

Caserío Lurkoi Busturia

Cómo llegar N-631 dirección Mungia. En el alto de Sollube (km. 31) desviarse a la derecha y seguir las indicaciones durante 4 kilómetros hasta llegar al caserío. **Precio** Grupos, 10/20 €. Obligatorio reservar con antelación. **Información y reservas** ☎946477001/946883747/607400 022 /666477665.

Una huerta 'eco' en Bizkaia

Fueron pioneros en la agricultura ecológica y muestra de ello son sus ricas hortalizas que probamos durante la visita

Unas impresionantes vistas sobre Bermeo y los montes de Ogoño, Atxarre y Burgoa nos dan la bienvenida. Olvidamos, en un instante, la leve tensión que nos ha producido conducir por la carretera, asfaltada pero estrecha, que nos ha traído hasta el caserío Lurkoi, un impresionante remanso de paz a pocos kilómetros de Busturia. No se asusten, porque, aunque uno sea habitual de las carreteras de ciudad y no tanto de las de monte, llegará sin perderse mientras conduce a través de bosques. La señalización es más que buena, lo cual se agradece en un entorno rural como el que vamos a visitar.

Allí, en el baserri, nos esperan con una sonrisa Alberto Agirrebeitia y Josu Joven, quienes, en los últimos 25 años,

han convertido las 18 hectáreas que ocupan sus tierras en un espacio en el que además de la huerta ecológica que visitaremos, tienen cabida el precioso agroturismo Lurdeia -con 8 habitaciones-, un humedal en el que habitan patos y hasta un jardín botánico con más de medio millar de árboles y setos distintos. Es, sin duda alguna, uno de los balcones verdes de Busturialdea en el que la madre tierra es la indiscutible reina de la fiesta.

Tras una amigable charla para romper el hielo y disfrutar de las vistas -imposible no quedarse asombrado por la belleza del lugar, con una explosiva mezcla colorista de mar y monte-, nos adentramos en la caseta contigua al agroturismo Lurdeia, un pequeño edi-

ficio que alberga un txoko en el que los huéspedes y visitantes pueden cocinar excelentes platos de verduras y ensaladas con los productos de la propia huerta en la que trabajan Alberto y Josu.

La filosofía 'eco' de sus dueños se extiende más allá de la misma, porque nuestra siguiente parada será la visita a la caldera que funciona con pellet de madera, un derivado del serrín puro, sin residuos ni aditivos y que es producido mediante procesos que respetan el medio ambiente.

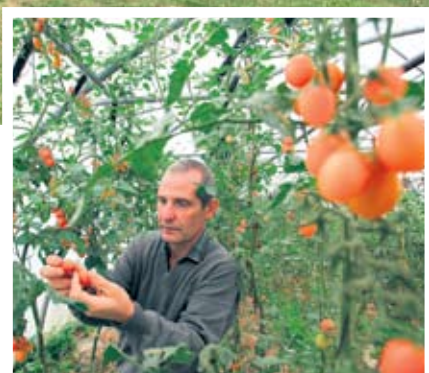
Como Bugs Bunny

Dejamos el agroturismo y el txoko atrás, y en el bonito paseo que nos llevará hasta las huertas y sus 8 invernaderos -2 de reciente apertura-, nos entretenemos en el jardín botánico creyendonos verdaderos silvicultores con la ayuda de los anfitriones, quienes explican con entusiasmo la diferencia entre un árbol y otro. No exageramos al afirmar que poco o nada tiene que



Arte y música

Néstor Basterretxea, Kepa Junkera o Juan Karlos Irizar son amigos de la casa que han dedicado alguno de sus trabajos al agroturismo Lurdeia. Presidiendo su entrada se encuentra una escultura del artista bermeotarra con el mismo nombre de la casa rural. Donado en exclusiva y parte de la serie 'Cosmogónica', muestra una visión cósmica donde se representan el sol, la tierra, la luna, la lluvia, la vida animal y el aire. Junkera e Irizar también se han dejado seducir por el entorno y han dedicado sendas canciones a este precioso lugar, el primero en su disco 'Hiri', y el segundo en 'Del mar a la montaña' y 'Suhar'.



Alberto recoge tomates cherry. Abajo, Josu muestra acelgas de colores. /Maika Salguero



envidiar este bonito espacio verde a otro parque de similares características.

Tras visionar abedules, pinos o hayas rojas y aprendernos la lección, continuamos de camino a la huerta. Ya en nuestro destino, Josu y Alberto se esfuerzan por transmitir sus ideas en torno a la naturaleza y a la agricultura ecológica enseñándonos los entresijos de su trabajo. A primera vista, no parece más que una huerta corriente, aunque los productos utilizados son ecológicos y el enemigo aquí, más que los bichitos, que también, son los insecticidas y los pesticidas.

Vamos poco a poco visitando los invernaderos y nos damos cuenta de que nos encontramos en el mismísimo paraíso verdulero: tomate cherry rojo, naranja, amarillo... ¡y hasta negro!, que Josu y Alberto nos dan para probar en el primer invernadero. En el segundo nos esperan lechugas y bonitas acelgas de colores... y así hasta completar los ocho cobertizos que se asoman a nuestra ruta.

A la degustación de tomates le sigue la de zanahoria, que permite al visitante probarla mientras sigue caminando entre brócolis y berzas 100% eco-

lógicas. ¡No se puede comparar su delicioso sabor con las que venden en el supermercado! El complejo de Bugs Bunny se apodera de nosotros durante un instante mientras la mordisqueamos una y otra vez, aunque su gusto dulzón nos hace olvidar la poca vergüenza que nos queda a estas alturas de la visita y, sobre todo, de la vida.

Puerros, kiwis, acelgas, coliflores ecológicos y un gallinero -ponen huevos, pero Josu y Alberto afirman que allí las gallinas son las 'señoras' de la casa ya que no las explotan comercialmente- se cruzan en nuestro camino hasta llegar a un amplio pabellón conocido como 'Lurdeia Aretoa'. Allí, nuestros guías terminan de explicar, con ayuda de un proyector y sin fanatismos, la importancia de la agricultura ecológica y sus beneficios.

25 años en el sector les avalan -ya saben aquello de que la experiencia siempre es un grado- y sus explicaciones durante la visita son una fuente de sabiduría que inunda nuestra mente durante la hora y media que dura el recorrido en este precioso lugar en el que cielo y mar se besan, como diría el anfitrión Josu, en el infinito. ■