Turismo URDAIBAI
Reserva de la Biosfera

www.turismourdaibai.com

Urremendi · Urdaibai · Bizkaia foru aldundia diputación foral · Federación Vizcaína de Montaña / Bizkaiko Mendizale Federazioa

EUSKADI BASQUE COUNTRY #Basquexperience

Euskadi, bien común — Eusko Jaurlaritza / Gobierno Vasco — Turismo, Merkataritza eta Kontsumo Saila / Departamento de Turismo, Comercio y Consumo

GR38

Ardoaren eta arrainaren ibilbidea
Ruta del vino y del pescado

7.etapa
Gernika-Lumo - Bermeo
etapa7

Km	Desnivel	Tiempo
19,2	330m	5h 30'

ARDOAREN ETA ARRAINAREN IBILBIDEA · RUTA DEL VINO Y EL PESCADO

Ardoaren eta arrainaren ibilbidea, mandazainek eta merkatariek Bizkaiko arrantza-portu nagusien eta Arabar Errioxa artean antzina egiten zuten ibilbidea zen, produktu horien eta beste batzuen merkataritzarako.

Egunero ateratzen ziren mandazainak Bermeotik, gurdi eta mandoak Erdi Aroko dietan oinarrizko produktuak ziren arrain freskoz eta gaziz beteta. Sardinak, bisiguak, sardinzarrak eta bakailaoa ziren barnealdeko merkatuetako ohiko arrainetako batzuk.

Itzuleran, mandazain haiek beste produktu batzuk garraiatzen zituzten, hala nola, garia edo Arabar Errioxako ardo preziatua. Izan ere, ardo hau txakolina baino askoz hobea eta garestiagoa zen, txakolina Bizkaian zehar ekoizten zen ardo gaztea izanik.

La ruta del Vino y del Pescado era la ruta que antiguamente recorrían arrieros y mercaderes entre los principales puertos pesqueros de Bizkaia y la Rioja Alavesa, para el comercio de estos y otros productos.

De Bermeo partían diariamente arrieros con sus carros y mulas, cargados de pescado fresco y en salazón, un producto básico en la dieta medieval. Sardinas, besugos, arenques y bacalao eran algunos de los pescados habituales en los mercados del interior.

En su viaje de vuelta, aquellos arrieros transportaban otros productos como el trigo, la sal o el preciado vino de la Rioja Alavesa. Y es que este vino era mucho mejor y caro que el txakoli, joven vino que se producía en gran parte de Bizkaia.

GR 38. GERNIKA-LUMO - BERMEO

Fitxa teknikoa / Ficha técnica

- Hasiera / Inicio: Villa Argentina (Gernika-Lumo)
- Amaiera / final: Lamera parkea (Bermeo)

Km	Desnivel	Tiempo
19,2	330m	5h 30'

MIDE

Bidezidorren zailtasun teknikoa eta eskakizun fisikoa neurtzeko metodoa (balioak, txikienetik handienera: 1-5)

Método para medir la dificultad técnica y exigencia física de los senderos (valores, de menor a mayor: 1-5)

2 · 2 · 2 · 3

GR 38ak iparraldetik hegoaldera zeharkatzen du gure eskualdea, bide komertzial zaharrari jarraituz eta Urdaibaiko edertasunarekin eta aberastasunarekin gozatuz.

Lehenengo 4 etapetan, ibilbideak Araba hegotik iparralderaino zeharkatzen du. Oionetik abiatuta ibilbideak eta leku zoragarrietatik igarotzen da; Toloño mendizerra, Ayuda ibaiko haitzartea, Trebiñoko labar-elizak, Gasteizko mendiak edo Uribarri-Ganboako urtegia, besteak beste.

Otxandion sartzen da Bizkaian eta errege-bidetik jarraitzen du, Urkiolako parke naturalean sartuz. Gero, Durango zeharkatu eta Urdaibaiko Biosfera Erreserbarantz bideratzen da, Bermeoko portuan amaitzeko.

El GR 38 cruza nuestra comarca de Sur a Norte, siguiendo la vieja ruta comercial y deleitándonos con la belleza y riqueza de Urdaibai.

A lo largo de sus primeras cuatro etapas atraviesa Álava de sur a norte. Parte de Oyón y pasa por parajes espectaculares como la Sierra de Toloño, el desfiladero del río Ayuda, las iglesias rupestres de Treviño, los montes de Vitoria o el embalse de Uribarri-Ganboa.

En las tres etapas vizcaínas continúa por el Camino Real que pasa por Otxandio para internarse en el Parque Natural de Urkiola y, tras pasar por Durango, se encamina hacia la Reserva de la Biosfera de Urdaibai donde concluye en el puerto de Bermeo.

gogoratu-recuerda

Lagunartean ibili eta esan nora zoazen eta noiz etorriko zaren.
Procura caminar en compañía y deja aviso a dónde vas y cuándo vuelves.

Eraman beti behar den beste hornigai (ura, janaria, jantziak, botikina, mugikorra...).
Lleva siempre equipo suficiente (agua, alimentos, ropa, botiquín, móvil...).

Ez irten seinaleztatutako bideetatik eta errespetatu bidean aurkituko dituzun txirrindulariak eta mendizaleak.
No te salgas de los caminos señalizados y respeta a ciclistas y senderistas que te cruces en tu recorrido.

Ez asaldatu inguruko fauna, ez etxekoa ez basatia.
No perturbes a la fauna del lugar, ya sea doméstica o salvaje.

Ez utzi zaborrik.
No abandones basura.

Ez piztu surik, horretarako diren lekuetan izan ezik, eta erretzailea bazara gorde zure zigarrokinak.
No enciendas fuego, salvo en los lugares destinados a ello y si fumas llévate las colillas.

Txakurra baduzu, eraman ondo lotuta eta mantendu kontrolatuta.
Si tienes perro, llévalo atado y no pierdas su control.

Ez eraman animalia basatirik etxera, ez hartu lorerik edo landarerik.
No te lleves animales silvestres a casa, ni arranques flores o plantas.

Etxera itzultzean, ez ahaztu kaparrarik daramazun ondo begiratzea.
De regreso a casa no olvides revisarte bien por si llevas alguna garrapata.

Larrialdirik izanez gero, deitu! (112 SOS DEIAK)
En caso de emergencia ¡llama!

Informazio praktikoa / Información práctica

Turismo bulegoak / Oficinas de turismo

Bermeo
Lamera z/g - 94 617 91 54
www.bizibermeo.eus
turismoa@bermeo.eus

Gernika-Lumo
Artekale, 8 - 94 625 58 92
www.gernika-lumo.net
turismo@gernika-lumo.net

Mundaka
Joseba Deuna z/g- 94 617 72 01
www.mundakaturismo.com
turismo.mundaka@bizkaia.org

Garraio publikoa / Transporte público

Bizkaibus
web.bizkaia.eus /es/web/bizkaibus
94 612 55 55

EuskoTren
www.euskotren.eus
94 433 33 33

Larrialdiak / Emergencias

Gernika-Lumo
Ospitalea - hospital
Aita Luis Villasante- 94 627 40 00

Promotorea / Promotor

Urremendi
Landa Garapen Elkartea
Asociación de Desarrollo Rural
Domingo Alegria Plaza (Gernika-Lumo) - 94 625 96 09

ibilbidea

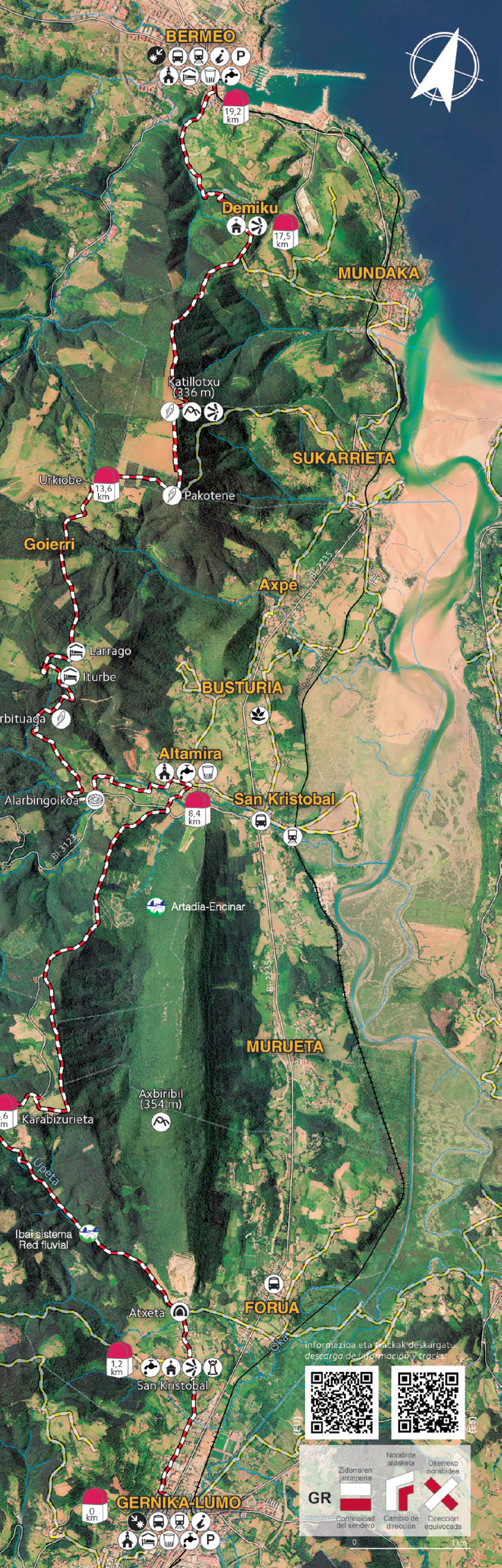
Gernika-Lumotik, Foruko San Kristobal auzorantz doan errege bide zaharraren ibilgua jarraitzen du ibilbideak, non izen bereko baseliza eta Urdaibai dorrea ageri diren. Harrobiraino jaitsi eta Upeta ibaiaren paraleloan doan bidea hartuko dugu, ezkerretik Axbiribil mendia inguratuz. Bidea Karabizurietako auzo-errepidera iristen da. Auzo hori zeharkatu eta Forua eta Altamira lotzen zituen bide zaharra hartuko dugu. Jaitsieran, estuarioaren ikuspegi ikusgarriak izango ditugu, ohikoak ez direnak, non Busturia nabarmentzen den bere auzo, padura eta Axpeko haitzarekin.

Ibilbidea Altamiraraino jaisten da, eta auzoa zeharkatu ondoren, Mape ibaiaren ertzetik jarraitzen du, Busturiako Goierri aldera igotzeko. Bidean Sorbituagako menhirra, historiaurreko harribitxia, bisitatzeko aukera izango dugu. Urkiobetik, Katillotxu mendira igotzen da GR, ibilbide megalitikotik, ondoren Bermeora jaisteko, Demiku landa-auzotik igaroz. Bermeok ongietorria emango digu.

Desde Gernika-Lumo la ruta sigue el trazado del viejo camino real que se dirige hacia el barrio San Cristobal de Forua, donde se alzan la ermita del mismo nombre y la torre Urdaibai. Descendemos hasta la cantera donde tomaremos el camino que asciende paralelo al río Upeta, bordeando por la izquierda el monte Axbiribil. El sendero alcanza la carretera vecinal de Karabizurieta, barrio que cruzaremos para coger el viejo camino que unía Forua con Altamira. En el descenso, disfrutaremos de unas espectaculares vistas del estuario, algo diferente a la que estamos habituados, donde destaca Busturia, con sus barrios, marismas y la peña Axpe.

La ruta desciende hasta Altamira, donde tras cruzar el barrio continúa por la ribera del río Mape para comenzar la ascensión hacia la zona de Goierri de Busturia. En el camino podremos visitar el menhir de Sorbituaga, una joya de la prehistoria. Desde Urkiobe el GR asciende al monte Katillotxu, por la ruta megalítica, para descender posteriormente a Bermeo, pasando por el barrio rural de Demiku. Bermeo nos da la bienvenida.

recorrido



Bermeo Bizkaiko Jaurerriaren buru izatera iritsi zen, baita Kantauri isurialdeko portu nagusietako bat ere. Ibili alde zaharreko kaleetan barrena eta gozatu haren historiaz, gastronomiaz eta edertasunaz.

Bisitatu kofradia Bermeoko neskatilen eskutik eta kontserberak, bertan hegaluzea, bokarta eta itsasoko beste produktu batzuk zelan ontziratzen dituzten ikusi ahal izango duzu. Joan gero Arrantzaleen Museora eta arrantzaleen bizitzari, lanari eta itsas tradizioari buruzko guztia ezagutuko duzu.

Bermeo llegó a ser cabeza del Señorío de Bizkaia y uno de los puertos principales de la Cornisa Cantábrica. Piérdete por sus calles del casco antiguo y disfruta de su historia, su gastronomía y su belleza.

Visita la cofradía de la mano de las Neskatilas de Bermeo y las conserveras, donde podrás conocer cómo se embotan o enlatan el bonito del norte, las anchoas y otros productos del mar. Acércate luego al Museo del Pescador y descubre todo sobre la vida y el trabajo de los pescadores de nuestros puertos pesqueros.

ikurrak leyenda

- Abiapuntua — *Punto de inicio*
- Helmuga — *Punto de llegada*
- Turismo bulegoa — *Oficina de turismo*
- Autobus geralekua — *Parada de bus*
- Tren geltokia — *Parada de tren*
- Iturria — Fuente
- Kobazuloa — Cueva
- Torrea — *Torre*
- Eliza — *Iglesia*
- Baseliza — *Ermita*
- Errota — *Molino*
- Monumentu megalitikoa — *Monumento megalítico*
- Gailurra — *Cima*
- Ikuspegi panoramikoa — *Vistas panorámicas*
- Natura 2000 sarea — *Red Natura 2000*
- Atsedengunea — *Área recreativa*
- Taberna-jatetxea — *Bar-restaurante*
- Lo egiteko lekua — *Alojamiento*
- Aparkalekua — *Aparcamiento*
- *Ekoetxea-Urdaibai*

Gernika-Lumo historia paregabea eta berezko xarma dituen hiribildua da. Bidegurutze garrantzitsua izan zen iraganean, eta horrek merkataritza-gune gisa nabarmendu zuen. Ez ezazu galdu astelehenetako merkatu tradizionala, eta bereziki urriko azken astelehenean ospatzen dena, ospe eta jendetza handiarekin. Eraman etxera gure altxor gastronomikoetako bat (babarrunak, piperrak, txakolina...).

Gernika-Lumo es una villa con una historia única y encanto propio. Fue en el pasado importante cruce de caminos, lo que la hizo destacar como villa mercantil. No te pierdas su tradicional mercado que se celebra los lunes, especialmente el que se celebra el último lunes de octubre, con gran fama y afluencia. Llévate a casa alguno de nuestros tesoros gastronómicos (alubias, pimientos, txakoli...).