

12 KILÓMETROS

EN LA SIERRA DE URKIOLA, EN EL PAÍS VASCO,
NUEVAS FORMAS DE TURISMO SOSTENIBLE
SE ACERCAN AL PASTOREO MÁS TRADICIONAL

TEXTO: Daniel Burgui Iguzkiza

FOTOS: Óscar Larzábal





FOLLOWING THE HERD

ON A STRETCH OF LAND IN THE
BASQUE COUNTRY'S SIERRA
DE URKIOLA, AGRI-TOURISM IS
HELPING MAINTAIN TRADITIONAL
SHEPHERDING PRACTICES



Después de 72 años dedicado al pastoreo, Crispín Arregi sigue ordeñando en un viejo taburete, aunque ha accedido al uso de un marco de ordeño para facilitar el trabajo
 After 72 years of shepherding, Crispín Arregi still relies on traditional methods, with only minor concessions to modern tools such as the milking frame

Crispín Arregi lleva un buen rato ordeñando a sus ovejas, sin maquinaria y con el único acompañamiento de un viejo radiocasete. Las ondas de *Arrate Irratia* —una emisora local de esta comarca del Duranguesado, en las entrañas de Vizcaya— se escuchan ásperas y metalizadas, como si llegaran de muy lejos. Una a una, van pasando el casi centenar de ovejas de raza *latxa*, característica de estas montañas, que Crispín tiene en su caserío de Garai, localidad de 300 habitantes. Con voz suave y cariñosa, les susurra: “*Geldi, geldí*” (“parad, parad, estas quietas”, en euskera). Y ellas se paran. Se paran en la única concesión que Crispín ha hecho

a la modernidad, un pequeño cajón de madera que en 1995 aceptó para detenerlas. “Aunque no me gusta. Sufren y se estresan”, admite él, que sigue ordeñando en un viejo taburete y confiando en la estrecha relación que, como pastor, ha establecido con los animales: “Uno tiene que vivir entre sus ovejas, conocerlas a todas”. La música se interrumpe y una locutora anuncia en vasco que ha llegado la primavera. “Ya era hora”, murmulla Crispín, aunque el chapoteo de la leche caliente que cae en el recipiente se escucha con mayor claridad. A ratos, el sonido se mezcla con la Octava Sinfonía de Beethoven, clásicos del folclore vasco



Crispín se ha convertido en mentor de otros pastores durante décadas, dando incluso clases en la Escuela de Pastores de Arantzazu
For several decades, Crispín has been a mentor to other shepherds, even teaching at Arantzazu's Shepherds' School

Crispín Arregi has been milking his sheep by hand to the sounds of an ancient boom box for some time now. The music from Arrate Irratia – a local radio station in Duranguesado, in the heart of the Basque Country in northern Spain – sounds harsh and metallic, as if broadcast from a great distance. One by one, he milks the nearly 100 sheep – of the *laxta* breed, native to these mountains – that he keeps on his farm in Garai, a village of 300 inhabitants. He speaks to them gently: '*Geldi, geldi?*' ('Stop, stop, be still' in Basque). And they do. They stand in the only concession Crispín has made to modernity: a small wooden frame he's been using since 1995 to keep them still as he milks them. 'Though I don't like it. It can make them stressed,' he says from his perch on an old stool. He says it all comes down to maintaining the trust that he, as their shepherd, has built with his animals. 'You have to live with your sheep and know them all,' he explains.

The music then stops and a newscaster announces in Basque that spring has arrived. 'It's about time,' mutters Crispín, although the warm milk splashing into the pail is almost louder than his voice. The sound blends with Beethoven's Symphony Number Eight, classic Basque folk songs and choral music from the radio. Crispín's been repeating this ritual for as long as he can remember; he's been herding sheep since he was eight. Now he's 80. 'Shepherds never retire, really. There's always another day, another lesson to learn,' he says.

Some 12km away, Aritz and Aimar (aged five and two) have just discovered that cheese comes from sheep's milk. The siblings from Lemoa, near Bilbao, have watched their mother, Ana Linero (39) milk a sheep. Along with dad Alberto Martínez, they have come to spend Sunday morning on the farm and cheese factory owned by Patxi Solana (60), who's both a shepherd and



Patxi Solana se mudó junto a su familia de Bilbao a los prados de Mendiola para empezar un proyecto de eco-turismo en el que los visitantes aprenden a pastorear en un día. Patxi moved his family out to the mountains and started an eco-tourism project where tourists can be a 'shepherd for a day' and learn traditional agricultural skills.

o canciones de misa. Crispín lleva repitiendo este ritual desde que recuerda. Es pastor desde los 8 años. Ahora tiene 80. “La carrera de pastoreo no se termina nunca, jamás. Siempre hay un día distinto, una lección que aprender”, afirma.

A solo 12 km de allí, Aritz, de 5 años, y Aimar, de 2, acaban de descubrir que el queso sale de la leche de las ovejas. Los dos hermanos de Lemoa, cerca de Bilbao, han visto a su madre, Ana Linero, ordeñar una oveja. Junto al padre, Alberto Martínez, la familia ha ido a pasar la mañana del domingo a la granja y quesería del sexuagenario Patxi Solana, también pastor y conductor de la actividad turística “Pastor por un día”. Invitada por Patxi, Ana ha aprendido a exprimir las ubres de los animales e incluso ha bebido un chorrito de leche directamente. Sus hijos ni siquiera habían visto una oveja tan cerca en su vida. “Es un plan estupendo para el fin de semana”, dice Ana, tan emocionada como sus pequeños, que no paran de jugar con la lana. Hace algo más de una década Patxi decidió abandonar su negocio como hostelero de un bar de copas en la parte vieja de Bilbao y trasladarse con su mujer y sus dos hijos a estos prados de Mendiola, una zona rural de Abadiño. Es un enamorado de la montaña y la escalada. “Veníamos casi todos los

fin de semana a subir por estas paredes de roca de Anboto, Alluitz y Aitxiki, así que después de pasar todo el verano aquí, nos dijimos: ¿Por qué no venir para siempre?”. Entonces fundó Alluitz Natura, una empresa de servicios de desarrollo rural y tiempo libre asociada a una explotación ganadera de queso Idiazabal. Alicia Monedero, su mujer, lleva la quesería que fundaron, Atxarte Gazta, y cuenta que nunca imaginaron que fuese tan duro. Han sido muchos años de esfuerzo en una profesión que requiere dedicación los 365 días del año. “No teníamos idea de pastoreo”, añade Patxi, que recuerda entre risas cómo al comprar las primeras ovejas apenas pudo distinguir los machos de las hembras.

Aquel primer rebaño lo adquirieron de Crispín, que durante décadas ha sido maestro y mentor de otros pastores en la zona, enseñando en la Escuela de Pastores de Arantzazu, una institución que los franciscanos abrieron en 1950. Hoy, con apoyo del Gobierno Vasco y las instituciones europeas, es un referente mundial del desarrollo rural, permitiendo ser rigurosos con una profesión que para Crispín apenas ha cambiado desde el Neolítico —el maestro sigue bebiendo agua directamente del riachuelo que pasa al lado de su casa



La leche de oveja se usa para elaborar el conocido queso local de Idiazabal
At Atxarte Gazta, sheep's milk is turned into the local Idiazabal cheese

‘FOR CRISPÍN, HIS JOB HAS HARDLY CHANGED IN 72 YEARS’

runs the ‘shepherd for a day’ tourist attraction. Under Patxi’s expert eye, Ana has learned to milk sheep and even tasted the milk squirted direct from the udder. Her children have never been so close to a sheep in their lives. ‘It’s a great way to spend a weekend,’ she says, just as excited as the kids, who can’t stop playing with the wool.

A little over a decade ago, Patxi decided to leave his business running a bar in the old part of Bilbao and moved with his wife and two children to these pastures in Mendiola, a rural area in Abadiño. He loves mountains and he loves climbing. ‘We used to come almost every weekend to climb the mountains of Anboto, Alluitz and Aitxiki and, after spending all summer here, we thought, why not just stay permanently?’ He founded Alluitz Natura, a company offering rural farming courses and eco-tourism workshops, including how to make the local Idiazabal cheese

from sheep’s milk. His wife, Alicia Monedero, manages Atxarte Gazta, the cheese factory they founded together, and confesses that they never imagined it would be so difficult. They’ve put years of effort into a profession that requires dedication 365 days a year. ‘We had no idea about shepherding,’ laughs Patxi, as he recalls the first time they bought sheep, barely able to tell the males from the females.

They got their first herd from Crispín, who has taught and mentored other local shepherds for decades at the Shepherds’ School in Arantzazu, an institution opened by the Franciscans in 1950. Today – thanks to the support of the Basque government and European institutions – the school is a world leader in rural development, with a rigorous programme for a profession that, for Crispín, has hardly changed in 72 years: he continues to drink water directly from the creek



Arriba a la izq.: Crispín junto a su mujer Justa y su hijo Alberto. Arriba a la drcha.: Patxi enseña a Ana, Alberto, Aritz y Aimar técnicas modernas de ordeño. Sobre estas líneas: lanas empleadas en los talleres organizados en Alluitz Natura. Clockwise from top left: Crispín with his wife Justa and son Alberto; Patxi showing Ana, Alberto, Aritz and Aimar modern milking techniques; and the wool from shearing

y lleva albarcas, el calzado tradicional (que para fastidio de su mujer, solo cambia en verano por unas zapatillas de deporte). Es un perfeccionista: “Cuando paseo por el valle lo paso mal si veo un rebaño mal llevado, ovejas cojas, marcadas con pintura en el lomo...”, dice con pesar. Tanto Patxi como él coinciden en la dificultad de vivir de esta profesión. “Se trabaja todos los días y se vive con la soga al cuello”, explica el octogenario, que sigue repartiendo leche todos los días a clientes del valle que mantiene desde hace 40 años. Su negocio requiere de la implicación de toda la familia: a las seis de la mañana, antes de que Crispín comience la jornada, su mujer Justa Oregi, de 74 años, ya se ha levantado a dar de comer al rebaño y a revisar a los otros animales: 36 gallinas, 3 cerdos y 2 burros. “Hemos llevado siempre una vida muy dura, aunque muy feliz”, asegura Justa.

El proyecto piloto de Alluitz Natura es una forma de esquivar esas dificultades. Aunque para la socia y amiga de Patxi, Silvia Formentí, una joven ingeniera química catalana que provenía del mundo de la cooperación internacional, se trata también de recuperar la tradición. “Durante años me había dedicado a implementar proyectos de ganadería y agricultura sostenible en países en vías de desarrollo o en zonas de conflicto de Colombia, Ecuador

o la Amazonia y me di cuenta de que éramos muy hipócritas por no aplicar todo eso aquí, en Europa, y hacer sostenibles de alguna manera unas formas de vida que estaban desapareciendo”, explica Silvia, detallando los talleres de productos lácteos y el trabajo de la lana o las visitas escolares. El 15 de marzo de 2012 recibieron a un primer autobús de estudiantes polacos y desde entonces han ido poco a poco recibiendo alumnos, despedidas de soltero, familias en vacaciones, grupos de niños con capacidades especiales... Su labor de difusión ha hecho que la actividad sea reconocida como una de las 10 experiencias clave que los turistas deben vivir en el País Vasco.

Patxi, de carácter jovial y dicharachero, a veces tiene que cargar con el estigma de no ser considerado un “pastor de verdad”, aunque él se lo toma a broma y reconoce que siempre fue más pastor “de personas” que de animales –por eso de la experiencia como barman. Sin embargo, lo cierto es que tanto él como Crispín viven la llegada de la primavera con la misma alegría que aquellos pastores de hace un millar de años. Los dos saben que les permitirá sacar a su rebaño a pastar hierba fresca libre por los prados. Y es que quizás, después de todo, 12 kilómetros, igual que unos cuantos siglos, no son nada. ■



Después de un largo invierno, los pastores reciben con ilusión la llegada de la primavera, lo que significa poder pastar hierba fresca por los verdes prados vascos. After a long, hard winter, spring arrives, and shepherds like Crispín can finally put their herds on the grassy meadows to graze.

that runs next to his home and to wear his *albarcas*, the traditional lace-up sandals of the Basque region, which – much to the despair of his wife – he replaces with trainers only in summer. He’s a perfectionist: ‘When I’m walking through the valley, I feel bad if I see a herd that’s not being handled properly, or lame sheep, or sheep marked with paint on their backs,’ he says ruefully. He and Patxi agree that making a living as a shepherd is no easy matter. ‘We work every day just to keep our heads above water,’ says the octogenarian, who still makes daily deliveries of milk to customers in the valley, as he’s done for the past 40 years. Everyone in the family pitches in to keep the business going: at six in the morning, before Crispín starts his workday, his wife Justa Oregi (74) is already busy feeding the flock and checking in on their other animals: 36 chickens, three pigs and two donkeys. ‘Our life has always been hard but very happy,’ she says.

The Alluitz Natura pilot project is one way to avoid these difficulties. But for Patxi’s friend and partner Silvia Formentí – a young chemical engineer from Catalonia with a background in international cooperation – it’s also about bringing back local traditions. ‘For years,’ says Silvia, ‘I’d been implementing livestock and sustainable

agriculture projects in developing countries or conflict zones in Colombia, Ecuador and the Amazon, and I realised that we were being hypocritical not applying the same principles here in Europe and making historic ways of life that were disappearing sustainable.’ Since 2012, when the first bus of Polish students arrived for a programme of workshops on dairy products and working with wool, the farm has gradually been visited by more people – everyone from school students to stag parties, families on holidays and groups of children with special educational needs. This outreach has resulted in the activity’s recognition as one of the top 10 don’t-miss experiences for tourists visiting the area.

Sometimes, Patxi – a cheerful and talkative character – has to put up with the stigma of not being a ‘real shepherd’, although he takes the teasing well and admits that he’s always recognised that he’s more of ‘a shepherd of people rather than of animals’, thanks to his time as a bartender. The fact is, though, that both he and Crispín experience the arrival of spring with a shared sense of anticipation, knowing that they’ll be able to take their flocks to freely graze on fresh grass in the meadows. It’s the same joy felt by shepherds for thousands of years. ■