BERGARA

Fiesta en favor del pueblo saharaui

El polideportivo acogerá hoy un festival, organizado para conmemorar el trigésimo aniversario de la fundación de la República Árabe Saharaui Democrática. La jornada se abrirá a las 11.30 con talleres infantiles y reparto de té, y a las 12.30 se celebrará un acto político, en el que se solicitará el derecho a la autodeterminación del pueblo saharaui. DV

ATAUN

Txondorra piztuko dute berriro ere

Herriko talde batek egindako lanari esker, aspaldiko ohitura bat berreskuratuko dute gaur eguerdian Ataunen, San Gregorion hain zuzen, Larruntza-soroan eraikitako txondorra piztuko baitute. 1920ko hamarkadan 100 ataundar baino gehiago omen zebiltzan ikazkintzan. Egur-ikatz hura nola lortzen zen gerturik ikusteko aukera izango da gaur. DV

EIBAR

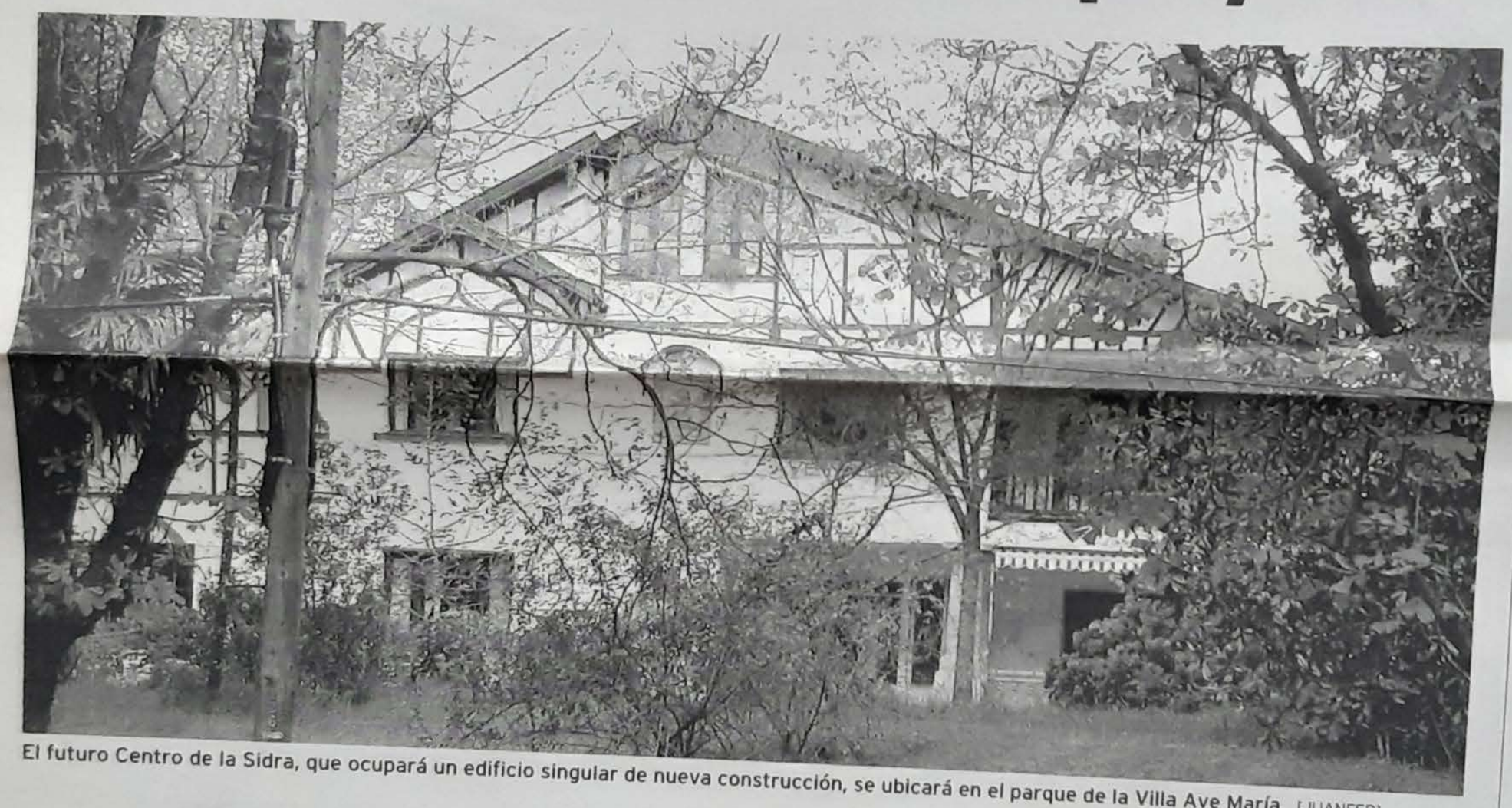
Una guía para orientar a las viudas

La casa de cultura Portalea acogió ayer la presentación de una guía dirigida a las viudas. La Asociación Altzoa pretende ofrecer una serie de pautas de actuación para las mujeres que se quedan en esta situación de viudedad. Está escrita por Rosa de la Asunción, y ha colaborado Emakunde y el Ayuntamiento. Esta guía se reparte de forma gratuita. DV

HERNANI | CENTRO DE LA SIDRA

La iniciativa, que el Ayuntamiento puso en marcha en el año 2004, cuenta con el apoyo de los productores de sidra natural de Gipuzkoa

SagardoGunea ya tiene proyecto



El futuro Centro de la Sidra, que ocupará un edificio singular de nueva construcción, se ubicará en el parque de la Villa Ave María. [JUANFER]

A. LERATE

SAN SEBASTIAN. **DV.** La idea de construir en Hernani un Centro de la Sidra, en la que el Ayuntamiento de la localidad lleva varios años trabajando, dará un paso importante el próximo 5 marzo, fecha en la que se darán a conocer los detalles, tanto arquitectónicos como relativos a los contenidos, de un proyecto que el Ayuntamiento de Hernani considera «estratégico» y que llevará el nombre de SagardoGunea.

Está previsto que el futuro equipamiento se construya en el parque de Villa Ave María, en un entorno privilegiado tanto por su calidad paisajística como por su ubicación. El parque y la villa, de propiedad municipal, ocupan una extensa finca de 22.000 metros cuadrados de gran belleza natural en pleno centro de Hernani. A principios del año 2004 el Ayuntamiento de la localidad comenzó a barajar la posibilidad de instalar en Villa Ave María un equipamiento cultural dedicado a la sidra, iniciándose los contactos con profesionales del sector para estudiar conjuntamente esa opción e ir determinando la orientación del centro.

Tras año y medio de colaboración, el pasado diciembre el Ayuntamiento de Hernani presentó el proyecto a la Asamblea General de la Asociación de Empresarios Fabricantes de Sidra Natural de Gipuzkoa, cuyos miembros optaron mayoritariamente por sumarse al mismo considerando que, «por la importancia que tiene para el sector, los *sagardogiles* deben ser pilar en su creación y participar activamente» en la misma. Dadas las dimensiones del proyecto, el Ayuntamiento ha comenzado también la ronda de presentaciones del mismo a la Diputación y al Gobierno Vasco.

En Chillida Leku

Hernani cuenta en la actualidad con 11 bodegas productoras de sidra y es el municipio de Gipuzkoa con un mayor número de manzanos dedicados a la producción de esa bebida, profundamente arraigada tanto en la tradición como en la historia socioeconómica de la villa.

Es, además, habitual que las iniciativas locales relacionadas con la sidra –el festival Sagarrondotik, la cofradía Tolare, la Comisión del Txotx...– cuenten con un alto grado de consenso y participación por parte de todos los agentes públicos y privados implicados en las mismas.

El proyecto de SagardoGunea nacerá también con el apoyo de la familia Chillida. La presentación del proyecto tendrá lugar en Chillida Leku y el entorno del museo, poblado de árboles que comparten espacio con las obras de Eduardo Chillida, recuperará los manzanos que durante siglos rodearon al caserio Zabalaga.

De hecho, el propio Plan Turístico Estratégico de Hernani promovía esa convivencia, al establecer que, junto con Chillida Enea y el Casco Histórico de la localidad, la sidra y la manzana eran las piezas fundamentales de la promoción de la villa e incluso de su comarca. ■

BAI HORIXE

JASONE OSORO

ZENBAT GU?

Jorge Oteizak gutxienez lau pertsona zituen bere baitan: goizeko Jorge, eguerdikoa, arratsaldekoa eta gaueko Jorge. Lagunik onena eta traidoreena zen». Hitzok Nestor Basterretxeari lapurtu dizkiot, berak esanak dira *Berria* egunkarian egindako elkarrizketa batean. Esaldi hau irakurrita, batek edo bestek pentsa dezake Basterretxearen eta Oteizaren arteko harremana ez zela oso sanoa. Bada, egia oso bestelakoa da. Nestorrek Jorge lagun handitzat zeukan eta elkarrizketan gaineratzen zuenez, «pribilejioa izan zen niretzat bera *ezagutzea*». Basterretxea sortzailea den neurrian esaten dituen gauzak ere artelanak dira, obrak. Bere eran-tzun bakoitza pentsarazten dizun harri bitxia da. Eta pen-tsatzen jarrita konturatu naiz nik ere badudala nire baitan beste Jasone bat. Eta, tarteka, hirugarren Jasone bat ere bai beharbada. Badakit egoeraren arabera diferente jokatu izan dudala. Parean zein pertsona izan, modu batera edo bestera sentitzen naizela. Zuek guztiak bezala, seguruenik. Osozaila delako norbere pentsamendu eta sinismenei leial jokatzea beti. Gure barruan badirelako hainbat mamu eta mamu horien eraginak gugan guk nahi baino indar handiagoa duelako. Inauteriak ez izan arren, urte osoan janzten ditugu mozorro desberdinak. Garbiak izatea da gure helburua, natural eta zintzo jokatzea. Baina beti ezin da. Ezin izaten dugu. Nahia eta ezina borrokan. Ni ere, Oteiza bezala, diferentea naiz egunaren arabera. Baina, pusketa horiek guztiek osatzen dute nire oinarria. Matriuska errusiarrak bezala, panpina handiaren barruan panpina txikiagoa dago, eta honen barruan hirugarren bat eta laugarren bat... Baina guztiak dira panpina bakarraren zatitxoak. Esentzia beti mantentzen da. Eta hori da inportanteena.

¿quién tiene más derechos?
El derecho de todas las personas a una vida digna, también depende de ti.
¡Únete! 902 330 331 / www.IntermonOxfam.org
Intermón Oxfam