

Revive la Ruta del vino y del pescado

YA SE HA REALIZADO EL PRIMER TRAMO ENTRE OION Y LAGUARDIA Y EL 20 DE MAYO SE REALIZARÁ EL ÚLTIMO PARA LLEGAR A BERMEO

Un reportaje de Pablo José Pérez

La primera de las marchas que se van a desarrollar durante varios fines de semana para cubrir la antigua Ruta del vino y del pescado entre Oion y Bermeo se materializó el domingo con la presencia de un numeroso grupo de vecinos de la villa vizcaína, así como de otros de Rioja Alavesa que se sumaron al paseo.

Organizado por el Ayuntamiento de Bermeo y por la firma conservera Arroyabe, la iniciativa es un homenaje a Rufino Arroyabe, arriero gasteizarra de finales del siglo XIX. Aquél realizaba varias veces la ruta

completa para intercambiar vino por pescado fresco que luego vendía en la meseta. Terminó por afincarse en Bermeo, donde abrió un bodegón. Cuando aprendió las técnicas del escabechado y salazón del pescado, en 1898, fundó una fábrica de conservas en Bermeo, que aún hoy lleva su apellido: Conservas Arroyabe.

Su vida era rememorada por el tataranieta de este arriero, que en la actualidad lleva las riendas del negocio. Bittor Agirre relataba que, efectivamente, "soy el tataranieta, pero en realidad he venido a la marcha en representación de Arroya-



Sobre estas líneas, los organizadores y el grupo en marcha.



7

A BERMEO. La Ruta del vino y del pescado tiene previsto llegar a Bermeo el 20 de mayo coincidiendo con la Arrain azoka.

be, que es la conservera que patrocina la ruta. En estos momentos estamos en la empresa la cuarta y la quinta generación trabajando. Nuestro tatarabuelo era alavés, de Vitoria, y empezó aquí con el vino. Venía a Rioja Alavesa, compraba el vino y se lo llevaba por esta ruta a

Bermeo y de allí se traía el pescado fresco y lo llevaba al interior."

Así es como empezó. "Estuvo unos cuantos años haciendo la ruta y en el transcurso de sus viajes aprendió un poco las técnicas de conservación del pescado en sí. Se conservaba con hielo, pero también en aquella época las técnicas más comunes eran el escabechado y el salazón. Después de aprender esas técnicas decidió abrir en Bermeo una vinoteca y montar la conservera. De esa manera podía comercializar el bonito y el atún en escabeche y las anchoas en salazón. Y vendía allí los vinos de Rioja Alavesa". Por su parte, el coordinador de la ruta, Sabin Bilbao, explicaba los pormenores de esta marcha que el domingo comenzó en Oion y que "en siete etapas recorrerá la ruta hasta Bermeo, para llegar coincidiendo con la Arrain azoka/Feria del pescado que se suele hacer en aquella villa en mayo entre los días 18, 19 y 20 de mayo. Queremos intentar llegar para el día 20."

Tras la primera etapa, Oion/Laguardia, seguirán la del 4 de marzo entre Laguardia y Albaina; la del 25 de marzo entre Albaina y Estíbaliz; la del 15 de abril entre el santuario alavés y Legutio; la del 29 de abril, entre esa localidad y Durango; la del 19 de mayo entre Durango y Mendata y, al día siguiente, entre Mendata y Bermeo.

La gente se puede incorporar a las marchas "sin problemas". "De hecho aquí (por la marcha del domingo) hay gente que es del grupo del monte y

gente que no. Incluso vienen gentes de otros pueblos. Hemos recogido en Mundaka, en Busturia, Gernika y Amorebieta. Se ha apuntado gente de toda aquella zona y de Álava".

El proyecto consiste en realizar solo la marcha, porque "al día siguiente hay que ir a trabajar y si vamos de visitas se hace más largo", aunque tras la caminata del domingo habían previsto una comida en una bodega en Ceñicero.

El último tramo del paseo no solo será el más duro por los remotes que hay que realizar, sino también el más vistoso. "La verdad es que nos gustaría que a ese final de ruta vinieran gentes de Rioja Alavesa para entrar juntos en Bermeo y hacer como una hermandad entre Rioja Alavesa y el vino, y la costa y el pescado. De hecho, a esta marcha han acudido marineros, gente que ha trabajado en la mar pescando. Eso es lo que nos gustaría: entrar en el pueblo juntos a la una o una y media, cuando todos están en ebullición allí en la feria".

Y como estas cosas hay que hacerlas con vistosidad, "tenemos intenciones, antes de entrar en Bermeo, de pasar por un local que tenemos a la entrada y allí cambiarnos la ropa, ponernos el mahón, el típico traje de fiestas de allí, y la gente de aquí con los trajes de esta zona de Álava. Así haríamos la entrada con los gigantes y los cabezudos, dulzaineros, txistu y si hay gente que haya hecho las siete etapas, darles un diploma".

"EUSKADI HOY"

La actualidad en Euskadi, con todos sus matices.

Con Javier Vizcaíno.
De lunes a viernes
de 7.00 a 11.00.



noticias

Onda vasca

La radio que cuenta en ARABA

ARABAN bizi duzun irratia

Artziniega incrementa la tasa de basuras por la gestión del servicio

IMPUESTOS - El Ayuntamiento de Artziniega, en el Pleno de este mes de febrero, ha aprobado un incremento de la tasa de basuras de cara a los tres próximos años. Este ha venido motivado tanto por la nueva adjudicación del servicio que tiene ahora mismo entre manos la Cuadrilla de Ayala, con la ya anunciada subida, como por el aumento de las tasas aprobado por el Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz para el tratamiento de los residuos en el vertedero de Jundiz. - A.O.

Nuevo aceite de oliva virgen extra ecológico de Rioja Alavesa

MOREDA - Cuatro productores de aceite de la localidad de Moreda de Álava, integrados en el trujal La Equidad, han completado un proyecto que venían acariciando desde hace más de dos años y sacarán al mercado una marca de aceite de oliva virgen extra con sello ecológico. Uno de los cuatro promotores, Oscar Jiménez, relata que desde hace tiempo venían produciendo olivas para elaborar aceite de oliva virgen extra con Eusko Label. - P.J.Z.