y ampliar mis horizontes».



Elizabete Rekondo.

K.Z.

El libro va a la calle y te encuentra

Jesús Ollora Olarte

En un viaje a Francia, nuestro amigo Mikel Gartzia vio una caja con libros y, casi con miedo, cogió uno y por supuesto lo leyó. El sistema le gustó tanto que con libros de su propia casa y con la colaboración de Elena, del bar de Magisterio, puso su primera caja.

En principio se intenta que sea un intercambio, una persona coge uno y tiene que procurar dejar otro. Pero como no siempre es así, recogió libros del Garbigune de Oiartzun, su pueblo.

Tenía tal cantidad de ejemplares que no cabían todos en una sola caja, por lo que habló con los gerentes de otros bares, les gustó tanto la idea que la aceptaron e incluso ellos mismos la rellenan con más libros. Y así gestiona ya otros

ocho por la zona de Pío XII. Ya hay otros cuatro bares esperando. No le preguntará a más bares hasta tener más libros preparados.

La idea es que las cajas se gestionen ellas solas aunque al principio tenga que ir rellenándolas según se vayan quedando vacías con más libros que tendrá que buscar en algún sitio. Luego depende mucho del camarero, que ayude y anime a que la gente traiga libros y se los lleve con naturalidad; y que él o ella misma lea un poco también es importante.

Actualmente está en conversaciones con el Reutiliza-gunea del Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz que se encuentra en la calle Eskalmendi, 9 de Betoño ya que ahí, además de muchas cosas diferentes, hay cientos de libros. El hecho de reutilizar los libros gusta mucho por lo que hay personas que le escriben y le envían libros. Hay

gente a la que le da vergüenza preguntar o coger los libros. Y en otros bares ha pasado que algunos se han llevado algún libro pero no ha traído ninguno todavía. Es falta de costumbre, porque «dar también da mucho placer», nos dice Mikel. Ha creado una dirección para contactar con él o dar ideas para compartir libros o un bar que quiera poner otra caja:

BookCrossingVG@gmail.com

El proceso se llama «bookcrossing», en castellano «intercambio de libros» y en euskera «liburu ibiltariak». Hay una web, bookcrossing.com, en la que se pueden registrar los libros que se «liberan». Luego se puede introducir el código cuando encuentras un libro y ver por dónde ha pasado y escribir notas. En inglés «las tres erres»: «read», «register» y «release» (lee, regístralo y libéralo). Aunque de momento Mikel no tiene tiempo para hacerlo, lo ideal no es seguir la pista a un libro sino que la cultura se difunda y si es de forma autónoma, mejor.

Libertad y diversidad monetaria

Las monedas sociales nacieron como alternativa al sistema monetario tradicional. Hay diferentes experiencias y modos de plantearlas. En los Bancos de Tiempo, la divisa es el tiempo y se ofrecen todo tipo de servicios.

Pilar Gracia Guallar

Las carencias que están dejando los recortes sociales, amparados en la excusa de la crisis económica, cierran las puertas del empleo a millones de personas. Para estas personas, lo primero es encontrar de nuevo trabajo remunerado. Pero, mientras tanto ¿qué pueden hacer?, ¿cuáles son las opciones que hay para conseguir dinero para subsistir y atender las necesidades básicas? Hay una nueva pero a la vez vieja forma de comercio que se acerca a una economía más social, como la denominada Moneda Social.

La Moneda Social no se refiere solo al concepto del dinero, se trata de una actividad real, un trabajo ya realizado, sea produciendo un bien o sea prestando un servicio. Uno de los principales beneficios de este tipo de moneda es que no produce intereses, por lo que acumularla pierde sentido. Por tanto, elimina la posibilidad de especular, la gente prefiere ponerla a circular favoreciendo los intercambios internos, nunca hay escasez de moneda, sino que hay tanta como riqueza o trabajo real existe en el mercado social. Las cantidades pierden su carácter, solo muestran un desequilibrio entre lo recibido y lo aportado.

En las segundas Jornadas de Monedas Complementarias celebradas en España en mayo de 2013 se contabilizaron alrededor de 70 monedas sociales. Un pequeño ejemplo de ellas son: el Puma, la Pepa, la Jara, el Zoquito, el Axarco, -ubicadas en Andalucía- o la red Ecoxarxas, extendida por toda Cataluña, Baleares y Comunidad Valenciana, todas ellas centralizadas dentro del proyecto de la Cooperativa Integral Catalana que cuenta con más de 1.000 usuarios. Atapuerca en Burgos, Galeuro en Galicia, Ekurry en La Rioja o Expronceda y Toma en Extremadura

Baviera es uno de los lugares donde más extendido se encuentra esta alternativa de moneda social. Desde 2003 opera el Chiemgauer, que genera el equivalente a cuatro millones de euros de compras y servicios cada año y tiene una conversión directa de uno a uno con el euro. El Chiemgauer nació de un proyecto de Christian Gelleri, un profesor de secundaria, que empezó con sus estudiantes, quienes recibieron la encomienda de diseñar e imprimir resguardos, llevar cuentas, promoción y otros servicios.

Las intenciones del proyecto son varias. La primera es la creación de empleo: estudiantes y voluntarios son contratados para trabajar, ganándose algunos derechos de emisión. La segunda es la promoción de actividades culturales, educativas y medioambientales. El sistema Chiemgauer apoya sin beneficio a quien trabaja sin ánimo de lucro. Otro de los fines que persigue es la promoción de la sostenibilidad: comida orgánica y energía renovable entre otros. Además, pretenden fortalecer la solidaridad incentivando las relaciones sociales entre los vendedores locales y los negocios. También quiere estimular la economía local, así el Chiemgauer mantiene el poder de adquisición dentro de la región mejor que el euro, favorece los pequeños negocios locales y estimula las transacciones mediante la sobrestadía. Otro

ejemplo lo encontramos en Toulouse (Francia) donde se utiliza el Sol-Violette, respaldado por instituciones locales como el Ayuntamiento y las cajas locales que facilitan su cambio.

Existen diferentes formas de funcionamiento de crear dinero social. «Aquí no se negocia, aquí se intercambia», le decía una vecina a otra en la última feria, tras comprar la verdura de Maite con la moneda social Txanpon. Esta vecina resumía muy bien lo que es una feria de mercado social y trueque. Desde el 14 de septiembre pasado se ha puesto en circulación, en el barrio de la Txantrea de Pamplona, esta nueva moneda social con unos billetes «auténticos» emitidos por la Fundación STRO, entidad holandesa que asesora a cientos de experiencias de monedas sociales por todo el mundo.

En el valle de Ayala, impulsados por la Federación Alavesa de Comercio, bajo el nombre de Compromiso por Compromiso, 90 establecimientos y locales de Llodio, Amurrio y Artziniega han puesto en marcha la moneda social denominada Ogerleko para incrementar el consumo en esta comarca y crear así un circuito cerrado de compras. Más de 1.000 vecinos se han adherido ya a este proyecto, la mayor parte son trabajadores de las empresas y comercios que forman parte de la iniciativa. La primera transacción comercial de la historia con el Ogerleko fue en una tienda de telefonía móvil. Solo hay que mostrar la tarjeta nominativa que le acredita como trabajador adherido al proyecto y tras pagar en efectivo los 170 euros que le costó el producto, la dependienta le regaló 17 ogerlekos, que puede emplear en nuevas compras.

Banco de tiempo

La fórmula más revolucionaria en el concepto de trueque la han incorporado los bancos de tiempo. Un banco de tiempo es un sistema de intercambio de servicios y su divisa es el tiempo. En él la unidad de intercambio no es el dinero habitual y propone la ventaja de fomentar las relaciones sociales y la igualdad entre distintos estratos económicos. Se plantea el uso de este tipo de economía

para solucionar diversos problemas presentes en la economía de mercado. En esta forma de bancos se pueden ofrecer todo tipo de servicios: cuidar de mayores y niños, cocinar, pintar una casa, etc. El socio solo debe abrir una cuenta, como en un banco normal, y especificar el tiempo y servicios que puede invertir en ello. El banco pondrá en contacto a los socios. En Vitoria existe uno cuya web es: bancodeltiempovitoriaagasteiz.org.

Estas redes sociales pueden servir para muchas cosas, como incrementar conocimientos, bienes y servicios y no tienen que estar basadas sólo en la necesidad, sino también en la ideología como práctica y apuesta por otro modelo económico alternativo. Según lo considera Bernard Lietaer, impulsor del Ecu en Bélgica: «Es un acuerdo dentro de una comunidad de usar algo como medio de intercambio».

La otra visión

Sin embargo, otras personas definen este tipo de iniciativas como «puro y duro proteccionismo local». Se preguntan si aquellos que no quieren que sus productos se vean amenazados por la competencia de los que no son de la zona, renunciarán a comerciar fuera o no admitirán clientes ajenos a su zona. Además se plantean si estas prácticas pueden considerarse como un fraude fiscal, ya que si no se pagan impuestos por el producto conseguido con el trabajo no se podrían financiar las infraestructuras, la educación, la sanidad o las ayudas sociales.

Por ejemplo, si se paga a un fontanero con moneda social no tributa el IVA ni el IRPF y esto repercute en que las instituciones públicas ingresarán menos dinero. Por otro lado, este fontanero no puede cambiar esta moneda por otra de curso legal, solo puede gastarlo en su localidad.

Por último, ahora la coexistencia de ambas monedas no es problemática, pero si las iniciativas crecen no está claro si podrán mantenerse los equilibrios necesarios entre ambos grupos, ya que este sistema de moneda social está desarrollando su actividad sin regularizar.



Monedas sociales.

«Se ha roto la barrera de la vergüenza a la hora de pedir ayuda»

Cruz Roja, con su campaña *Ahora + Que Nunca*, une fuerzas con sus 750 voluntarios en Álava para tratar de llegar a todas las personas sin ningún recurso, que se encuentran en situaciones críticas y extremas.

Loli Quintana Martínez de la Hidalga
Valentín Quintana Iñiguez de Heredia

Gran parte de la población mundial está padeciendo desde hace unos años los estragos de la crisis económica. En Álava, numerosas familias están teniendo graves problemas, como por ejemplo llenar su cesta de la compra. Debido a ello muchas de ellas se acercan a la sede de Cruz Roja en Vitoria, situada en la calle Portal de Castilla para pedir ayuda. Esta razón ha hecho que la asociación haya llevado a cabo un proyecto específico llamado *Ahora + Que Nunca*, del que nos da detalles Nekane Gil Quintana, directora de la sección voluntariado, formación y participación de Cruz Roja en Álava.

-¿Qué significa el llamamiento *Ahora + Que Nunca*?

-La campaña *Ahora + Que Nunca* es un llamamiento a la sociedad española para atender a personas que hasta ahora no se acercaban a Cruz Roja. Hoy acuden personas de nuestro país para pedir ayuda que hasta ahora no lo hacían. El *Ahora + Que Nunca* es también una campaña de

captación de voluntariado con perfiles muy concretos, para buscar personas que colaboren en intervención social en Cruz Roja Juventud, que es la parte juvenil de Cruz Roja, y que está atendiendo ahora mismo a niños y niñas, con meriendas saludables, y con voluntarios que dan clases de apoyo escolar (clases particulares), que no pueden costear sus padres (se le llama éxito escolar). Y también contamos con el plan de empleo que consiste en enseñar a la gente a buscar trabajo, a moverse por empresas para buscar puestos de trabajo y además formar a esas personas.

- ¿Cómo se está notando la crisis en Álava?

-En Álava se nota la crisis en cuanto atención porque viene más gente y también por los recortes que todos hemos sufrido. Hoy con menos recursos hay que atender a más personas.

-¿Se necesitan más voluntarios?

-En este momento se están acercando a nuestra sede en Vitoria numerosas personas, muchas en paro, con el fin de ayudar con su tiempo ya que no lo pueden hacer económi-

«Todo nuestro trabajo puede resumirse en una sola palabra: positivo».

camente. Muchos de ellos han encontrado trabajo y siguen de voluntarios, pues han comprobado que puede ser perfectamente compatible y que son muy necesarios, ya que sería imposible hacer infinidad de cosas sin el voluntariado.

-¿Qué perfil se necesita para ser voluntario?

Los perfiles «diana» ahora mismo serían personas dirigidas a la intervención social, pero no significa que no se siga buscando voluntariado para ambulancias, etc. Creemos que nunca se dirá: «Ya no se necesitan más voluntarios».

-¿Habéis tenido problemas con algún voluntario?

-Bueno viene mucha gente, unas 800 personas, y si no hay ningún problema es que algo está fallando (somos humanos). Hay gente que quiere ir más por libre, otros que quieren sus propias normas y responsabilidades, otros todo lo contrario, parece como que estorban y vienen como pidiendo, en vez de siendo protagonista de Cruz Roja. La verdad es que si no hubiese problemas es que alguien estaría cerrando los ojos.

-¿Quién tiene más necesidad de ayuda?

-Para saber quién tiene verdadera necesidad de ayuda se pasan unos controles y se exige documentación e información, y además nos coordinamos con los servicios sociales. Nunca se ayuda económicamente, se ofrece otro tipo de ayuda, como puede ser intentar buscarles trabajo, ropa, alimentos a niños, etc.

-¿Qué otros servicios ofrece Cruz Roja además de estos puntuales?

-Cruz Roja tiene entre otros servicios: departamento de intervención social y medio ambiente, juventud, socorro de emergencias, departamento de información para formar a la población en general. También hay un plan de

empleo para personas que buscan trabajo. En relación al voluntariado, Cruz Roja da formación y dispone de un programa de acompañamiento a personas mayores y que, entre otras cosas, necesitan hacer gestiones como ir al médico y centros oficiales. Además cuenta con un programa de apoyo escolar a niñas y niños, otro de prevención de la violencia de género y otro relacionado con las pruebas de V.I.H, que es confidencial.

-¿Cruz Roja tiene ayuda de las instituciones?

-Para llevar a cabo todos estos proyectos Cruz Roja tiene convenios y subvenciones con el Ayuntamiento, la Diputación Foral de Álava, el Gobierno Vasco y el Fondo Social Europeo. Además cuenta con sus propios proyectos y con el apoyo de algunas empresas privadas como puede ser alguna entidad bancaria, o ayudas puntuales de algunas empresas, aunque esto no significa que todas las entidades nos den dinero. A veces algunos programas se presentan a estas entidades y se conceden o no. También son muy importantes los fondos proporcionados por los socios, mejor dicho, son unos de los más importantes, además de los donativos particulares. Con todos estos proyectos se trata de llegar también a catástrofes nacionales e internacionales, como en estos momentos puede ser Filipinas o Siria.

«Pasamos dos auditorias al año realizadas por empresas independientes».

-¿Cómo se sabe si se gestiona bien el dinero que se dona?

-Para saber si todos los recursos con los que dispone Cruz Roja están bien gestionados, se hacen continuamente auditorías internas y externas con empresas independientes, que hacen un control de cuentas a las que se presenta todo. De este modo se garantiza que todo el dinero está bien gestionado y que por ese lado podemos estar todos muy tranquilos. La transparencia en las cuentas es muy importante y el socio que lo desee puede pasarse a conocerlas.

-¿Cuántos socios tiene Cruz Roja?

-Cruz Roja cuenta con más de un millón de socias y socios en España, cuatro mil de ellos en Álava.



Exposición de actividades de Cruz Roja en la Virgen Blanca.

Pistolo.

-¿Y voluntarios?

Aproximadamente, hay 800.000. En España, 750 en Álava.

-¿Hay demasiadas asociaciones de dedicadas a proyectos sociales?

-No. Todas son necesarias, aunque con la crisis algunas más pequeñas desaparecerán por el recorte de subvenciones. Pero todas las asociaciones son importantes y hay muy buena coordinación entre ellas, cada una hace su labor y todas son importantes.

-¿Organizáis proyectos con otras asociaciones para conseguir fondos?

-Sí, colaboramos a menudo. Por



Nekane en la entrevista.

M.M.

ejemplo, en el mes de octubre se organizó junto con la ONCE una carrera popular con el fin de conseguir lotes de bebés de cero a tres años. Cada participante daba una donación de once euros que se destinó íntegramente para esta misión.

-¿Cruz Roja tiene previsto hacer alguna campaña en Navidad?

-Sí. En Navidad se hizo una recogida de juguetes en un centro comercial de Vitoria-Gasteiz en la que los ciudadanos respondieron como nos tienen acostumbrados.

-¿Cuándo se fundó Cruz Roja en Álava?

-Se fundó en el año 1872. Su sede

en Vitoria está en la calle Portal de Castilla número 52. Cruz Roja tuvo su origen en 1859, cuando Henri Dunat contempló en la batalla de Solferino cómo los heridos quedaban desasistidos en el campo de batalla. Concibió allí la idea de crear sociedades de socorro en caso de guerra o desastre, constituidas por voluntarios formados y preparados. Reflejó su idea en un libro titulado *Recuerdo de Solferino*. En el año 1863 se constituyó un comité de cinco personas con la intención de dar forma al trabajo realizado por Dunat hasta entonces. Este comité, que posteriormente se denominará Comité Internacional, decidió convocar una reunión internacional en Ginebra.

Sesenta años de lucha

Jose Angel San Martín Carranza

La Asociación Española Contra el Cáncer (AECC) ha celebrado recientemente el sesenta aniversario de su fundación. Es una celebración que rememora los esfuerzos de sus voluntarios, una serie de personas que, de una manera generosa, han dedicado horas y horas de su tiempo libre para aliviar los sufrimientos de tantos enfermos de esa lacra llamada con razón «la peste del siglo XX» y conocida como el cáncer.

El cáncer es una enfermedad especial, distinta de las demás (en realidad con ese nombre se recogen distintas enfermedades), a la que las personas les tienen pánico. A partir del conocimiento de la enfermedad, la vida en el hogar sufre cambios. Muchos de los enfermos así informados le preguntan al médico cuánto tiempo les queda de vida. Pero hay que hacer caso de los diagnósticos, no de los pronósticos, pues estos juegan con las probabilidades y al final las cifras pueden ser muy distintas de lo pronosticado.

Dentro del ciclo de conferencias del aniversario hay que destacar la impartida por Jaqueline Andrés Eciolaza, graduada en Nutrición Humana y Dietética, sobre la importancia de la alimentación en el tratamiento del cáncer, concepto que coincide con los descubrimientos del Premio Nobel de 1931 Otto Warburg, quien estableció que con una alimentación adecuada, ayudada con ejercicio, se podría curar el cáncer. Para conocer mejor esta asociación hemos mantenido una entrevista con María Victoria García, trabajadora social con trece años de experiencia en la AECC en Álava.

-¿Cuál es la función de la AECC?

-Buscar y poner en práctica, bien por su cuenta exclusiva o bien en colaboración con otras entidades, como pueden ser la administraciones públicas, las atenciones necesarias para ayudar a resolver los problemas generados por el cáncer que no son solo los físicos, pues todos sabemos el impacto que genera no solo en el enfermo, sino en todo su entorno provocando problemas de variadas índoles.

-¿Cómo se concreta la función de la AECC?

-Además de atender gratuitamente a los enfermos que lo solicitan, la AECC se preocupa de buscar e innovar los procesos que puedan mejorar los tratamientos. Ha sido la punta de lanza en el diagnóstico y tratamiento del cáncer de mama, entre otros, abriendo el camino a las instituciones oficiales. La primera bomba de cobalto en España para el tratamiento del cáncer de mama la compró la AECC cediéndola después a las instituciones oficiales. Al final fueron doce unidades de cobalto con las que se atendieron a 12.000 pacientes. Este año hemos atendido a 62.000 pacientes en el Estado, incluyendo todos los tipos de cáncer. De la misma forma ha sido pionera en la detección del cáncer de colon, iniciando el procedimiento de detección precoz que facilita la curación. Hoy día está apostando por la investigación. Por otra parte, atiende a los otros problemas surgidos como consecuencia de la enfermedad como son los psicológicos, los sociales, los económicos e incluso los espirituales.

-¿Otras iniciativas que puedas reseñar?

-Las campañas de concienciación para la prevención del cáncer por tabaquismo y cánceres de otros tipos, el convenio con el Insalud para gestionar el voluntariado en los hospitales, el programa *Seguir adelante* para mujeres mastectomizadas, etc.

-¿Con qué recursos cuenta la AECC?

-Una parte fundamental en el funcionamiento de la asociación es la cuestión económica. Las aportaciones son de los socios, de las instituciones, de las empresas y la cuestión anual. Otra parte no menos importante es la del voluntariado. Disponemos en Álava de 150 voluntarios. El grupo lo conforman un 89% de mujeres con edad media de 57 años frente a un 11% de varones. El voluntariado implica reciprocidad ya que el beneficio de los enfermos redundará en el propio beneficio. Los voluntarios pueden ser asistenciales (los que hacen visitas a los enfermos) y los que no se sienten capaces de visitarlos, que son los no asistenciales. Dentro de los asistenciales los más efectivos son los que están curados de algún cáncer, pues son la muestra viviente de que el cáncer se puede cu-

rar y pueden dar más ánimos a los enfermos. Sin este voluntariado y sin los colaboradores esporádicos no podríamos atender a los doscientos enfermos y a sus familiares, que atendemos todos los años en Álava.

-¿Cómo ves el futuro del cáncer?

-Se están consiguiendo muchos triunfos en la lucha contra el cáncer, pero los más abundantes son consecuencia de un diagnóstico precoz, mamografías, colon, etc. Las campañas de concienciación y de divulgación hacen que la propia sociedad sea consciente de la importancia de acudir al médico inmediatamente. Al mismo tiempo y por el contrario se están empezando a detectar casos de cáncer cada vez en edades más tempranas. Esto puede ser consecuencia del tipo de vida que llevamos con una alimentación excesiva, menos natural. Como dice el refrán: «Menos plato y más zapato».

-¿Cómo ves el futuro de la AECC?

-Creo que seguiremos muchos años trabajando para la sociedad que nos va a seguir necesitando y los años de lucha que llevamos nos harán profesionalizar la gestión cada vez más, lo que revertirá en beneficio para la sociedad.



Sede de la AECC en la calle del Prado.

AECC.

Ángel Alegría Pérez

Perfeccionar la democracia

Democracia es, teóricamente, un sistema de gobierno en el que la soberanía reside en el pueblo. Fijémonos en uno de sus fundamentos. En la separación de sus tres poderes: el judicial, el legislativo y el ejecutivo. Son de elección popular las personas que forman los poderes legislativo y ejecutivo, no lo son los del judicial.

Características del poder judicial: Interpretar las leyes en caso de conflicto y para ello, los jueces necesitan, además de ser españoles de pleno derecho, superar un curso teórico y práctico de selección en la escuela judicial y una oposición libre, es decir, deben estudiar, ser evaluados y declarados aptos para poder ejercer su función. ¿Os imagináis a una persona de ingeniería, o de medicina o de cualquier otra profesión haciendo propaganda para ser elegido juez, a la manera que lo hacen los políticos? Pues... no.

La decisión de un juez es libre, al menos teóricamente. No se la impone nadie. No está sometido a disciplina de partido. Puede equivocarse,

cierto, pero la toma por sí mismo, basado en tres pilares: el conocimiento jurídico, el impulso emocional y la presión social. El primero es fundamental, de ahí que necesite una buena preparación. Y así se lo exige la sociedad.

Características del poder legislativo: aprobar las leyes, es decir, saber si son justas, éticas, morales, si mejoran la dignidad de la naturaleza humana o al menos no la deterioran. Y para ser diputado solo se necesita ser español de pleno uso y no tener cargos incompatibles. Además, su decisión está supeditada a la dirección del partido, es decir, no es libre a la manera que lo es un juez.

La situación de un juez, que debe interpretar las leyes y la situación de un diputado, que debe aprobar las leyes, ¿no os chirría cuando las comparamos? ¿Quién creéis que precisa más conocimientos: un político para dar el visto bueno a una ley o un juez para interpretarla? A mi entender, debiera exigirse a los diputados, a la manera de

los jueces, una carrera política y una evaluación de su preparación moral, es decir, política, que aseguraran su capacitación para el ejercicio de su función, que es la de aprobar las leyes. Y que lo hagan libremente, sin estar sometidos a disciplina de partido. Como en el caso de los jueces, sus decisiones libres, dependerán de su preparación política, de su impulso emocional y de la presión social. Cuanto mayor sea la primera, menos influencia tendrá la segunda y la tercera.

Pregunta: ¿puede ser educado un diputado a la manera que lo es un juez? Respuesta: sí, véase la teoría de Kolbert. Por lo tanto, el sistema democrático actual puede ser mejorado. Basta aplicar el sentido común.

Y ¿cómo estructurar el poder ejecutivo cuya función es la de proponer y hacer cumplir las leyes para que el sistema siga siendo democrático? ¿Listas abiertas...? ¿Asociaciones políticas... y no partidos? Este tema merece otro capítulo. Continuará...

Enrique Fuentes Suárez

¿Hay futuro para la agricultura?

Agricultura, qué bonito oficio, claro que te tiene que gustar y tienes que tener mucha afición, porque es duro. Es un trabajo que conlleva muchas horas y es poco agradecido tal y como está el país con esta crisis en la que no es rentable casi nada. En fin, la situación es complicada pero habrá que aguantar para ver si todo mejora.

Bajo mi punto de vista existen dos tipos de agricultores: el agricultor pequeño y el gran agricultor. Pues bien, yo considero que el pequeño agricultor tiene que moverse en todo momento para estar bien informado sobre qué es lo conveniente para su pequeña explotación, cómo está el mercado y qué tipo de productos son los adecuados para su explotación. Tiene que moverse para negociar el precio del producto recolectado e intentar, cosa difícil, sacar mejores precios.

Sin embargo, mi opinión es que el gran agricultor es aquel que está informado de lo que concierne a ayudas de todo tipo y están asesorados gratuitamente y en todo momento de las fluctuaciones del mercado. Analiza sus terrenos porque hay asesores que por un interés u otro les mantienen informados, cosa que con el pequeño agricultor no ocurre. Tal vez el interés venga de los organismos, intermediarios y comerciantes, por la ren-

tabilidad de dichas explotaciones que los mantienen en todo momento informados. Esto ocurre en todos los lugares donde el campo es un medio de vida y donde las pequeñas explotaciones están condenadas a su desaparición por la poca rentabilidad de sus productos. Dichos productos están próximos a su desaparición como ocurre con la patata, la remolacha o el cereal, a consecuencia de los altos precios de la materia prima que se emplean (combustible, gasóleo, abonos herbicidas, repuestos para la herramienta...).

Me consta que las explotaciones grandes existen porque se puede hacer lo que se llama «rotación de cultivo» donde a parte de los cultivos tradicionales pueden rotar con otros tipos de cultivos más rentables y con subvenciones más cuantiosas y todo esto por la cantidad de terreno que la explotación tiene y por lo tanto se pueden permitir el mantener unas producciones sostenibles y conseguir crecer cada vez más.

Por lo contrario, están las explotaciones pequeñas. En estas es donde está el verdadero problema. En primer lugar, no tienen las mismas oportunidades ni la misma información de cómo está el mercado. Ellos trabajan de oído, es decir, no poseen las mismas oportunidades para acceder a una línea de créditos para poder modernizar un poco sus explotaciones. Se les cierran puertas y de esta forma es imposible mantener su pequeña explotación. No pueden negociar los precios del combustible, ni tampoco de sus productos fruto de sus cortas producciones. Nadie les escucha, nadie les tiene en cuenta, nadie les invita a conferencias donde verdaderamente se aprende de cómo está la situación del campo.

En resumidas cuentas, el grande cada vez mayor y el pequeño cada vez más pequeño. Si el hijo de un labrador pequeño quiere seguir con la mini explotación, le resulta imposible puesto que les exigen tener 80 hectáreas, cosa



difícil. Vista la situación, no pueden acceder y al final tienen que desistir por no poder competir en precios con los grandes agricultores. Todo esto después de hacer un montón de cursillos y dándoles un plazo el cual la mayoría no puede cumplir por no tener la posibilidad de poder alcanzar las exigencias que les imponen. Les ofrecen una serie de créditos para cubrirlos con tierra pero al no ser posible tienen que desistir con lo que la explotación de sus padres está abocada a pasar a manos de los grandes agricultores y los pueblos son cada vez más pequeños porque toda la tierra la tienen entre dos o tres.

La mayoría de los trabajos los tienen que mandar hacer porque, al no poseer maquinaria moderna y al precio que están los combustibles, hacen que sea más económico mandarlo hacer que hacerlo uno mismo.

Un ejemplo son las siembras directas que aparte de ahorrar simiente evitan el tener que elaborar la tierra y sembrar sobre el rastrojo y así poder evitar mover la tierra varias veces con el consiguiente ahorro.

Que el más grande se coma al más pequeño sucede en todos los sectores, pero en este caso, viven muchas familias y hoy por hoy el campo es el motor que mueve gran parte de la economía del país, por lo tanto hay que cuidarlo más. Todo esto lo traslado al Ministerio de Agricultura.



editorial

Las pensiones de la intranquilidad

El sistema de pensiones está basado en dar seguridad a nuestros mayores. La pensión media en el Estado es de 778 euros, mientras que la de viudedad es de 617 euros. La mayoría de estos jubilados son los que ayudan, en estos momentos tan difíciles que vivimos, a hijos en paro y nietos que cuidar. ¿Cuántos y razonables motivos tienen para estar indignados?

La mayoría han trabajado hasta la saciedad para que sus descendientes pudieran vivir mejor, por tanto, no es justo que después de tanto sacrificio les dejen una jubilación tan precaria. ¿Es que no tienen derecho a vivir esa etapa con un mínimo de normalidad? Parece ser que siempre perjudican a los mismos y que todo es mucho más sencillo para los que nos representan, aquellos que con pocos años de cotización tienen la pensión máxima.

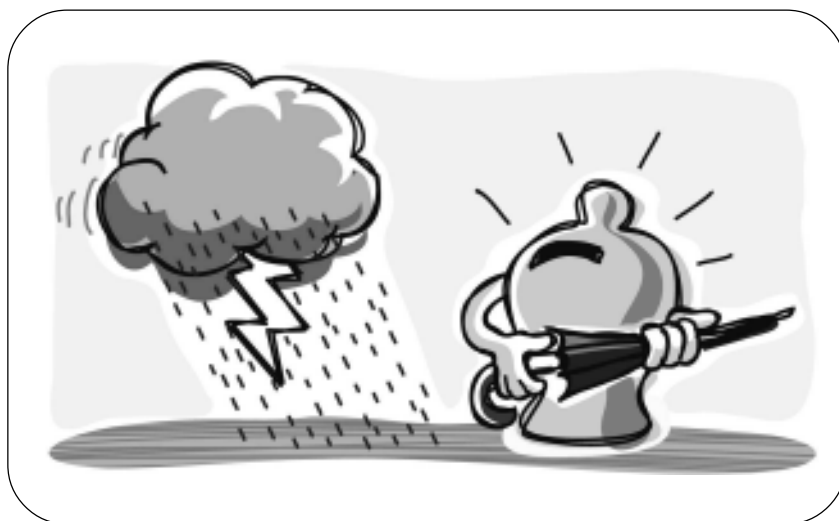
El Pacto de Toledo de 1995, con el consenso de todos los partidos políticos, sindicatos y organizaciones empresariales, ha sobrevivido con éxito y contra todo pronóstico, todas las reformas de la Seguridad Social. Entre sus recomendaciones, se encuentra el denominado Fondo de Reserva o la comúnmente denominada «hucha de

las pensiones», que tiene como objetivo claro atender los pagos de los pensionistas en épocas de dificultad. Sin embargo, en el 2012 se produce un punto de inflexión y se rompe el pacto social. ¿Por qué para los ciudadanos no hay acuerdos y si los hay para aumentar sus retribuciones de los que dicen representarnos?

El resultado de este desacuerdo lleva a que a partir del año 2014, y si la economía se encuentra en situación de no superávit, las pensiones se desvincularán de la revalorización del IPC y únicamente tendrán una subida de un 0,25%. Esto supone sin duda un claro recorte. En el caso contrario se sumaría dicho porcentaje al IPC. Por consiguiente, a un trabajador que quiera retirarse de la

vida laboral le supone perder un 20% de su poder adquisitivo.

El gobierno tendrá que valorar dos opciones para tratar de incrementar el volumen de recursos que se destinan al sistema público de pensiones: o reorientando determinadas partidas de los presupuestos a las mismas o bien elevando las cotizaciones, las cuales, en estos años de inestabilidad han disminuido debido a la reducción de más de tres millones de cotizantes. Y si además se añaden los bajos datos de natalidad y el aumento del número de beneficiarios, nos encontramos con una duda difícil de resolver a medio y largo plazo: ¿Conseguirán los jóvenes jubilarse con una pensión digna?



Marcos Balfagon

Maite González García

Desaparecemos del mapa

Mientras que el desempleo no deja de crecer, cobrar el paro o una pensión es cada vez más difícil después de cada reforma. Miles de jóvenes deben elegir entre emigrar o conformarse con una precariedad sin límite de tiempo. A los mayores de 50 años sin trabajo parecen negarles incluso esas opciones.

Hablar de empleo en España es hablar de cifras y porcentajes escandalosos. Los desempleados registrados en el INEM se acercan a los cinco millones, mientras que la Encuesta de Población Activa habla de entorno a **seis millones de personas en España que no encuentran trabajo**. Dicho de otros modos, en varias Comunidades Autónomas uno de cada tres adultos no consigue empleo.

Pero algunas cifras son más que cifras, porque es sencillo imaginarse las historias personales que llevan consigo. Como ese dato que habla de los **1.821.000 hogares en los que ninguno de sus miembros tiene trabajo**. O esos dos millones de personas que ya han agotado la prestación de desempleo y se les ha dejado fuera de cualquier ayuda.

En estos últimos años, **a medida que el desempleo crecía, el apoyo a los parados se reducía en cada nueva normativa laboral**.

Los recortes empiezan desde el mismo momento de quedarse sin trabajo: la última reforma laboral redujo las indemnizaciones por despido a menos de la mitad, de 45 a 20 días de sueldo por año trabajado. A los seis meses: los nuevos parados solo cobrarán el 50% del último sueldo, en vez del 60% anterior. Y cuando se agota el paro: en julio de 2012 se endurecieron las condiciones para cobrar el subsidio de 426 euros tras agotar la prestación de desempleo.

Además, tampoco han mejorado las alternativas a la suerte de milagro en que se ha convertido ser contratado. No se ha aprobado ninguna medida que alivie realmente los obstáculos a los que se enfrenta quien trata de crear una pequeña empresa o ser trabajador autónomo. Y por otro lado, la reforma de las pensiones que aprobó el anterior Gobierno ya está ampliando la edad que da derecho a la jubilación. Un aumento progresivo que concluirá en 2027, cuando la edad para acceder a una pensión será de 67 años.

«Fuera del mapa»

Pero hay realidades que no caben en ninguna cifra. El desamparo de los jóvenes obligados a elegir entre precariedad y exilio. La tristeza de miles de personas que vuelven a sus países de origen con las manos vacías, o llenas de deudas. La desesperanza de los que acaban de formarse para su vocación, la apatía de los que renuncian a su vocación sin ni siquiera intentar cumplirla.

Como la rabia de Alonso. Con 54 años, en paro desde hace más de dos, que **ve cómo el sistema le va dejando fuera poco a poco**. «No cobramos, no cotizamos, no consumimos, desaparecemos del mapa», resume. Alonso explica con orgullo su vida laboral. Durante 26 años se convirtió en «el hombre para todo» en un estudio de urbanismo. Pero la desesperanza asoma en su voz cuando reconoce que en dos años no ha conseguido una sola entrevista de trabajo. «Ni siquiera te llaman por la edad», protesta ante lo que califica de una «clara discriminación».

Los puños de este hombre tranquilo se cierran al hablar de las recientes reformas del Gobierno. «A mí personalmente la que más afecta

es la última, el decreto del 15 de marzo», dice con el convencimiento del que sabe de lo que habla. Explica que justo le pilló en medio la ampliación de los 52 a 55 años como edad mínima para recibir una pensión. Y cuando llegue a esa edad, al computarse ahora los ingresos de la unidad familiar tampoco recibirá ninguna ayuda. «A lo mejor tengo que separarme para cobrar algo», bromea resignado.

La situación de los miles de casos similares a Alonso se puede comparar a tener cada pie en dos barcos que se separan: **la dificultad de encontrar trabajo en los últimos años de vida laboral por un lado, y la ampliación de la edad de jubilación por el otro**.

Pero en el momento en el que parece imperar la ley de la selva y el todos contra todos, Alonso y tantos otros como él, han decidido formar la Asociación de Mayores por el Empleo (AMPEM). Además de participar en protestas y de organizar recogidas de firmas contra las leyes que les recortan derechos, AMPEM se ha convertido en un grupo donde se comparte información sobre posibles trabajos, se intercambian cursos y se debate cómo les van a afectar cada nuevo recorte en materia laboral. En definitiva, se echan una mano en lo que pueden.

Una ciudad para los amantes de la cocina

Ana Blanco Sánchez
Ana María Pérez Larrea

Son muchos los cocineros «estrella» que han divulgado y divulgan sus conocimientos a través de la televisión, la radio y la prensa en general.

En Vitoria, desde los años 80 y antes de que comenzase todo ese boom de programas y concursos de cocina (tipo *Top chef*) que vemos en televisión, los **Centros Cívicos** ya habían desarrollado unos cursos de Alimentación y Salud, popularmente llamados «de cocina», en los que numerosas personas de todas las edades han aprendido recetas y hábitos de vida saludable.

En la actualidad, los cursos son trimestrales y a ellos acuden hombres y mujeres de edades comprendidas entre los 18 y los 99 años. Su duración es de una hora y media, dos días a la semana y en horario de mañana o tarde. El número de alumnos por clase oscila entre diez y quince personas.

Se realizan en las cocinas instaladas en todos los Centros Cívicos, excepto en el Europa. Las clases son participativas y amenas. Dos alumnos salen a cocinar y los demás les observan y toman notas. Al día siguiente salen otros dos y así sucesivamente. Al terminar, todos prueban las recetas y expresan su opinión. Se cocinan un primer plato y un postre o un segundo y una ensalada.

Cada tres clases prácticas de cocina hay una clase de nutrición impartida por un especialista en nutrición cuyas enseñanzas, consejos y sugerencias son muy enriquecedoras. Este es uno de los aspectos que

Vitoria-Gasteiz, Capital Española de la Gastronomía 2014, tiene una amplia oferta de talleres y cursos para aprender a cocinar.

diferencian estos cursos de otros similares. Añadiremos que los viernes por la tarde hacen cursos de Cocina Básica y los sábados Cursos de Cocina Infantil, para niños acompañados por un adulto.

Nuevas alternativas

Otra forma de aprender o perfeccionar el arte de la cocina es asistir a los diversos espacios que han surgido en Vitoria-Gasteiz.

Hace tres años Elena Zudaire inauguró el **ESPACIO DE COCINA Alternativa 220º**, en la calle Herrería 78. Esta periodista pamplonesa, a la que le gusta mucho la panadería y la repostería, después de una corta estancia en Escocia, abrió una moderna y acogedora cocina con ayuda de la agencia de revitalización del Casco Histórico, que por entonces desarrolló un programa de rehabilitación de la zona.

Al principio comenzó con los cursos de panadería, bollería y repostería para niños y posteriormente amplió el abanico de productos y talleres con la colaboración de otros profesionales de la cocina y de otras disciplinas como la cosmética natu-

ral y la paquetería creativa. En la actualidad ofrece gran variedad de talleres: cocina de temporada, elaboración de cerveza, cocina para niños, creación de jabones... Para realizar estos aprendizajes procura utilizar las manos y la paciencia con las que se trabajaba antes, cosas que con la excusa del poco tiempo ya no se hacen. Utiliza producto ecológico y local siempre que puede. Esta pionera en crear este tipo de espacios dice que «La cocina es sin ninguna duda una inversión, un regalo y una gran satisfacción para todas las edades».

En la calle Badaya nº 15, bajo se encuentra el taller de cocina **SU ALAI**. El local es amplio, luminoso, acogedor y tiene un aroma especial que abre el apetito. Alrededor de una gran mesa hay un grupo de personas emulando a los chefs. Las responsables de esta empresa son Adela y Eburne.

Abrieron esta escuela en mayo del 2012 y desde entonces muchos vitorianos han aprendido a cocinar o han perfeccionado los conocimientos en sus fogones. Imparten cursos tanto de cocina para principiantes, avanzados, niños, vegetarianos, repostería, Navidad y catas de vino, aceite, o queso.

Existen todas las modalidades de horarios: un día cuatro horas, una hora semanal durante uno o dos meses, un fin de semana o cualquier otra posibilidad que planteen los asistentes. Se quedan Adela y Eburne enfrascadas en esta aventura que empezaron hace casi dos años y que seguro continuará con el mismo éxito que hasta ahora.

Luisa Campos, junto con otro socio, abrió en septiembre de 2013 la Academia de Cocina **ON-EGIN**, en la calle Florida, 51. Tiene gran variedad de cursos: iniciales, avanzados, cocina exprés, repostería, cocina de Navidad... y los viernes de pintxos. El horario de los cursos es muy amplio desde las 10:00 hasta las 22:30 horas.

Existen centros donde los jóvenes pueden hacer de la cocina su profesión



Bacalao confitado.

E.A.

Entre los asistentes a los cursos hay gran número de parejas jóvenes y jubilados.

En la calle Koldo Mitxelena nº 1, para los vitorianos golosos se encuentra el espacio **Mar Dulce**. Su propietaria, Mar, imparte cursos de repostería. Las especialidades son las tartas, cupcakes, cookies, exclusivas y exquisitamente decoradas. Su clientela está formada por personas que quieren elaborar dulces personalizados y especiales. Sus productos también se pueden adquirir en la tienda.

Los asistentes a todos los cursos son de todas las edades aunque hay gran incremento de parejas jóvenes y jubilados que han encontrado en esta afición un gran deleite. La asistencia a estos talleres se ha convertido en un regalo de cumpleaños, boda o fin de carrera.

Cocineros del futuro

Y para terminar conviene resaltar que en Vitoria existen dos escuelas de hostelería, la de Gamarra y la de Mendizorrotza.

Estos dos centros son oficiales y están encaminados a todos los jóvenes que quieran hacer de la cocina su profesión y medio de vida. Además de la enseñanza profesional, estos centros disponen de varios comedores abiertos al público, donde los jóvenes ponen en práctica lo aprendido. Estas escuelas están certificadas, entre otros, con la Q de Oro del Gobierno Vasco a la calidad de la Gestión, la Q de Plata, el primer premio a la Calidad en la Educación, otorgado por el Ministerio de Educación y el certificado de Mejora Ambiental Ekoscan de Ithobe.

Esto es solo una pequeña muestra de la gran oferta de cursos, espacios y talleres que hay en nuestra ciudad para aprender cocina. Os animamos a que los descubráis.



Canutillos de yogurt y fresa.

Eburne Albaina.

Regresar al siglo XV

Oña y sus alrededores, una visita obligada.

Enrique Fuentes Suárez

Al viajar, pensamos que cuanto mas lejos se encuentre el destino mejor nos lo vamos a pasar y sitios más bonitos vamos a conocer. Benidorm, Marbella, ciudades Europeas...Sí, son lugares maravillosos pero suponen largos desplazamientos, incomodidades y altos desembolsos económicos. ¡Propongo algo que os va a encantar! Mirad, tenemos lugares cercanos que no por eso dejan de ser maravillosos. Creo que tenemos que visitar lugares que tenemos a tiro de piedra.

¿Conocéis Oña? La villa de Oña es un pueblo situado en la provincia de Burgos (Castilla y León) a unos 78 km de Vitoria, surcada por el río Oca, afluente del Ebro que en la actualidad cuenta con un censo

de unos 1.220 habitantes. Se trata de una villa construida en un enclave estratégico rodeado de montañas que antaño sirvió para defenderse del enemigo, y hoy en día nos permite disfrutar del paisaje natural que lo rodea. Paseando sus calles podemos imaginarnos que estamos en el siglo XV o XVI. Calles estrechas, casas de la época... rincones en los que puedes sentir la historia que ha vivido esta villa.

La joya de Oña es la iglesia de Santa María. Esta iglesia se encuentra en el centro del pueblo donde están enterrados personajes muy importantes como el Rey Sancho de Navarra y su esposa en unos ataúdes preciosos de nogal con unos labrados impresionantes. La Iglesia de Santa María está dotada de cuatro retablos dignos de admiración, en fin, una joya para sorprender y pensar que en un pueblo tan pequeño pueda

existir tanta historia. Junto a esta iglesia se encuentra el monasterio de San Salvador. Este monasterio es muy conocido en la zona ya que anteriormente se empleó como psiquiátrico. Hoy en día se puede visitar tanto el edificio como sus alrededores en los que el viajero puede disfrutar de un magnífico paseo, contemplar el bello entorno natural que rodea a esta villa y comprender cómo era el día a día de los usuarios del psiquiátrico.

Para los amantes de la naturaleza es imprescindible visitar el Parque Natural de los Montes Obarenes. En este parque podemos encontrar animales de todas las especies: aves, ciervos, corzos, jabalíes...

La villa de Oña fue muy conocida en el año 2012 porque se celebraron las Edades del Hombre Monacatus que fue inaugurada por su Majestad la Reina doña Sofía y que durante varios meses fue visitada por mas de 200.000 personas. También se celebra cada año el Cronicón, en el que todo el pueblo participa en la representación histórica de la villa y que merece ser visto por su espectacularidad y como no, sus morcillas que tienen muchísima fama.

Vamos a dejar la villa de Oña y nos vamos a dirigir a los pueblos cercanos que componen toda la zona de las Caderechas. Lugares donde también está presente la historia, pero lo mas importante de la zona y sin duda alguna lo que más destaca son sus explotaciones frutales como son las cerezas, las manzanas de reineta... Todos estos productos tienen denominación de origen y los podemos encontrar en nuestros mercados. Destaca sobre todos ellos la cereza con una calidad extraordinaria. Mi recomendación, si es posible, es que toda esta zona sea visitada en la segunda quincena del mes de abril para poder ver lo espectacular de su floración, una panorámica que se asemeja a campos de algodón que miles de personas visitan cada año.

La zona de las Caderechas la componen pequeños pueblos en los que se pueden disfrutar de unos paisajes espectaculares. Se trata de una pequeña ruta que se puede realizar una vez finalizada la visita a Oña. Saliendo de Oña, en dirección Briviesca, se encuentran pueblos como Bentretea, Herrera de Caderechas, Cantabrana, Rucandio, Aguas Cándidas, etc, terminando el recorrido en Salas de Bureba.

Muy cerca de Salas, a 4 kilómetros, se encuentra la localidad de Poza de la Sal, con un censo de 338 habitantes. La localidad se encuentra en la ladera de una sierra, fortificada y protegida por el Castillo de los Rojas y con vistas sobre las llanuras de la comarca de la Bureba. El casco antiguo de Poza de la Sal está rodeado por una muralla que se conserva en su mayor parte. Caben destacar sus calles empedradas y estrechas y sus cuestas empinadas. La iglesia de San Cosme y San Damián es el corazón del casco viejo. En este casco antiguo se celebran cada año diversos mercados medievales.

El esplendor de esta villa se debe a sus salinas explotadas desde la época romana y que hoy en día se pueden visitar en un pequeño circuito. Este pueblo contó con una estación de ferrocarril hasta el año 1985 que comunicaba Santander con el Mediterráneo. Un personaje muy importante que nació en ese pueblo fue Félix Rodríguez de la Fuente, famoso divulgador, naturalista y biólogo y un pionero en el país en la defensa de la naturaleza. En el páramo de esta localidad se puede visitar la estatua homenaje que se dedicó a su persona.

En el regreso a Vitoria-Gasteiz, en un cruce de caminos se encuentra un pequeño pueblo llamado Cornudilla. Este pueblo es punto obligatorio de parada. Porque este es mi pueblo. Una vez finalizado este recorrido, seguro que regresarán a Vitoria-Gasteiz con la satisfacción de haber disfrutado.



Magia de atardecer en una playa del Cantábrico - ISLARES.



Maite González.

Mareas Vivas

Maite González García

Acercarse a la costa con la idea de ver una de tantas calas y encontrarse con Islares es una sorpresa inesperada en contraste con el pequeño pueblo de pescadores Castro Urdiales, adulterado por el influjo de la gente que huye de la gran ciudad.

Lo más insospechado, y que convierte este rincón del Cantábrico en un regalo, es la época de las Mareas Vivas, cuando de la minúscula Cala surge, al retirarse el agua, un paseo de arena limpia que la une en un largo recorrido con la playa amplia del pueblo siguiente.

No es ensimismamiento oriental para una reflexión y depuración anímica, o no solamente eso, sino una explosión de vitalidad y alegría cuando el Sol se adueña de este espacio, y lo mismo se disfruta de su poder inmenso con el silencio del anochecer.

La magia está en la forma con la cual el mar poderoso y a la vez intimista nos permite saltar de la soledad interior a la alegría irrefrenable de disfrutar esta naturaleza imponente que se convierte en la mejor terapia.

¡Generosa, inolvidable Islares! El mar a menudo fascina, pero ahora, al jugar con la espuma de las mansas olas, se siente que la playa va estando cada vez más cerca... ¡Aunque solo sea por unas horas!

«Ninguna guerra es justa»

Fray Francisco de Vitoria, padre de *Los Derechos Humanos*.

Jesús Ollora Olarte

En 1789, en la Francia de la Revolución Francesa, fue promulgada la Declaración de los *Derechos Humanos*. El primer artículo expresaba: «Los hombres nacen y permanecen libres e iguales en cuanto a sus derechos. Las distinciones civiles sólo podrán fundarse en la utilidad pública». Este artículo, ¿se lo inventaron los franceses o lo copiaron de algún sitio?

En 1510, un dominico, Fray Francisco de Vitoria elaboró los principios conocidos como *Los Derechos Humanos*. Su primer artículo proclama: «Los hombres no nacen esclavos sino libres». Su artículo 2 afirma: «Por derecho natural nadie es superior a los otros».

¿Se parece algo a lo anterior? A mí me parece casi calcado. Sigamos leyendo *Los Derechos Humanos* de Fray Francisco. El artículo 3 afirma: «El niño no existe por razón de otros, sino por razón de sí mismo». A mi modo de ver este artículo tiene mucha enjundia ya que el niño no nos pertenece por haberlo engendrado y criado, es libre por sí mismo

aunque los deberes de los padres por los hijos no desaparezcan nunca y a su vez nacen otros de los hijos hacia sus progenitores. Los padres, junto con la sociedad y los estados, tienen que promover y garantizar el derecho a sobrevivir y desarrollo de la infancia no sólo desde la primera infancia y adolescencia sino siempre. Hubo que esperar hasta el año 1989 para que en la ONU se firmara la *Convención de los Derechos del Niño*.

El artículo siguiente, el cuarto, es tan bueno o mejor incluso que el anterior: «Es mejor renunciar al propio derecho que violentar el ajeno». Fray Francisco intenta poner los límites de nuestro derecho en cuanto a no colisionar con los de los otros. Y todavía más, recordemos que era dominico y por tanto seguidor de Jesucristo y para él «el ajeno» era el prójimo en su sentido evangélico.

Respetar la propiedad privada, pero también pone límites. El artículo 5 afirma: «Es lícito al hombre, la propiedad privada, pero nadie es propietario que no deba, a veces, compartir sus cosas... y en extrema necesidad, todas las cosas son comunes».

Por no alargarnos, sólo citaremos otro artículo curioso que se co-

menta por sí solo. Artículo 14: «Ninguna guerra es justa, si consta que se sostiene con mayor mal que bien y utilidad de la nación, por más títulos y razones que haya para una guerra justa».

Profesor y humanista

Pero, ¿quién era Francisco de Vitoria? De joven ingresó en los dominicos, tuvo una buena formación humanística, estudió Artes y Teología en París. A su vuelta fue profesor de Teología en Valladolid y enseguida en Salamanca, en aquellos tiempos una de las universidades más prestigiosas de Europa y él la honró mucho más.

Fue el inspirador de la Escuela de Salamanca junto con Tomás de Mercado, Azpilicueta, Domingo de Soto, etc. Basándose en los nuevos problemas que surgieron en la economía en ese momento por el oro y la plata que venían de América, como la gran inflación, condenan la usura, limitan el lucro y permiten el préstamo con interés. Y hasta llegan a afirmar que la oferta y la demanda no es siempre justa. En definitiva, estos profesores teorizaron sobre la economía desde un punto de vista moral.



Estatua en Salamanca.

Jesús Ollora

Igualmente elaboró los *Principios del Derecho Internacional* que aplicaría Fray Bartolomé de las Casas en la defensa de los derechos de los indios frente al abuso de los colonizadores.

Y como final diremos que no hemos citado donde nació ya que hasta no hace mucho tiempo se pensaba que fue en Vitoria, y por ello tiene un paseo precioso adornado con su estatua, al igual que otra en Salamanca, delante del Convento Dominicano de San Esteban. Recientemente se descubrió que nació en Burgos, pero naciera en un sitio u otro se merece ser de aquí y de allí, de todos los sitios. Fray Francisco de Vitoria es un ciudadano universal.

Kontxi Zelaia Zumelaga

Oinatar ospetsua Errenazimenduan

Oinatiko unibertsitatea, Oinatin 1460-1470 jaiotako Rodrigo Mercado de Zuazolaren eskutik sortua izan zen. Arrasate-Mondragoneko Otxoa Ibanez de Mercado eta Elvira de Zuazolaren semea zelarik, oinordekotzaren ondorioz bide erlijioso hartu behar izan zuen Rodrigok (4 anai-arreben artean erdikoa zen).

Bere jaioterrian hasi zituen ikasketak, etorkizunean apaiz izateko. 1480ko irailaren 20an jaso zituen frai Juan de Quemada gotzainaren agindua, Logroñoeko San Bartolome elizan. Halaber, Loiolako Ignacio, Frantzisko Jabier, Juan Sebastian Elkano, Gasteizko Frantziskoren etab. garaikidea izan zen.

Herritik abentura eta diru bila irten eta kargu garrantzitsuak lortu zituen Rodrigo Merkadok. Hala ere, Leridan eta Salamankako unibertsitatean jarraitu zituen bere ikasketak, non, eskubide zibilean, kalonjea burutu eta batxilerrean graduatu zen. 1499an bi ikasketak hauen doktoretza lortu zuen.

Halaber, Fernando katolikoaren (beste batzuen iritziz, "Fernando faltsua") zirkuluekin kontaktuak hartzen hasi eta bere aholkulari bihurtu zen, inkisizioko gizonetako bat bilakatu eta judutarren aberastasunak konfiskatu.

Bere kasua, probintzietako familia xume bateko seme izatetik, bere talentuarekin baina

bokazio gabe, eliz ikasketak hasi zituen mutil bat bezala ulertu behar da. Garai hauetan izan zituen ospe eta dignitate gehien emango zioten kargu politikoak. Esaterako, Najerako dukearen laguntzaile zelarik, eliz karguak baino, kargu ekonomikoak bete zituen.

1506an, Napolesera joan eta bertan lortu zuen bere aberastasuna. Gainera, bertan jaso zuen (Italian) garai haietako ezaugarri zen espiritu humanistaren eragina. Errenazimenduen seme, humanitate eta politikaren lagun, artista eta mezenas eskuzabala, jaun florentinoa zen. Rodrigok, mugimendu kulturalen liluratzan utzi zuen bere burura, baita munduko handikeriarengatik ere.

1512an, Mallorcako gotzain izendatu zuten baina elizbarrutia, Sancho Sanchez bere anaiak administratzen zuen, izan ere, erregearen aholkulari izateak denbora gutxi uzten zion beste gauza batzuetarako.

Bere erresidentzia Valentzian zegoen. Hiri humanista zen. Aragoiko inkisidore jeneralaren eta gurutzada santuetako komisario gisa jardun zuen bertan.

Karlos I.aren etorrerarekin desgrazian jauzi zen; izan ere, 1517an erregearen aholkulari izateari utzi eta kargu asko utzi behar izan zituen

Hala ere, gizon abenturazalea izaten jarraitu

zuen. 1519an Avilako gotzaina hil eta bere kargua hartu zuen hil arte. Baina bere formazio politikoa berriro nabarmendu zen eta azpijokoetan jarraitu zuen koroan postu bat lortzeko. Euskaldun ospetsua, 1525-1530 bitartean, Granadako Chancilleriako presidente izan zen.

Bere jaioterria zentro kultural eta artistiko bilakatu nahi izan zuen, fundatzailearen etorkizuneko handitasunerako.

Laburbilduz, gure protagonista, bai politikan eta baita eliz inguruetan ere, leku pribilegitatu bat izan zuen pertsona bezala ulertu behar dugu. Ez dago dudarik, postu hauek bere gaitasun intelektualak medio lortu zituela, erresponzabilitate handiak izan zituen eta. Pertsona aktibo, zorrotz eta kulturaren jarraitzaile ere hartu behar dugu. Honen adibide dugu, Oinatiko unibertsitatean eraikitako liburutegi erraldoia.

1549ko urtarrilaren 29an hil zen Pisuega hirian, Oñatiko Unibertsitatean bere testamendua aitortu eta lau egunetara. Herentzia guztia unibertsitate honi utzi zion.

Oñatiko unibertsitatea, Euskal Herriko errenazentista-plateresko estiloaren lehen adibideetako bat da. Bere balore artistikoez gain, garai haietako kulturaren adibide ere bada, hau da, kristau fedea eta tradizioa batzen zituen ezagutzaren aurkikuntzaren adibidea.

Atxabalta

El mito de *El Dorado* lo habían perseguido varios conquistadores. «Toda la ciudad es de oro. Las paredes, los techos, las calles. Tienen ídolos todos de oro macizo. Y es grande como Sevilla. El rey, anda cubierto de polvo de oro y reluce como un onza nueva. De noche dicen que relumbra como las brasas de un brasero».

Lope de Aguirre nace entre 1511 y 1515 en el señorío de Oñati de una familia hidalga, acomodada pero no rica. Las noticias de las grandes cantidades de oro y fabulosos tesoros le animaron a alistarse en una expedición a la edad de 21 años. Llegó a Perú en 1536. Se trataba del típico conquistador español en busca del mítico *El Dorado*, paraíso de riquezas incalculables. En América interviene sofocando rebeliones como la que él protagonizaría años más tarde.

En 1551, Lope de Aguirre volvió a Potosí (entonces parte de Perú). El juez Francisco de Esquivel lo arrestó, acusándolo de haber infringido las leyes de protección de los indios, y fue sentenciado a ser azotado públicamente sin tener en cuenta que era hidalgo de buena familia.

Con su orgullo herido, esperó a que acabara el mandato del juez y lo persiguió durante tres años hasta conseguir darle muerte, por lo que fue condenado a muerte y más tarde perdonado en 1554 por Alonso de Alvarado que reclutaba tropas para combatir una rebelión de Francisco Hernández Girón. En una batalla resultó gravemente herido en el pie de-

Simón Bolívar vio en su carta: «Es el primero en luchar por la libertad del pueblo americano».



Recorrido realizado por la expedición.

Aguirre, «La ira de Felipe II»

El mito de El Dorado fue el punto de partida de la expedición de Lope de Aguirre en el año 1536. Sin embargo, tomado el mando, dejó de lado esta absurda idea.

recho, lo que le provocó una cojera permanente y sus manos resultaron quemadas al disparar un arcabuz defectuoso.

En 1560 el virrey organiza una expedición para la conquista del legendario *El Dorado*. El baztanés Pedro de Ursua encabezará la más desgraciada de las expediciones. Eran algo más de 300 soldados y 300 indios, la mayoría indeseables y tropas excedentes, irregulares y conflictivas, que provocaban constantes rebeliones y que desde el principio planeó una amenaza constante del motín, agravada y favorecida por las dificultades que se presentaron a lo largo del camino. En la misma también iban 12 mujeres, entre las cuales cabe destacar a Elvira de Aguirre mestiza hija de Lope de Aguirre, adolescente de 15 años, e Inés de Atienza, amante de Ursua, y que desde un principio participó en la toma de decisiones y «pingoneaba» con los enemigos de Aguirre.

Descendieron por el río Marañón, por lo que a sus huestes las llamo «mis marañones». En vista de que en la región que debería estar El Dorado no aparecía, empezaron las primeras rencillas entre ellos y también por efecto de los mosquitos que se cebaron con los hombres, las frecuentes peleas y los dardos envenenados de los indios, invisibles en la espesura del bosque y que enseguida su número empezó a decrecer a consecuencia del mismo. En la expedición reinaba el caos, las conjuras y el miedo al asesinato y Aguirre se enteró mediante sus espías que planeaban darle muerte, por lo que se adelantó a todos ellos, matando al propio Guzmán, al cura Henao y a la propia Inés, con quien según las malas lenguas había tenido «dares y tomares».

Una vez tomado el mando dejó de lado la absurda idea de *El Dorado* y se propuso como objetivo la conquista del Perú. «La ira de Dios», como llegaron a llamarlo, fue un guerrero impecable y temerario, cruel con los suyos y los vencidos pero no menos que otros conquistadores. Quizás se le



Lope de Aguirre.

X. Iturraran.

Mandaré ahorcar a uno «por abladorcillo» y a otros dos «porque se hablaban al oído».

pueda imputar un error al de Oñati: el haber expresado sus sentimientos abiertamente y sin tapujos al entonces más poderoso del mundo, el rey de España, Felipe II, reprochándole la mentira de todas aquellas aventuras tan absurdas.

El 23 de marzo insta a sus capitanes y soldados a firmar una declaración de guerra al imperio español y se proclama príncipe de Perú, tierra firme y Chile, firmándola con el sobrenombre de «el traidor». En ella se decía que renegaba de él y de su casta, y que desde ese momento él y sus hombres se proclamaban libres e iban a su aire: «Estando tu padre y tú en los reinos de Castilla sin ninguna zozobra, te han dado tus vasallos, a costa de su sangre y hacienda, tantos reinos y señoríos como en estas partes tienes. Mira que no se puede llevar con título de rey justo ningún interés en estas tierras donde no aventuraste nada».

No dudó en enumerar sus ejecuciones, justificando las razones, y eran muy pocas, comparadas por

ejemplo con las de Pedro de Ursua, que superaban el millar. La diferencia era que uno mataba negros e indios y Aguirre no reparaba en ejecutar nobles, religiosos y autoridades imperiales.

En Margarita mataron bajo sus órdenes al gobernador, frailes y mujeres, a los que colgaron para que sus cuerpos sirviesen de blanco a los arcabuceros. Luego cayó preso de una manía persecutoria, conservando una permanente actitud vigilante. Hasta llegó a prohibir a sus hombres murmurar y hablar en secreto. Mandará ahorcar a uno de sus hombres «por abladorcillo», y a otros dos «porque se hablaban de oído».

Las autoridades españolas ofrecen el perdón a los que le abandonen; y así, el 27 de octubre de 1561, en Barquisimeto, sólo y acorralado, apuñala y mata a su hija Elvira para que no se convirtiese en «puta y ramera de todos» e impedir que sea «colchón de bellacos». Después, dos de los marañones lo matan de dos arcabuzazos. Despedazado su cuerpo fue esparcido por varios lugares y su cabeza colgada en una jaula de hierro en la plaza.

Para algunos historiadores, la dignidad atribuida a los «libertadores» Bolívar o San Martín, se convierte en locura en el caso de Lope de Aguirre. Los tres fueron víctimas de su sentimiento aventurero, solo que el vasco tuvo menos suerte.

Aguirre fue primero satanizado por el imperio (especialmente por los clérigos, recelosos de las denuncias vertidas contra ellos en el mencionado escrito) y, más tarde, tanto por los monárquicos a ultranza como por los voceros del franquismo que pusieron en jaque los pilares de una España racista, totalitaria y servil, la razón que determinó el maltrato historiográfico de su memoria. Así como de tergiversar en nombre del imperio español que hizo de él el monstruo que se necesitaba para condenar cualquier brote de independencia. Felipe II ordenó echarlo en el olvido, prohibiendo que su nombre fuera mencionado, pero la figura de Lope de Aguirre sigue viva en la leyenda y su alma en pena vaga todavía en aquellas tierras que lo vieron morir.

Simón Bolívar quiso verlo como precursor de la independencia hispanoamericana y dejó escrito que: «La rebelión de Aguirre es la primera en luchar por la libertad del pueblo americano, pueblo que incluirá todas las razas, blanca, negra e india».

Apuñala a su hija para impedir que sea.. «colchón de bellacos... puta y ramera de todos».



La ubicación en la Plaza de Independencia.

B.Sobrado. Hacia 1918. Plaza de Abastos.

Diego Verdejo López

La idea de construir una Plaza de Abastos en Vitoria arranca en 1878, pero la oposición de los vecinos y comerciantes retrasó el comienzo de las obras hasta el 23 de junio de 1897.

Se barajaron diversos emplazamientos, como la Plaza de la Independencia (de los Fueros), la Plaza de Bilbao (Correos) y la del Mentirón o Plaza Vieja (Virgen Blanca) pero finalmente en el pleno municipal celebrado el 21 de mayo de 1897 se decide que la Plaza de Abastos se construya en la Plaza de la Independencia, contraviniendo los deseos de los propietarios, comerciantes e industriales vecinos de Vitoria, que habían manifestado su preferencia por ubicarla en la Plaza Vieja.

Así, finalmente, el mercado comienza su andadura el 31 de diciembre de 1899. Durante 76 años fue el mercado más importante de la ciudad hasta su demolición en 1975, momento en el que, no sin polémica, fue trasladada a la actual ubicación, un edificio diseñado como mercado por Esteve Jacotot. Con dos plantas comerciales comunicadas por escaleras mecánicas y manuales, llegó a funcionar casi al cien por cien de su capacidad, contando con unos 110 puestos fijos de venta, en su mayoría de productos perecederos.

A través de los años ha sufrido una serie de vicisitudes, hasta lle-

La deseada Plaza de Abastos, comienza su andadura el 31 de diciembre de 1899.

Una plaza más moderna y atractiva

El Centro Comercial La Plaza de Santa Bárbara se modernizará con una nueva reforma.

gar 1997 en que se privatizó el mercado, asumiendo su gestión los propios comerciantes, llamándose Centro Comercial La Plaza de Santa Bárbara S.A. Eloy López de Foronda, gerente de este centro comercial vitoriano, nos da detalles de su modernización.

-¿Qué impulsa la necesidad de esta reforma?

-La rehabilitación integral del edificio trata de resolver de la forma más eficaz posible las debilidades del edificio diseñado en los años 70, pero también favorecer un uso más moderno y atractivo que impulse su actividad.

-¿Cuáles serán las principales mejoras?

-La apuesta principal, más allá de la remodelación exterior, será situar los treinta y cuatro puestos del mercado minorista en la planta baja, desplazando el supermercado BM al primer sótano y adaptando la primera planta para la implantación de El Corte Inglés, que dedicará esta planta a la venta de moda y complementos. En la segunda planta, se construirá un aula de Enogastronomía y una zona de venta de producto local y ecológico.

-¿Se ha notado pérdida de clientela en la Plaza con el actual número de cadenas de supermercados?

-Sí se ha notado, pero la Plaza de Santa Bárbara ya cuenta con una clientela fiel a la calidad del producto que ofrece. Con esta reforma esperamos atraer nuevos clientes que sepan valorar el trabajo y la dedicación del pequeño comercio así como apreciar la calidad de los productos que este ofrece.

-¿Qué tipo de clientes tiene actualmente el mercado?

-Tenemos una amplia gama de clientela, que ha variado mucho con el paso de los años. Antiguamente el

«El objetivo de la reforma es mejorar las condiciones de nuestra oferta y atraer nuevos clientes».

90 por ciento de los clientes eran mujeres, pero actualmente ese tanto por ciento ha bajado para acercarse bastante al de hombres que acuden a hacer la compra. También hemos notado una bajada en la media de edad de los consumidores.

-Desde la asociación ¿Cómo trabajáis para atraer público a La Plaza?

-Desde la sociedad gestora hemos realizado diversas actividades de acercamiento como la exitosa feria de vinos blancos del año pasado o el actual pincho-pote de los sábados, en los que además de promocionar productos de calidad acercamos al público a nuestras instalaciones. Además disponemos de una página web (www.mercadolaplaza.com) para informar de ofertas y otras cosas de interés relacionadas con el mercado y sus instalaciones.

-¿Qué otras actuaciones se van a realizar una vez estén concluidas las obras de reforma?

-Una vez terminadas, previsiblemente en septiembre de 2014, queremos poner en funcionamiento el aula de enogastronomía y el gastrobar situado en la planta baja, impartiendo cursos de cocina, presentaciones de productos de tipo alimentario, catas de vinos, degustaciones y concursos de cocina. En conclusión, nuestro objetivo es mejorar las condiciones de nuestra actual clientela y atraer a nuevos clientes que valoren la conjunción de compra, ocio y gastronomía, a través de la modernización del espacio y la interacción con los vitorianos en diversas actividades.



Imagen de la plaza en el mes de diciembre.

Emociones inteligentes

El autoconocimiento, la motivación, la empatía y las destrezas sociales son asignaturas pendientes en nuestra educación.

Juán R. Díaz de Guereñu Olasolo

Las emociones humanas constituyen un universo en el que gravitamos en todo momento. Cada momento de nuestra vida, por no decir cada minuto e incluso cada segundo, tenemos que hacer frente a nuestras emociones y a las emociones de los demás. Tan pronto nos dominan como nos hacen felices. Unas veces pueden iluminar nuestra existencia y otras la hacen oscura e insoportable. A pesar de todo, las emociones existen y estamos obligados a vivir con ellas.

A la gente le gusta sentir, sea lo que sea. Somos inteligentes emocionales. Nada nos interesa más que los sentimientos, en los que consiste la felicidad o la desdicha. Actuamos para mantener un estado de ánimo, para cambiarlo o para conseguirlo. Son lo más íntimo y lo más ajeno. No sentimos lo que querríamos sentir. Somos depresivos cuando quisiéramos ser alegres. Nos reconocen las envidias, los miedos, los celos, la desesperanza. Desearíamos ser generosos, valientes, tener sentido del humor, vivir amores intensos, liberarnos del aburrimiento, pero nos sacuden emociones imprevistas o indeseadas. Incluso un sentimiento tan tranquilo como la calma nos invade.

Ahora bien, como en tantos y tantos ámbitos de la vida, no estamos dotados de un manejo positivo de nuestras emociones. Nunca nos han enseñado en nuestra escuela y muchas de las veces en el entorno familiar, qué son las emociones, cómo funcionan, cómo influyen en nosotros y cómo interfieren en la relación con los demás. En resumen, somos prácticamente analfabetos en este tema. Y, a pesar de todo, la mayoría de nosotros acaba mejor o peor adaptándose a dicha ignorancia.

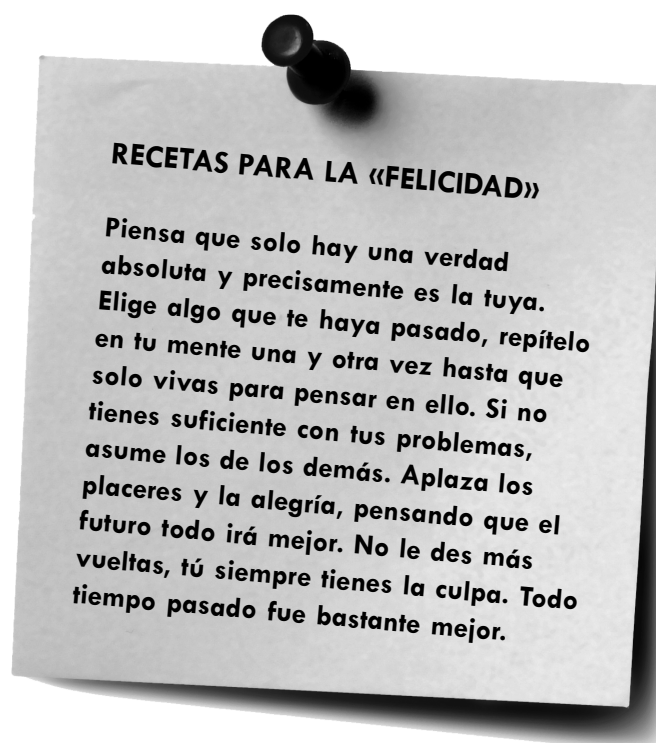
Los actuales sistemas educativos se ocupan especialmente del intelecto, de la lógica. Nos han dicho con frecuencia que cuanto más cultiva una persona su intelecto más posibilidades tiene de triunfar en la vida. Sabemos por ejemplo, que el Coeficiente Intelectual (C.I.) mantiene un vínculo de interdependencia con el éxito escolar. Pero ¿a caso puede garantizar el éxito académico nuestro triunfo en la vida a nivel general? ¿Puede un brillante expediente escolar garantizar el éxito en nuestras relaciones personales, en nuestras relaciones sociales, en nuestra vida afectiva? Por suerte o desgracia, no.

La evolución del conocimiento nos ha permitido matizar nuevos aspectos sobre el concepto de inteligencia, no solo referida a las habilidades cognitivas, sino que habría que incluir facetas como capacidades a nivel musical, lógica, lingüística, espacial, interpersonal e intrapersonal. La inteligencia no solo se limita a lo intelectual y a lo cognitivo sino que se ocupa también de las relaciones con nosotros mismos y con los demás.

¿Qué es una emoción? Desde el punto etimológico «aquello que nos pone en movimiento». Las emociones nos ponen en movimiento, nos hacen actuar, son el motor de nuestro comporta-

miento. Ahora bien, los movimientos engendrados por las emociones no solo se sitúan en el entorno exterior, multitud de ellos tienen su origen en nuestro interior. Se dice asimismo que la emoción es un estado afectivo que incluye sensaciones agradables o desagradables, cuyo inicio es algo concreto y preciso, ligado a una situación explícita y que tiene una duración relativamente corta.

Una emoción está compuesta por varios elementos: modificaciones fisiológicas, expresiones faciales y corporales, comportamiento de adaptación y la más importante una evaluación cognitiva que pasa a través de nuestros valores, ideales y principios. Por consiguiente, la emoción es una reacción a algo que se produce en nuestro entorno. Sin embargo, es también una reacción que puede surgir como consecuencia de algo que pasa en nuestra mente. La mayoría de las sensaciones que experimentamos en nuestra vida procede de asociaciones entre situaciones diferentes.



Al cultivar nuestra inteligencia emocional nos volvemos conscientes de fenómenos que actúan en nosotros y lo que es más importante podemos actuar sobre ellos. El ideal consiste en no dejar nacer emociones indeseables en vez de dirigirlas cuando ya se han producido. Podemos llegar a utilizar de manera consciente esos mecanismos que influyen en nosotros sin saberlo.

¿Qué es la Inteligencia Emocional? Este término fue introducido por Peter Salovey y Jon Mayer en 1991. Ambos sostienen que consiste en una serie de habilidades que sirven para apreciar y expresar de una manera coherente nuestras propias emociones y las de los otros, para emplear nuestra sensibilidad en motivarnos, planificar y realizar de manera coherente nuestras vidas. Fue Goleman quien en 1995 explica que entre las características de la I.E. se encuentran algunas habilidades que permiten motivarnos a nosotros mismos y perseverar frente a la frustración, controlar

nuestras pulsiones y ponernos en condiciones de diferir nuestras fuentes de gratificación.

Los pensamientos

Los pensamientos actúan como factores que predisponen a las emociones. Cuando alguien alimenta una serie de pensamientos negativos o positivos con respecto a una persona, una situación, un comportamiento, una actitud, les atribuiría un valor que influiría de manera considerable en la tonalidad e incluso en la intensidad de las emociones que experimenta respecto a estos atributos. Los pensamientos y los valores de las personas, acompañadas a menudo de imágenes mentales, pueden convertirse en estímulos que darán origen a nuestra emoción. Es importante que ajustemos nuestro sistema de creencias y valores frente a los diferentes acontecimientos de la vida si queremos predisponernos de manera adecuada para cuando lleguen. La Inteligencia Emocional consiste en gran parte en realizar un trabajo pormenorizado en nuestro sistema de creencias y valores. Son los pensamientos, las creencias y sobre todo las concepciones irracionales las que predisponen y alimentan nuestros estados afectivos.

Así por ejemplo la «necesidad de ser perfecto». Esta obsesión se manifiesta a menudo cuando una persona alimenta la creencia que para ser correcto es preciso no tener ningún defecto ni cometer error alguno. «Tener razón y sentirse aprobado». Esta necesidad asociada a la de ser amado y a una frágil autoestima, se presenta cuando la persona emite una idea y esta recibe contestación o es puesta en duda.

«Necesidad de controlar». Este comportamiento procede de cogniciones que le hacen creer que controlando las cosas van mucho mejor, cuando notan que algo se escapa de su control, experimentan gran ansiedad e inseguridad.

«Los debería y no debería». Así pensando en algo que debería y se produce nace la alegría, en cambio pensando en que algo debería y no se produce da lugar a la tristeza. Si no debería y se produce surge el alivio, si no debería y no se produce aparece la frustración.

Las generalizaciones extremas, los términos «siempre», «nunca», «cada vez», o incluso el empleo de números desmesurados para cuantificar un comportamiento tiene como efecto exagerar la importancia que damos a las cosas y, en consecuencia, acentuar las reacciones emocionales que le acompañan.

Por otra parte, siempre intentamos innecesariamente encontrar una causa a los hechos y comportamientos. Sin embargo, cuando no conocemos la causa real de un fenómeno y todos sabemos que es muy frecuente, inventamos alguna. Debido a nuestra escasa comprensión de los fenómenos afectivos tenderemos a atribuir la causa de nuestras emociones a causas externas a nosotros. En las relaciones emocionales subyacen ecuaciones como «una injusticia provoca cólera», «una pérdida genera tristeza», «una buena noticia provoca alegría». Estos pensamientos engendran emociones pero sobre todo las perpetúan y acentúan. Este proceso no solo afecta a nuestras propias emociones, sino también a la de los demás porque determinan sobremanera el modo como reaccionamos ante el comportamiento de los otros.

Una filosofía de vida

Nikolas Segurola es el director de la Escuela de Pastores de Aránzazu, que se fundó en el año 1997.

Kontxi Zelaia Zumelaga

La Escuela de Pastores de Aránzazu comenzó a funcionar en septiembre de 1997. Se encuentra en uno de los parajes más bellos de Euskal-Herria, en el Parque Natural Aizkorri-Aratz. Para conocer el comienzo y funcionamiento nos hemos puesto en contacto con Nikolas Segurola, director de la escuela.

Nikolas nos cuenta que estuvo estudiando para fraile desde joven y después de varios años, cuando completo sus estudios, se dedicó a lo que más le gustaba: el pastoreo. Él era el pastor del rebaño de ovejas que tenían en el caserío Gomiztegi de Aránzazu, conocido como el *caserío de los frailes*. Observaba con preocupación que cada vez se plantaban más pinos y se destruían los excelentes pastos en que pacían las ovejas. También se daba cuenta de que si seguía así habría un desequilibrio en el entorno natural.

El tenía gran inquietud por este tema y, por otro lado, era lógico que los pastores abandonaran el pastoreo y fueran a las fábricas, pues allí se les ofrecía un salario más seguro, mientras que con las ovejas no veían futuro. Era difícil seguir sin el apoyo de las instituciones. Así estaba el sector ovino en Hego Euskal-Herria hace 25 años.

La industrialización del entorno rural hizo desaparecer casi totalmente la oveja autóctona del país, oveja latxa. Sin embargo, en Ipar Euskal-Herria (País Vasco-Francés) al no haber desarrollo industrial compraban las ovejas latxas a los pastores de Hegoalde. Según Nikolas, fueron ellos los que de alguna manera mantuvieron la raza de la oveja latxa y el número de rebaños, incluso lo aumentaron, ya que la industria del queso en Francia era muy potente y la leche de esta oveja es de excelente calidad para producir el queso

La escuela es un referente mundial en el aprendizaje del pastoreo.

Roquefort. Así, mientras en Hego-Euskal-Herria el sector iba desapareciendo, en Ipar Euskal-Herria aumentaba considerablemente. La preocupación era latente entre los pastores y también entre los caseros, que eran conscientes del deterioro del entorno rural al abandonar el pastoreo. El desequilibrio del ecosistema no era bueno para nadie, ni antes ni ahora. Cuidar la naturaleza es cosa de todos, produciendo y consumiendo lo que producimos.

Según nos dice Nikolas, la situación comenzó a cambiar cuando se formó el Gobierno Vasco, que supuso un cambio de sensibilidad hacia lo agro. El entonces consejero de agricultura del Gobierno Vasco impulsó por medio del Centro de Investigación Agropecuaria de Arkaute, aspectos como la mejora de la productividad o la genética. Al comienzo del año 1990 ya había preocupación e inquietud para desarrollar la cría de oveja latxa, pero Nikolas añade que «El año clave fue 1996. Aprovechando que se celebraba la fiesta anual de los pastores en Navarra, en Huarte-Arakil, se reunieron varias personas, entre ellos el consejero de agricultura del Gobierno Vasco, Félix Ormazabal y el veterinario, Manuel Goikoetxea, técnico de Arkaute (hijo de pastores)».

Después de estos encuentros van madurando las ideas y los proyectos. Les dicen a los pastores que están haciendo cosas novedosas y bonitas pero hay que dar un gran salto a la profesionalización del sec-

La escuela se encuentra en uno de los parajes más bellos del Parque Natural Aizkorri-Aratz.

tor. Se estaba trabajando ya de forma positiva en el desarrollo de la denominación del queso Idiazabal, elaborado con leche de oveja latxa, amén de reformas en las instalaciones, registros sanitarios, etc. Por otro lado, en las explotaciones existentes, que no eran demasiadas, se necesitaba un relevo profesional. Por eso, en la reunión de Huarte-Arakil, se decidió crear una escuela de pastores.

Se tenía que implantar en Aránzazu. ¿Por qué? Por varias razones: los frailes de Gomiztegi contaban con un gran rebaño de ovejas y tenían implantados muchos de los adelantos técnicos, y un gran conocimiento del medio. Aránzazu ofrecía una infraestructura apropiada ya que los alrededores son zonas muy buenas para el pastoreo. Comenta el director de la escuela que cuando los alumnos le preguntan cuánto dinero van a ganar, él les responde que no vayan por el dinero, sino que es una vocación, la de pastor, aunque también es consciente de esta preocupación.

En su día las ayudas por parte de las instituciones fueron importantes. En la actualidad las ayudas han mermado por el efecto de la cri-



Nikolas Segurola.

K. Zelaia.

sis. Hoy tienen 15 alumnos, con auténtica vocación, y en general son hijos de pastores. En esta escuela se imparten cursos teóricos y prácticos y aprenden a investigar cómo llevar la empresa, la alimentación y manejo del rebaño, la historia y generalidades del pastoreo perdurable, el manejo de la reproducción y la selección de instalaciones, entre otras materias.

La Escuela de Pastores de Aránzazu es un referente mundial en el mundo del pastoreo y acoge tanto a profesionales y alumnos vascos como a otros procedentes de otras comunidades y países. Binomio de escuela y rebaño de oveja latxa, se ha consolidado como clave estratégica en el subsector ovino lechero en el área de la formación.

Es una escuela que defiende el sistema de manejo de razas locales, respetuoso con los animales, el medio ambiente y gestionando el territorio. Además, cuenta con las asociaciones y entidades de desarrollo e investigación sectorial que forman parte activa en los programas formativos.

En el año 2007 se renovó totalmente. Los cambios más significativos se realizaron en las instalaciones, que ahora son punteras. Además dispone de un rebaño estándar para la realización de sesiones prácticas. Se ofertan cursos destinados a futuros y actuales profesionales del sector. Se han formado más de 210 pastores, que han sabido ofrecer a la sociedad uno de los productos estrella, una joya de nuestra gastronomía, el queso IDIAZABAL.



Ovejas autóctonas del país, latxas.

K. Zelaia.