



JAZOERA

INFORMACION DE LA COMUNIDAD VASCO VENEZOLANA

Coordinación General Pedro Javier Arriaga Aguirre

**MUSEO DEL TACHIRA RESCATARA
PATRIMONIO DEL ANTIGUO
EDIFICIO ALBERTO ADRIANI.**

**KARMELE LEIZOLA UNA HUELLA
INDELEBLE EN LAS PAGINAS
VENEZOLANAS.**

**PELLO Y MIKEL IRUJO EN RADIO
EUSKADI**

TALCUAL

**HOMENAJE A AMAMA JUANA
ALBERTO VELOZ. EL ESTIMULO.COM**

INAKI ANASAGASTI

**OBITUARIO DE KARMELE
LEIZOLA AZPIAZU.**

**DEBATE EN EL PARLAMENTO
VASCO.**

IBAN GORRITI. DEIA

BLOG INAKI ANASAGASTI. DEIA

**EL "GORA EUSKADI ASKATUTA"
QUE HIZO TEMBLAR A RADIO SAN
SEBASTIAN.**

**CARMELO MORRILLAS OLASAGASTI.
VITRALISTA GIPUZKOANO**

IBAN GORRITI. DEIA

**LO VASCO VENEZOLANO
FEBRERO 2021**

**TURISMO DESDE LA DESTRUCCION
DEL PATRIMONIO CULTURAL. LA
ARQUITECTURA EN LAS MERCEDES
ABOGADO OCTAVIO SISCO RICCIARDI**

**GONZALO ATTIAS OLABARRIETA
CANTANTE EN PANDEMIA**



OTSAILA / FEBRERO 2021, Nro. 119



**EUSKO JAURLARITZA
GOBIERNO VASCO**

**EUSKADI
BASQUE COUNTRY**

EDITORIALS

Cada mes cuando estoy buscando material para hacer el Jazoera correspondiente, al ir escribiéndolo y al darle los toque para enviarlo, aprendo cada vez más sobre el nivel de la presencia de los vascos venezolanos tanto en Venezuela, como en Euzkadi y otras partes del mundo, y no solo aprendo sino me enorgullezco porque al ser tan pocos vamos desde pequeñas historias hasta historias relevantes que han causado verdaderos cambios, con protagonistas de ayer, de hoy y del futuro porque no solo son esos navegantes, conquistadores, próceres históricos, sino también médicos, periodistas, arquitectos, artesanos, técnicos, agricultores, personajes de toda índole, y hoy en día vemos a muchos jóvenes y no tan jóvenes que dejan su enorme grano de arena.

Mes a mes me siento más orgulloso de ser lo que soy, y con la inmensa cantidad de historias que se me escapan por el pasar inexorable del tiempo, que se lleva a protagonistas o testigos de esos momentos, los cuales lamentablemente no lo dejaron escrito.

Y eso quizás, como leí por ahí, será *“porque los vascos no pensamos en la historia, pero dejamos huella en la eternidad”*.

PJA

NOTICIAS

MUSEO DEL TÁCHIRA RESCATARÁ PATRIMONIO DEL ANTIGUO EDIFICIO ALBERTO ADRIANI. Diario La Nación. San Cristóbal. 29-01-2021. Enviado por Carlos Calderón.



Las puertas de madera es trabajo del ebanista-tallista español, Ceferino Bilbao Echederra, nativo de Bermeo-España. Exiliado de la Guerra Civil.

Juan Barrera y Osvaldo Barreto, artistas, restauradores y funcionarios del Museo del Táchira, adscrito a la Dirección de Cultura del gobierno regional, inspeccionaron las puertas talladas en madera del antiguo edificio Alberto Adriani, con el propósito de iniciar trabajos de restauración, considerando que son iconos de la ciudad de San Cristóbal.

“La visita al antiguo edificio, donde funciona actualmente la Escuela de Formación Cultural para las Artes Estilista Orozco, Fototeca y Escuela de Teatro, se hizo cumpliendo instrucciones de la directora de Cultura, Iliá Sierra y del Coordinador del Museo del Táchira, Omer Añez, para dar inicio a la observación y constatación ocular de las puertas”, informó Barrera.



Se busca recuperar estas puertas que son patrimonio de todos los tachirenses.

Se conoce que el mueble en su estructura, tallado y armazón, fue encargado a principios de la década de los años 50 del pasado siglo, al ebanista-tallista español, Ceferino Bilbao Echederra, nativo de Bermeo-España. Exiliado de la Guerra Civil.

“Bilbao Echederra fue mi maestro y con él aprendí el arte de la madera, fue un gran ebanista y escultor europeo, que llegó a Venezuela dejando importantes obras en las puertas de la Catedral de San Cristóbal y Caracas”, manifestó con orgullo Barrera.

En esta primera visita se obtuvo material fotográfico para detallar los espacios deteriorados. *“Las puertas de acceso a la institución están expuestas a la intemperie, presentan franco deterioro por carecer del tratamiento que amerita la madera para conservarse. Ante esta situación, debemos cumplir con la Ley de Cultura del Estado Táchira, como es conservar y preservar el patrimonio cultural”, enfatizó.*

Por su parte, Osvaldo Barreto, dijo que se trata de una obra emblemática de la capital del Táchira. *“Lamentablemente durante el transcurso del tiempo careció de mantenimiento, presentando en la actualidad un gran deterioro”*–agregó– *“Entendemos la crisis que vive el país y la situación que ha generado la pandemia, pero por eso no podemos abandonar nuestro acervo cultural que nos identifica como sancristobalenses”*.

Los restauradores levantarán un informe para presentarlo a las autoridades del gobierno regional, a través de la Dirección de Cultura, con el propósito de dar consecución a los trabajos de restauración en las significativas puertas.

Considera Barreto que es importante realizar a corto plazo las restauraciones de las puertas del antiguo edificio. *“Si perdemos los iconos que identifican a la ciudad de San Cristóbal quedaría devastada, no solo de enfermedad, sino también de su memoria histórica”*.



Escuela de Formación Cultural para las Artes Estilíta Orozco, Fototeca y Escuela de Teatro,

KARMELE LEIZAOLA UNA HUELLA INDELEBLE EN LAS PÁGINAS VENEZOLANAS. Jesús Hurtado. TAL CUAL. 5/2/ 2021



Primera mujer diseñadora del país y la más homenajeada en su área, Karmele Leizaola es sin duda una de las grandes maestras del periodismo venezolano, cuya máxima era que el periodismo si el diseño no ayuda.

Si alguna mujer ha dejado su impronta en el periodismo venezolano, sin duda es ella. Vasca de nacimiento y venezolana de corazón, la gran diseñadora Karmele Leizaola falleció este viernes 5 de febrero en Madrid, luego de dar la pelea al covid-19 y a nueve décadas de duro trabajo tanto en las redacciones como en las labores del hogar.

Autodidacta, no solo fue la primera mujer diseñadora en Venezuela sino que a pulso logró ser la más galardonada en su área, dejando a su paso grandes enseñanzas, como aquella máxima que siempre recalca a sus jóvenes aprendices y sostenía en cualquier circunstancia: «*el periodismo pierde fuerza si el diseño no lo ayuda*».

Como recuerda el también periodista y diseñador Eduardo Orozco, llegó a Caracas huyendo de los horrores de la II Guerra Mundial, y enseguida quedó flechada por el olor a tinta de los talleres de impresión, el desenfreno de la redacción y el crujir de la teclas.

Y no fueron pocos los medios donde trabajó: Tipografía Vargas fue la escuela de donde salió a hacia las salas de las revistas Élite, Momento y la Bohemia de la Cadena Capriles. Luego se fue a El Nacional, donde contribuyó a darle una vuelta de 180 grados. Cómo no recordar sus diseños de Séptimo Día, Feriado, Papel Literario, el Cuerpo C y las ediciones aniversarios! Domingo Hoy, el gran semanario cultural de Economía Hoy, fue el culmen de mente creadora.

Esos fueron algunos de sus salones de arte y de clases, donde compartió con cuanto periodista de renombre pasó por esas redacciones, entre ellos Plinio Apuleyo Mendoza y el gran Gabriel García Márquez, quien la nombra en uno de sus libros.

Y sus alumnos se cuentan por cientos, entre ellos Víctor Hugo Irazábal, Miriam Caña, Nirce Alvea y Carmen Riera, quien como artífice de los Seminarios de Diseño de la Información nos asegura que mucho de sus destrezas se las debe a esa fumadora empedernida que hacía de cada página una obra artística.

Justamente en 2009, en ocasión del cierre de uno de esos seminarios de diseño informativo, se rindió un merecido homenaje a la maestra de maestros, que este 5 de febrero nos deja luego de nueve décadas de trabajo incansable.

Desde **TalCual** vaya nuestra palabra de aliento a sus hijos: nuestro apreciado colega, amigo y colaborador Txomin; la también periodista Estíbaliz; el gran caricaturista Eneko; y el publicista Mikel. **Y para ti, Karmele, nuestro eterno agradecimiento, cariño y recuerdo.**



Video homenaje a Karmele Leizaola: <https://www.youtube.com/watch?v=RKljhBqPNYs>



Esta foto tiene su historia. Es de diciembre de 1977. Carlos Garaikoetxea era entonces el presidente del EBB del PNV y Juan de Ajuriaguerra diputado por Bizkaia. Viajaron a Venezuela a agradecer la existencia, durante trece años de la radio clandestina, Radio Euzkadi y al meritorio grupo EGI que la hizo posible.

Una de sus actividades en aquel país fue ir al lugar desde donde se transmitían los programas de media hora en onda corta. La fotografía es de ese día y la traigo hoy porque se le ve a Pello Irujo de perfil entre Garaikoetxea y Ajuriaguerra. Pello Irujo fue uno de los miembros de aquel grupo que hacía de locutor e iba los sábados a jugar al dominó y tomar unas cervezas con IxakaAtutxa, un antiguo gudari del Jagi que fue todos esos años el cancerbero de las instalaciones.



Edificio Sierra en la Avenida Libertador de Caracas donde en el tercer piso estaba Radio Euzkadi y Pello Irujo iba a grabar los talos (las cintas)

Pongo el dato pues hoy en Radio Euzkadi, en su primera entrevista como Consejero del Gobierno navarro, ha estado Mikel Irujo, hijo de Pello y sobrino nieto de D. Manuel de Irujo, ex ministro de la República e inmensa personalidad vasca. Sustituye a Manu Aierdi. Proviene de la Delegación del Gobierno navarro en Bruselas. Presentado por el PNV dentro de GeroaBai, la presidenta Chivite le tomó el jueves su promesa. Su trayectoria profesional y estudios es excelente para el puesto en el que va a desarrollar su trabajo que ha resumido en tres palabras. Europa, Recuperación y trabajo coordinado con todas las administraciones.

Estando en el estudio de Radio he recordado a su aita, desgraciadamente fallecido, ya que me tocó siendo un pipiolo hacer el trabajo que hoy realizaba Ander Arzak. Pello hoy hubiera sido el hombre más feliz del mundo escuchando a su hijo en la entrevista de Radio Euzkadi, por la que él luchó desde siete mil kilómetros de distancia, para que aquella emisora clandestina y sin medios y con la interferencia franquista encima pudiera ser escuchada con normalidad en la sociedad vasca. Hoy ese hito ha sido posible por lo que, de vez en cuando conviene recordar estos hechos en tiempos de tribulación como los que vivimos. También esto pasará.

Mikel es hijo de Pello y Arantza Amezaga, escritora, bibliotecónoma e intelectual vasca nacida en el exilio con lo que la vuelta a casa de aquella pareja hija de exiliados de la guerra del 36 se cierra en un círculo provechoso para el país y sin que, en este caso, la cadena se haya roto.

Suerte Mikel. Zorionak!!!!

LA COMIDA ESPAÑOLA EN LA MEMORIA GUSTATIVA DEL CARAQUEÑO.

Alberto Veloz. elestimulo.com. 06-02-2021



ALBERTO
VELOZ

La comida española ha sido fundamental en la unificación de la colonia hispana en Venezuela. A esto se suma su espíritu gregario y el empeño en mantener sus tradiciones. Alberto Veloz hace un detallado repaso sobre esos apreciados fogones que enriquecieron la mesa pública de Caracas.

En Caracas se pueden identificar fácilmente las zonas donde se concentran una mayor cantidad de tascas y restaurantes de comida española, lugares donde se asentaron grupos de inmigrantes hispanos para hacer su vida, o en todo caso rehacerla, ya que la mayoría llegó al país huyendo de guerras, hambrunas y persecuciones.

Cualquier caraqueño que se precie de conocer su ciudad sabe que en La Candelaria va a encontrar una nutrida presencia española que, con su trabajo honesto, hizo de esta parroquia epicentro de convivencia hispana.

Con el paso de los años Chacao también fue ocupada por este grupo de inmigrantes y sus descendientes echaron raíces en nuestro país.

¿Por qué La Candelaria?

En el siglo XVIII esta zona estaba alejada del centro de Caracas. Era un área para la labranza, fuera de los límites urbanos, donde comenzaron a radicarse los grupos de inmigrantes, especialmente de procedencia canaria, expertos cultivadores de la tierra.

Se le empezó a llamar el barrio de los isleños y gracias a ellos la parroquia tomó su nombre en honor a la Virgen de La Candelaria, patrona de las islas Canarias.



En un vistazo a la historia, se podría decir que dos grandes oleadas de inmigrantes arribaron al país. Primero durante el período colonial y luego en el siglo XX, ésta última producto de las dos devastadoras guerras mundiales. En el caso de España se agregó la cruenta guerra civil, lo que ocasionó hambrunas y persecuciones políticas.

Durante los siglos XIX y XX toda Europa vivió épocas desastrosas que motivaron un flujo migratorio hacia América, calculado en más de 50 millones de personas quienes buscaban desesperadamente un refugio seguro, trabajo para progresar, comida para subsistir y paz para vivir. No es sino hasta la década de los años 40 cuando Venezuela -en el más amplio y buen sentido de la palabra- se vio beneficiada con este flujo migratorio europeo.

Los venezolanos abrimos los brazos para recibir a cientos de miles de españoles, principalmente canarios, gallegos y vascos a los que se sumaron italianos del sur y portugueses, la mayoría de Madeira y las Azores.

Los españoles recién llegados se acercaron en la zona de La Candelaria, donde ya estaban arraigados sus paisanos canarios. Allí continuó forjándose y creciendo la zona como núcleo de la hispanidad en Caracas.



José López y Angelines Acedo del restaurante La Tertulia en La Candelaria

Y con ellos vinieron también sus costumbres, tradiciones, modos de vivir y de sobrevivir, donde destaca la culinaria que se unió a la comida criolla y por su enraizamiento casi se confunden.

No falta una celebración de familia netamente criolla con fuerte raigambre venezolana donde el plato principal sea una succulenta paella o una empanada gallega y que su par español se deleite con un pabellón criollo o celebre con hallacas y pan de jamón.



Paella de El Trato Bar

Sin Colón no hay tortilla

Como lo quieran llamar y según la óptica de cada cual, desde la palabra descubrimiento, pasando por conquista, encuentro de dos mundos o de muchos mundos, hasta la peyorativa expresión de “*invasión*”, indudablemente que sin la llegada de Colón y su regreso a Europa no existiría la «*tortilla de patatas*» y muchos platos más, amén de todo lo que trajo este viajecito, que no fue de veraneo precisamente.

En América no se criaban gallinas, por lo tanto no se conocía el huevo. Cuando llegó la papa a Europa fue vista con excesiva desconfianza: hasta le atribuyeron ser vector de la lepra. Ignorancia crasa y supina ante lo desconocido.



Cultivo actual de papas. Foto Pixabay / Pexels

Gracias a su defensor Antoine-Augustin Parmentier, la papa fue aceptada en Europa después de mucho batallar y vencer el desprecio y el miedo a consumirla.

Una vez superados los estigmas, la papa fue aceptada y se unió al huevo con el añadido de la asiática cebolla y el aceite vegetal europeo. Así nació la tortilla de patatas, un emblema de la gastronomía española.



Tortilla de «patatas» de Carmen Caamaño

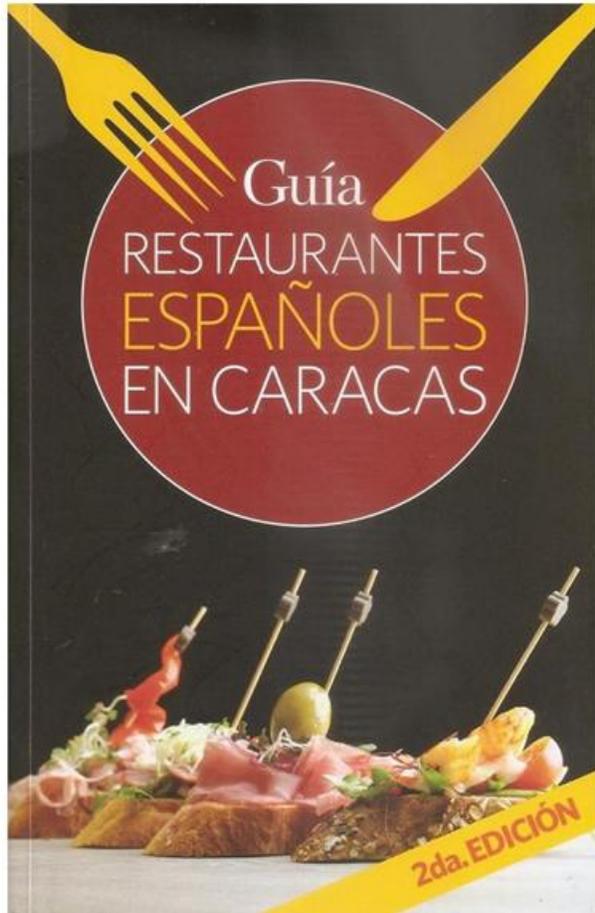
Entre tascas, barras y jamones

Caminar por las calles de La Candelaria para ir de tasca en tasca y luego recalar en algunos de los restaurantes que han logrado sobrevivir en la zona es lo que medianamente podemos hacer los caraqueños cuando tenemos ganas de “*marcha en rollo español*”.

Al entrar en un restaurante de ambiente hispano, lo primero que nos recibe es una barra con un dosel donde cuelgan jamones curados o en proceso, embutidos de todo tenor y sabor, botas de adorno. En ese mostrador se ofrecían generosas raciones de queso manchego, tentadoras tortillas de papas, empanadas gallegas que se consumían bajo el bullicio de los asiduos clientes y parroquianos.

¿Y qué es una tasca? Imposible no retomar mi texto publicado en la Guía de restaurantes españoles en Caracas, escrita y coordinada por la colega Vanessa Rolfini Arteaga quien me solicitó definir estos sitios de raigambre hispana con identidad muy definida.

“Una tasca es un sitio para divertirse, relajarse, compartir con amigos, beber y ‘picar’ algo. Una tasca no es un bar, pero se toman tragos. No es un restaurante, pero se come. Tampoco está a medio camino entre ambos porque una tasca tiene personalidad y vida propia. En un bar se llora un despecho, se espera en la barra a un amor o se acuerdan negocios. En una tasca no hay cabida para asuntos serios. A una tasca se va para compartir con amigos distendidamente. El ambiente la hace jacarandosa, bulliciosa y alegre. Los tragos prevalecen, aunque la comida no es secundaria”



Las estrechas calles de La Candelaria y todas las cuadras vecinas a la plaza estaban sembradas de tascas y restaurantes donde los menús ostentaban los más emblemáticos platos de la gastronomía española.

Hoy día algunos de esos lugares cambiaron de dueños, porque los originarios o sus herederos emprendieron una nueva emigración o han visto disminuido la oferta por caprichos de la economía o simplemente la oferta comestible es de otra naturaleza.

En los que siguen en pie prevalece la tortilla de patatas, los camarones al ajillo, salpicón o zarzuela de mariscos, fabada asturiana, callos a la madrileña, bacalao a la vizcaína y espléndidas paellas en diferentes versiones como otro de los símbolos de la hispanidad culinaria.

En el apartado de sopas nunca faltaban el gazpacho andaluz, la sopa de ajo castellana y el consomé al jerez. Para picar siempre estaban las aceitunas, queso manchego, jamón serrano, lomo embuchado, chorizos, berberechos, boquerones en vinagreta, croquetas de atún y la infaltable empanada o el pulpo a la gallega.



Pulpo preparado en La Huerta

En la época saudita era frecuente encontrar en los menús las angulas de Aguinaga, pero desaparecieron de nuestro entorno por lo prohibitivo de su precio. Eran servidas hirviendo con mucho ajo en cazuelitas de barro para comerlas con tenedor de madera.

Pocos son los restaurantes que se especializan en la comida de una región de España. Quizá los más ortodoxos sean los vascos. Generalmente los menús ofrecen una amplia gama de preparaciones de todo el país.

Españoles premiados

Entre las labores de la Academia Venezolana de Gastronomía está reconocer el trabajo de los cocineros, estudiosos y profesionales de la restauración que ejercen en la mesa pública del país, donde han demostrado excelencia en el oficio.

En gastronomía española, tres han sido premiados por la AVG: Andrés Rodríguez, propietario de El Mesón de Andrés ubicado en Chacao; Blanca Royo al frente de su recordado y añorado Bar Basque, en La Candelaria y el más reciente reconocimiento fue para el restaurante La Huerta, en Sabana Grande, de los laboriosos y emprendedores hermanos Romano.

El Mesón de Andrés o la excelencia en Chacao

En el año 2010, Andrés Rodríguez obtuvo una mención especial de los premios Tenedor de Oro de la Academia Venezolana de Gastronomía por su destacada y tesonera labor en la restauración caraqueña, especialmente al frente de su restaurante El Mesón de Andrés.



El mesón de Andrés en Chacao. Foto Eduardo Arévalo Jaimes / Archivo

Este lugar de encuentro de conocedores de la buena mesa española es actualmente uno de los mejores restaurantes de Caracas o mejor dicho, es el mejor.

Varias especialidades destacan en su carta y en una entrevista que le hice hace muchos años a Andrés y a su hijo Javier, me explicaron que su oferta es la llamada “*cocina de patrón*”, donde el chef prepara según indicaciones del patrón que está pendiente del cliente y sus gustos donde prevalece la comida de mercado, la más fresca.

La cazuela de mariscos y vieiras, marmitako de atún, rueda de mero en salsa verde, cochinito a la segoviana, judiones de Ávila y cordero al horno siempre están presentes porque son muy solicitados, también las especialidades como el mero a la sal y los asopados. Las raciones abundantes y exquisitas en un ambiente agradable lo hacen un lugar único en Caracas.

Un tesoro nunca olvidado: Bar Basque

Lamentablemente el Bar Basque ya no está para ir a comer sus pimientos del piquillo rellenos de bacalao, mis preferidos, acompañados de una montaña de arroz blanco. O para preguntarle a Juanito, el esposo de Blanca, qué era el pis melba (sic del menú) a lo que respondía con no muy buen talante y cara de fastidio: “*pues eso mismo un pis melba*” y sin mediar más conversación lo servía en la mesa.



Mariví Baturén, Carlos Baturén y Blanca Royo – Bar Basque La Candelaria

Tampoco se olvida un clásico del Basque, el camembert tibio con miel y nueces para rematar una faena de auténtica comida vasca, como si hubiéramos almorzado en el mismo San Sebastián.

En ese restaurante Rómulo Betancourt solía comer con frecuencia y Blanca Royo lo atendía igual que a todos los demás clientes, siempre con su característica amabilidad. En cierta ocasión el padre de la democracia venezolana canceló su cuenta con un cheque, el cual nunca pudo ser cobrado por alguna razón, por lo que decidieron enmarcarlo y colgarlo en la pared como recuerdo del guatireño más famoso.

Los que tuvimos la dicha de apretarnos en sus pocos metros cuadrados y lograr uno de los 28 puestos para sentarnos a comer como Dios manda el mero en salsa de txacolí o un simple revuelto de camarones que sabía a gloria, nunca olvidaremos las muchas horas transcurridas allí en franca conversación con Blanca o Mariví, quien siempre estaba arreglada como una muñeca, peinada de peluquería, con maquillaje profesional que hacía resaltar sus hermosos ojos verdes y trajeada elegantemente.

En pleno corazón de La Candelaria, en los bajos de la clínica Venezuela, funcionaba este templo de la excelencia en comida vasca, solo comparable a otro desaparecido décadas antes, el Maitena en El Paraíso.

Después de haber cocinado toda la mañana, doña Blanca recibía impecable a su fija y fiel clientela junto a su hija Mariví Baturén a quienes se les unieron sus hijos Miguel en la sala y Carlos, quien cocinaba con la misma sazón y experticia de su amama Blanca, abuela en vasco.

Blanca Royo también fue reconocida con la mención Tenedor de Oro por la Academia Venezolana de Gastronomía en el 2012 debido a la excelente y constante labor culinaria en la conducción de su Bar Basque.

Una huerta en “la Solano”

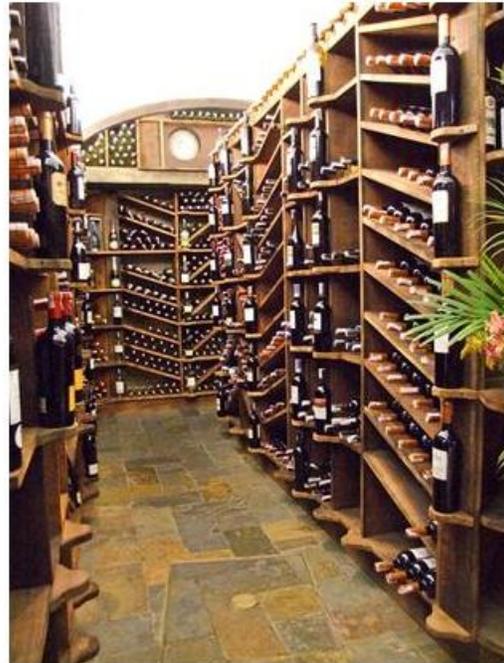
El habla popular ha convertido el nombre de pila Solano como si fuese un apellido, cuando en realidad es el segundo nombre del héroe paraguayo Francisco Solano López Carrillo que sucedió a su padre Carlos Antonio López Ynsfrán en la presidencia de Paraguay, ambos con el apellido López.

En esa misma avenida que bautizamos como “*La Solano*” está La Huerta, propiedad de los hermanos Romano, apelativo que no es gentilicio de Roma, sino el apellido de Gumersindo, Reinaldo y Alberto, tres fajados asturianos que han mantenido por 32 años un restaurante con calidad y un menú consistente, lo que no es tarea fácil, especialmente en una sociedad en crisis constante de alimentos.

Contra viento y marea, los hermanos Romano mantienen la calidad y han dedicado su vida a la restauración con constancia y respeto por los comensales.

Pero ellos no se quedaron solo con el negocio familiar del concurridísimo restaurante La Huerta, nombre que no es solamente comercial, sino que se hace realidad ya que casi todos los productos que allí se consumen provienen de la huerta de su propiedad ubicada en Los Anaucos, una población campestre a menos de una hora de Caracas.

En esa finca tienen cría de corderos, cerdos, reses y plantaciones de ají, cebollín, ajoporro, cilantro y pimentón, utilizados en las preparaciones, tanto del restaurante como en la elaboración de sus alimentos La Aldeana, entre ellos fabada asturiana, mondongo criollo, picadillo para guisos, chorizos, morcillas, lomo embuchado, quesos de cabra y mermeladas elaboradas con frutas de su cosecha.



Cava de vinos del restaurante la Huerta. Foto Eduardo Arévalo Jaimes



Los hermanos Romano en la finca. Foto Jorge Pineda

En 2019 el jurado de la Academia Venezolana de Gastronomía decidió darle una mención Tenedor de Oro al restaurante La Huerta. Se lo merecían con creces.

Una guía para un mundo de restaurantes

En el año 2014 la periodista especializada en gastronomía, Vanessa Rolfini Arteaga, editó y coordinó la primera Guía de Restaurantes españoles en Caracas, auspiciada por la Embajada de España en Venezuela. En este compendio están reseñados 54 restaurantes y tascas, así como un completo listado de importadores de alimentos y bebidas españolas.

Con respecto a esta guía el diario español ABC escribió: *“Una aportación de los inmigrantes españoles que enriquece la historia gastronómica viva de los venezolanos. Los españoles forman la comunidad más grande de inmigrantes en Venezuela y han construido un circuito de restaurantes que puede considerarse un patrimonio gastronómico-cultural de Caracas”.*

Es menester señalar que en el año 1993, la Guía Gastronómica de Caracas de Miro Popić reseñó un total de 109 restaurantes españoles en toda el área metropolitana. La simple comparación de cifras refleja la fuerte y cruda contracción económica en el sector de la restauración en un período de 21 años.



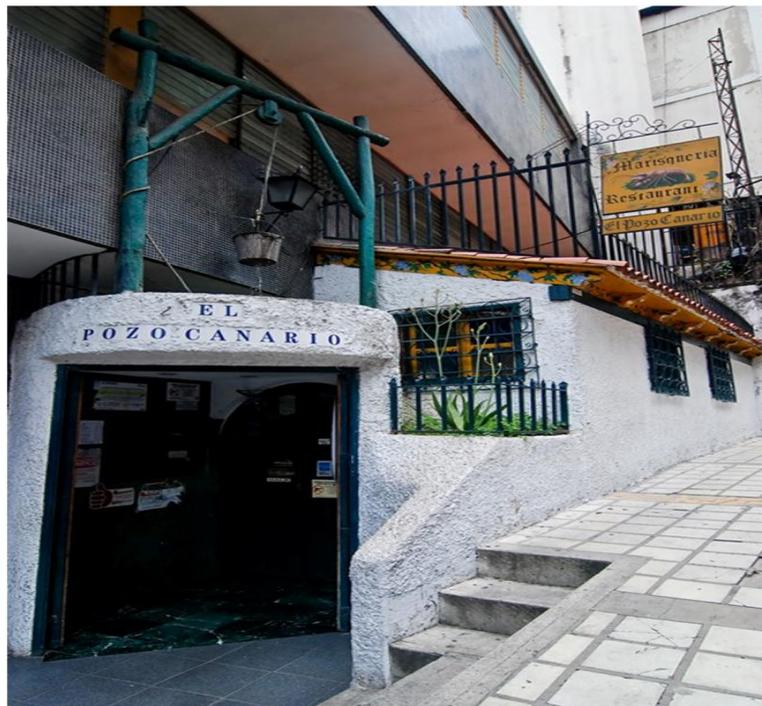
Miro Popić, pionero en guías de restaurantes venezolanos

La Candelaria, parroquia con marcado acento hispano, tiene otros lugares del sector que están grabados en la memoria etílica y sibarita de sus comensales, donde se fraguaron encuentros y desencuentros en almuerzos de trabajo, tardes de estudiantes y noches de amoríos, así como viernes adecos por lo largo de su jornada, pero siempre regados por una licorosa copa, una fría cerveza o un copioso condumio con sabor a ajos, pimientos, cebolla y aceite de oliva.



Restaurante La Cita

Las barras y mesas de El Pozo Canario, La Cita, Guernica, Casa Bermeo, El barco de Colón, Albaizín, La Carabela, Achuri, La Tertulia, Casa Donosti, La Casbah, Mesón Segoviano o Casa Farruco también conocieron de esos encuentros. Algunos ya no están. Otros aún esperan por sus clientes y mejores tiempos.



El Pozo Canario. Foto Eduardo Arévalo Jaimes

Aunque en solitario y más hacia el oeste de Caracas encontramos *el Gallegos*, en la esquina del Muerto, con su variedad de paellas. Desde su fundación siempre han ofrecido lo que ahora llaman pick up pero también sumaron el delivery subrayando que no hay distancia que lo limite, siempre que sea en la zona metropolitana.

Este local es ejemplo de tenacidad y de innovación. Ha sabido aprovechar las redes sociales y su fama pasada para continuar en la geografía culinaria de la ciudad.

Por una modesta suma adicional en calidad de depósito el cliente se llevaba el arroz en la *“paellera”* o *“paella”*, que es el nombre original del recipiente, el cual debía devolver. En esa época la honestidad era la norma y nadie se le ocurría dejar *“olvidada”* la *“paella”* en casa.

Tarde de toros y toreros

En épocas pasadas tanto el restaurante Gallegos, por su cercanía al Nuevo Circo, como Los Cuchilleros en la esquina de Candilito, fueron centros de empresarios taurinos y aficionados que en tardes de fiesta brava en el Nuevo Circo de Caracas, se reunían previamente en sus mesas y barra para *“entonarse”* y llenar sus botas de cuero con un original blend creado con manzanilla, sidra y jerez que pasaba de mano en manos en el tendido.



Restaurante Gallegos. Aún funciona en el centro de Caracas. Cortesía Alberto Veloz

Una vez cumplido el ritual y apostar por el torero que haría la mejor faena, enfilaban hacia el coso taurino de El Conde para presenciar la corrida que esa tarde se presentaba con un cartel de excepción y gritar “ole” y “bravo” a diestra y siniestra por efectos de la “bota”, aunque también daba pie a una buena pita si el torero no había cumplido a cabalidad su tarea de “mataor”.

Toreros famosos como los hermanos César, Curro y Efraín Girón, Paquirri, Tomás Campuzano o Paco Camino concurrían a Los Cuchilleros para formar parte de las animadas peñas taurinas.

Don Miguel de Cervantes tiene posada

La Posada de Cervantes es un remozado restaurante con una exquisita oferta de platos españoles muy bien elaborados, contundentes y de porciones respetables donde ejerce en la cocina su propietario y experto cocinero autodidacta, Freddy De Freitas, quien ha sabido conservar la sazón original que combina platos con un toque más moderno.

En La Posada de Cervantes, ubicada entre las esquinas de Pelota a Punceres, en plena avenida Urdaneta, los clientes se distribuyen en sus mesas y enormes barras -tiene dos pisos- y ostenta un mobiliario de madera pulida muy bien conservada.



Carpaccio de pulpo de La Posada de Cervantes. Foto Fabián Lugo

La amplia y atractiva carta tiene una variedad de preparaciones españolas y opciones para picar donde destacan las papas bravas, tortillas y chistorras. El pulpo en todas sus variantes y técnicas de cocción es una de sus especialidades, amén del bacalao y diversas presentaciones de pescados y mariscos. El servicio es de primera. Esta posada cervantina está dando la hora en el momento de escoger un sitio con ambiente y excelente comida.

España en el este capitalino

Aunque la esencia de la restauración gastronómica española estaba en La Candelaria por el número de locales, sería injusto no mencionar a los demás bares, tascas y restaurantes diseminados por toda la ciudad.

La zona de Chacao es otro punto donde la comida española es protagonista como en el más importante y destacado de todos, ya mencionado El Mesón de Andrés, pero también están La Taberna del Navegante, Cervecería Vigués, Cervecería Río Chico, El Pulpo, Costa del Sol, La Guacamaya, La Tasca de Amelino, Dena Ona.

Costa Vasca, actualmente en La Castellana, fue fundado en la calle Beethoven de Colinas de Bello Monte por José Díaz y José Izaguirre. Su especialidad que se convirtió en un plato emblemático y nunca lo sacaron del menú, fueron las popietas de mero al champán (sic del menú), que era mi favorito. El día que cerró yo fui el último comensal junto a mi esposa y un amigo. Los propietarios y personal de sala destaparon botellas de espumante a la vez que algún lagrimón bajaba por nuestras mejillas.



Cajas de fósforos colección de Alberto Veloz. Foto Eduardo Arévalo Jaimes

El Barquero, Altamar, Casa Cortés, Casa Juancho y Muñeiras en Altamira. En la avenida principal de La Castellana existió el recordado Hostal de La Castellana. En su entrada las enormes figuras de Don Quijote y Sancho Panza recibían a los visitantes. Allí preparaban el mejor gazpacho andaluz del momento. En Las Mercedes La Castañuela, La Puerta de Alcalá, Aranjuez y en Colinas de Bello Monte, El Manchego.

El Mesón de Boleíta marcó una época y revivió en los más jóvenes el placer por ir de tasca. Su éxito fue inusitado y había que hacer cola para entrar. La comida era buena pero el ambiente alegre y bullanguero hizo que la fiesta pareciera no tener fin. Entrar allí era encontrarse con caras conocidas, lo que facilitaba la juerga.

Sabana Grande y sus tascas

Sabana Grande nunca escapa como otrora sector de la buena vida, bien sea gastronómica, nocturna o de diversión. Varias tascas, que algunas pasaron a la categoría de restaurante con comedor y buenas ofertas españolas, se asentaron entre la Calle Real y las avenidas paralelas Casanova y Francisco Solano López.

Al salir de la Universidad Central en la noche, generalmente el itinerario nos conducía involuntariamente a las tascas de las muchas que existieron en toda el área de Sabana Grande.

Si el dinero alcanzaba podíamos darnos el lujo de pedir una paella pero, de lo contrario, con una tortilla y croquetas de atún acompañadas de muchas cervezas o sangrías frías, la pasábamos “*bomba*”, para utilizar una expresión del habla callejera española.

Una de las mejores paellas de Caracas las hacían en La Caleta, lamentablemente ese sector de la avenida Las Acacias Sur se vino a menos. Buhoneros y personas de mal vivir invadieron sus aceras. Así como el vecindario dejó de ser un recodo para esa clase media y muchos de los inmuebles fueron invadidos.

A lo largo de la Solano López existieron establecimientos de oferta española que hicieron historia El Lagar, Rías Gallegas, El Rincón Gallego, La Quintana, El Caserío y La Cazuela estuvieron en ese listado.

Otros que fueron verdaderos caballitos de batalla en Sabana Grande y que se recuerdan con nostalgia eran La Giralda, La Cibeles y Las Cancelas, éste último con las paredes tapizadas de fotos de toreros en plena faena, algunas con autógrafos.



Menú del restaurante La Giralda. Colección Alberto Veloz

En el hotel Gran Meliá Caracas excitantes noches de bohemia se dieron en La Albufera, un restaurante de grandes dimensiones con tablado flamenco en medio de la sala. Sus arroces eran de antología. Actualmente está cerrado.

En la calle Negrín funcionó por muchísimo años la Cervecería Guayana. Ramón, su dueño, era muy celoso del local y protegía a su clientela. A cierta hora de la noche cerraba la puerta y solo teníamos acceso los clientes conocidos que él observaba a través de una diminuta ventanilla en la puerta. Platos para picar y muchas frías, pero cuando Ramón estaba de ganas se metía en los fogones y nos preparaba alguna especialidad “*inventada*” en el momento.



Salir de allí a las 3:00 de la madrugada era cotidiano para luego caminar por la Calle Real de Sabana Grande sin sustos ni estrés. Era una vida normal.

Vale destacar el dato que la mayoría de los restaurantes españoles de Sabana Grande, zonas aledañas y hasta de muy lejos, compran el pan gallego en una panadería que tiene muchos años ofreciendo excelencia en todos sus productos de panificación, se llama Rosita y está en la plaza de La Campiña.

Urrutia y Casa Urrutia

Ambos restaurantes han sido considerados templos de la cocina vasca, con algunas variantes mínimas porque los dos provienen del mismo tronco familiar y las recetas de María Isabel Lopetegui y Adolfo Urrutia son compartidas en ambas cocinas por sus descendientes.

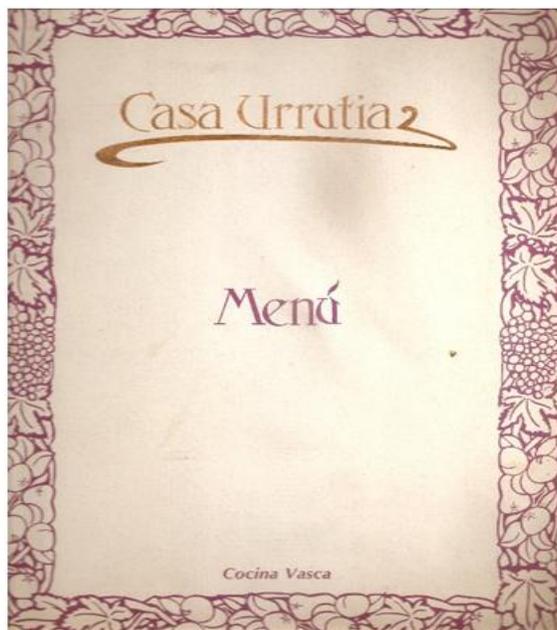
Esta pareja nacida en Guernica llegó a Venezuela con la idea de abrir un restaurante. Se les presentó una oportunidad en La Cita, en la esquina de Alcabala, que originalmente era un bar donde acudían personajes de la nocturnidad caraqueña.

Los esposos Urrutia Lopetegui lo convirtieron en un restaurante de especialidades vascas. Destacaban platos como el bacalao a la vizcaína y los chipirones rellenos.



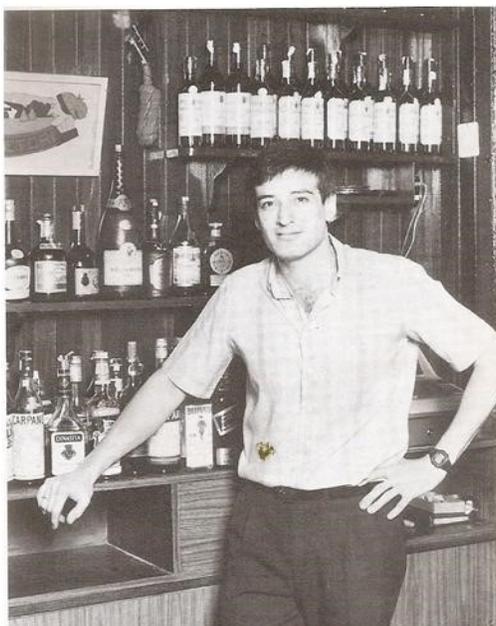
Adolfo Urrutia y un compañero de trabajo en La Cita, La Candelaria, 1957 Foto Cortesía Familia Urrutia

La clientela creció y se hizo asidua por la buena sazón de María Isabel. En 1962 decidieron mudarse y abrir Urrutia de la avenida Francisco Solano López. Una de sus asiduas comensales era Sofía Imber. Posteriormente sus hijos Adolfo y Koldo continuaron al frente del negocio hasta que decidieron separarse.



Menú del restaurante Casa Urrutia en Las Mercedes. Colección Alberto Veloz

Koldo abrió Casa Urrutia en Las Mercedes, cerrada recientemente, donde había incorporado otros platos entre los que destacaban el mero a la Ondarreza, la rueda de mero a la koxkera con angulas y los pimientos de piquillo rellenos de queso de cabra con salsa de calamares.



Koldo Urrutia

Un homenaje a la amama Juana

Maitena en la avenida Páez y Goya en la urbanización El Pinar marcaban la pauta en cuanto a cocina española en la Caracas de finales de los 40 y toda las décadas de los 50 y 60, así como el restaurante Bella Vista situado a la orilla del tren.

Mateo Arriaga y Juana Guerriquechevarría, ambos vascos se conocieron en California, Estados Unidos. Se casaron y volvieron al País Vasco, concretamente a Guernica donde nacieron José y Antonio Arriaga. Emigraron otra vez y vivieron durante 10 años en San Juan de Luz, en Francia.

Huyendo de la Segunda Guerra Mundial, el grupo familiar llegó a La Guaira en 1939 a bordo del barco Cuba, en el primer grupo de exiliados de la Guerra Civil Española.



Mateo Arriaga y Juana Guerriquechevarría de Arriaga, California, EEUU 1920

Se trasladaron a Mérida, zona que necesitaba del trabajo de personas calificadas. Como los hermanos Arriaga dominaban el francés perfectamente se vinieron a Caracas para trabajar como mesoneros en el hotel Majestic. Luego abrieron el bar El Pelotari en la esquina de La Pelota. Después de un tiempo y haciendo caja pudieron inaugurar los restaurantes El Politeña en la avenida Urdaneta y en 1948 el Maitena, éste en la avenida Páez de El Paraíso.

De inmediato Maitena, que en vasco significa amada, se convirtió en referente de buena cocina para la colonia vasca y de la sociedad caraqueña que empezó a conocer la excelencia de sus condumios.



Restaurante Maitena, Av. Páez El Paraíso 1950.

La cocina estaba dirigida por la amama Juana Guerriquechevarría de Arriaga, de quien la gran cocinera Blanca Royo del Bar Basque me dijera en una ocasión que *“Juana cocinaba mejor que ella misma”*.

Entre los mejores platos de Juana de Arriaga estaban los callos a la vizcaína, los chipirones en su tinta, el pescado en escabeche, las paellas y muchas más preparaciones tradicionales vascas, que salían de sus manos con habilidad y amor, dadas la experiencia y corazón que imprimía en cada preparación.

Maitena cerró en 1968. La amama Juana falleció en 1970 en Caracas, rodeada de sus hijos y nietos.

Siendo muy joven tuve la fortuna de comer en varias ocasiones en el Maitena en compañía de mis padres. Desde esa época soy amigo de la familia Arriaga Aguirre.

El elegante y señorial Goya

Otro referente español de la zona era Goya, un hermoso restaurante donde no tenían cabida los jamones guindando ni carteles de tarde de toros, era verdaderamente sobrio y elegante.

Ubicado en la intersección de las avenidas República y A de El Pinar, Goya estaba en un alto a donde se llegaba por una escalera lateral para acceder al amplio comedor ubicado en una terraza rodeada de jardineras. Los pisos de granito brillaban y la atención rozaba en la excelencia.

La paella era sensacional y más que abundante. La gran paellera la colocaban a un lado de la mesa, para ser servida en porciones generosas por mesoneros calificados, bajo la atenta mirada de los propietarios quienes se ganaron la amistad de todos los vecinos y demás clientes venidos de otros rincones de la ciudad.

Dato culinario: en esa época a ningún venezolano se le ocurría agregarle jerez a la paella, esa extraña armonía no sé cómo, por qué y en qué momento nació.

Las paellas para llevar del Bella Vista

Al final de la avenida San Martín durante muchos años funcionó el restaurante Bella Vista, frente al famoso reloj y a la entrada de la pequeña urbanización homónima.

Este original comedor estaba en una construcción de lo que fue una antigua estación del tren que hacía el recorrido Caracas -El Encanto-Los Teques. Su planta alargada nos recordaba el vagón de un convoy.

Los domingos el bullicio crecía por la gran cantidad de clientes que llegaba de todas partes de la ciudad para hacer *"pick up"* con la paella que era dispuesta en bandejas de cartón envueltas en papel blanco y amarradas con pabito.

Esa “*embalaje*” lo hacían los dos dueños del Bella Vista quienes vestidos con camisas de manga larga de un blanco impoluto, planchadas impecablemente, donde resaltaban sus yuntas de oro, con una habilidad extrema amarraban frente a los comensales cientos de cientos de bandejas con humeante paella.

Este rito se repetía cada domingo cuando las familias salían de misa e íbamos al Bella Vista a recoger la paella para luego almorzar en casa. En ocasiones especiales se comía en el largo comedor construido a la orilla de la línea férrea y los niños nos excitábamos en el momento que pasaban los vagones del tren.

Ese tren desapareció, dejó de funcionar hace muchísimos años, como han desaparecido y dejado de funcionar una gran parte de los muchos restaurantes y tascas mencionados en este largo recorrido por la cocina pública española de Caracas.

Albergamos la esperanza que el tren del progreso regrese, no solo a la capital, sino a todo el país que lo pide con urgencia.

Agradecimientos

Agradecimiento especial a la colega Vanessa Rolfini Arteaga quien facilitó toda la información y las fotografías de Eduardo Arévalo Jaimes, publicadas en la Guía Restaurantes españoles en Caracas.

Bibliografía

Vanessa Rolfini Arteaga. Guía restaurantes españoles en Caracas. Embajada de España en Venezuela. Oficina Cultural de la Embajada de España en Venezuela. Caracas, 2014.

Miro Popić. Guía Gastronómica de Caracas. Miro Popic Editor. Caracas 1993.

Miro Popić. Guía Gastronómica de Caracas. Miro Popic Editor. Caracas 2013.

José Rafael Lovera. Historia de la alimentación en Venezuela. Centro de Estudios Gastronómicos. Caracas 1998.

Attilio Angelo Aleotti. Las carabelas de la abundancia. Editorial El Estilete. Caracas 2019,

Jesús Enrique Mazzei Berti. Deleites de un comensal. Gráficas Lauki C.A. Caracas 2019,

Alexis G. Lope Bello. Los mejores restaurantes de Caracas y sus recetas favoritas. Edición de Gourmet. Editorial Arte. Caracas 1986.

Créditos de fotografías. Eduardo Arévalo Jaimes, Nicomedes Febres Luces, Jorge Pineda, Alberto Veloz.

Imágenes: Imagen de portada: Yiseld Yemiñany / Foto de portada: El Pozo Canario, por Eduardo Arévalo Jaimes. Otras fotos: Eduardo Arévalo Jaimes, Nicomedes Febres Luces, Jorge Pineda, Alberto

OBITUARIO DE KARMELE LEIZAOLA AZPIAZU, LA LEYENDA DE LA DIAGRAMACION VENEZOLANA OLVIDADA EN EUSKADI. DEIA. Iban Gorriti.

11/02/2021.



Imagen de archivo de Karmele Leizaola. Archivó familiar

Nunca es tarde para tributar el último reconocimiento a una persona. Quizás sí lo es ya para decirle agur con letras mayúsculas a Karmele Leizaola en Euskadi. Tal vez porque mereció, sin duda, un homenaje en vida que nadie le brindó. Gozó de un mayor reconocimiento en Caracas que en el país donde nació. En Venezuela se le recuerda por la gesta de ser la primera mujer que formó parte de un equipo de diseño de periódicos en un país que no daba oportunidad en esta sección a quien no fuera hombre. En América, le reconocen su especialidad en tipografía, por el uso que hizo de blancos y como maestra de generaciones en diseño gráfico.

El pasado día 5 falleció esta donostiarra, venezolana y residente en Las Rozas de Madrid a la edad de 91 años. La guipuzcoana ganó el Premio Municipal de Periodismo de Venezuela en la mención de Diagramación y Diseño. Además, fue compañera de trabajo del premio Nobel de literatura de 1982, Gabriel García Márquez, buen amigo que le citó en una de sus obras.

Karmele Leizaola era hija de Josu Miren Terese Azpiazu y Ricardo Leizaola, matrimonio dueño de la librería San Ignacio de Donostia que tuvo nueve hijos. En su llegada al exilio en Venezuela, el matrimonio cambió de sector y pasó a regentar un hotel en Caracas que fue lugar desde el que muchas familias emprendieron una nueva vida tras la Guerra Civil y la Segunda Guerra Mundial. El inmueble tenía por nombre Zumaia y más adelante abrieron el Bidasoa. Karmele, además era sobrina del lehendakari Jesús María de Leizaola.

El mundo periodístico y, por extensión, el editorial de Venezuela, lamenta la pérdida humana y profesional de una mujer que trabajó en el periódico del país caribeño El Nacional, además de participar en las principales revistas del país, innovando en diagramación, es decir, en diseñar y realizar la maqueta de una revista, libro, periódico, disco... Está considerada una leyenda de la diagramación tras su labor también impresa en publicaciones como Élite, de Tipografía Vargas; Economía Hoy, Imagen o Momento, donde coincidió con García Márquez. Los medios de comunicación olvidan, no obstante, que también maquetó la revista Gudari en Caracas, publicación de la resistencia vasca clandestina en el exilio.

OLVIDADA EN EUSKADI

En Euskadi son contadas las voces, casi únicamente las familiares, que han puesto en valor su persona y logros. Así, el ex parlamentario jeltzale Iñaki Anasagasti, quien editó con ella Gudari, salió a reivindicar su figura. *"Lamento que el periodismo vasco desconociera la existencia de una mujer estrella como Karmele, donostiarra, pionera, premiada, sobrina del lehendakari Leizaola, madre de cuatro periodistas y artistas, con una sonrisa perenne. Algo se está haciendo muy mal en las instituciones y en las reivindicaciones feministas"*, enfatiza el ex senador del PNV.

Su sobrino, el periodista Estepan Aldamiz-Etxebarria, destaca su humanidad, y le recordará siempre sonriente. *"Creo que fue una gran trabajadora, creadora e innovadora, especialmente por su trabajo en El Nacional, y no hay sino ver lo que ahora escriben quienes la conocieron. Pero siendo buena en lo suyo, siempre me llamó la atención la poca importancia que se daba a sí misma. La verdad es que era una izeba estupenda"*.

Desde el otro lado del Atlántico, el periodista y editor Sergio Dahbar habla con conocimiento de causa sobre ella. *"Ha partido una dama del periodismo venezolano, quizás la mejor maestra que tuvimos, Karmele Leizaola"*, subraya y va más allá: *"Pensó el diseño gráfico como un arte al que había que meterle cabeza. Nos enseñó a amar esta profesión. Gabriel García Márquez ahora debe estar persiguiéndola en la eternidad"*.

Sobre el premio Nobel ella contaba anécdotas como que *"escribía bien, cuando quería escribir bien"*, sonreía, y le calificaba como una persona graciosa. Narraba lo mucho que le hablaba de su época en París.

Autodidacta en su profesión, Leizaola *"buscaba la armonía"* en un mundo en el que trabajaron personas que no eran del sector como *"un hombre que había trabajado en seguros, otro que vendía leche. Y amigos les contrataban en aquella época. Actuaban mecánicamente, sin ojo. En ese momento, encontrar una persona con la sensibilidad de Karmele Leizaola era con quien hablar y de quien aprender"*, agradecen sus ex compañeros.

Ella luchó por publicaciones en las que el periodismo y el diseño fueran complementarios. *"Se aprende mirando bien, sabiendo utilizar la mirada, se aprende a fuerza de hacerlo mal"*. Quienes trabajaron con Leizaola destacan que de ella no solo se aprendía de diagramación, sino de valores éticos y periodísticos. *"Siempre tuvo disposición a enseñar"*, admiran a quien contrajo matrimonio con Luis de las Heras, quienes tuvieron cuatro hijos: los periodistas Txomin y Estíbaliz, el publicista Mikel y el caricaturista Eneko.

Tras su fallecimiento, el periodismo caraqueño se volcó en reconocerle como la primera mujer que consiguió formar parte de un equipo de diseño de periódicos en Venezuela. *"Los profesores de Diseño que tuve fueron mis ojos. Gracias a ellos adquirí el sentido periodístico. El diseño no es nada si no entiendes de periodismo y si el periodismo no es bueno, tampoco ayuda al diseño"*, reivindicaba esta fumadora impulsiva.

Compañeros de aquella época agregan que fue *"muy culta, buena conversadora, gran cocinera, pero fumaba como una chimenea. Y lo peor, yo trabajando a su lado"*, bromeaba un compañero durante un seminario de Diseño de la Información celebrado en 2009.

De aquel encuentro en Caracas salió un reconocimiento explícito hacia ella. *"Karmele abrió nuevos caminos para plasmar la noticia en los medios impresos, gracias a su innovador uso de los espacios en blanco, el empleo de fuentes tipográficas y un profundo conocimiento de la arquitectura de los textos en una página de periódico"*.

Tenía 91 años, era vasca de origen, venezolana de adopción, y creó la imagen de muchos diarios y semanarios suramericanos

"Lamento que el periodismo vasco desconociera la existencia de una mujer estrella como Karmele", defiende Iñaki Anasagasti



Se ha visto este jueves una proposición no de ley en el Parlamento Vasco sobre la dramática situación de Venezuela. Era conjunta del PNV y PSE. El PP y Ciudadanos ha presentado una enmienda. El resultado de la votación ha sido 48 votos a favor, 27 en contra. Los votos contrarios, incluyendo a EA (apéndice vergonzoso de Sortu) han tenido discursos profundamente antidemocráticos. Lo que en Euzkadi es objeto de crítica, de manifestación, de desprecio, de crítica salvaje, en Venezuela es comprensible y lo más sangrante, propio de un régimen democrático elegido por el pueblo cuando a ese pueblo no se le deja votar con garantías, donde no hay libertad de expresión, donde se persigue al disidente, donde se asesina al contrario y donde más de cinco millones de venezolanos han tenido que emigrar de mala manera y donde los derechos humanos son conculcados diariamente. Pero a ellos les parece modélico. Me encantaría que Martínez de Podemos y Oihane Etxebarrieta de Bildu se fueran a vivir en Venezuela y pusieran allí cómodamente en marcha su asqueroso discurso trotskista, asqueroso porque el ser humano y sus derechos no existen. Para ellos, me remito a las mentiras que han proferido que han sido un insulto a la inteligencia y a la sensibilidad democrática.

Ha sido penoso escucharle al parlamentario de Podemos hablar de la crisis económica vinculándola a la crisis del petróleo cuando el chavismo ha destruido toda una industria que ha pasado de los tres millones de producción de barriles diarios a menos de un millón tras 21 años de dictadura y habiendo expropiado todo lo que económicamente funcionaba con aquel salvaje grito de guerra que aún resuena en nuestros oídos. "¡Exprópiese!". Comunismo en estado puro. Eso es lo que es Podemos lo mismo que Sortu, sucesor de aquel nefasto Partido Comunista de las Tierras Vascas que además apoyaba a ETA. Por lo menos no ocultan su ideario totalitario.

Iñaki Agirre les ha afeado su doble moral, su irrespeto a los derechos humanos, su apoyo a un dictador como Maduro, lo mismo que Txarli Prieto y hasta Iturgaiz. Es un problema de sensibilidad y es un problema de ideología. Cuando uno apoya a un régimen totalitario significa que su modelo en Euzkadi es asimismo totalitario. Y el que no se dé cuenta de eso o es tonto, o es ciego o está con ese modelo.

A Gaika Etxearte, hijo del Delegado vasco en Caracas, lo mató la revolución bolivariana, dato que para Bildu carece de importancia atribuyendo a Trump todas las culpas cuando todavía es necesario recordar el telegrama que Bildu mandó al presidente republicano tras su victoria electoral. Al parecer lo que les gusta son los populismos, aunque sean de derechas.

Este debate tendrá repercusión en la opinión pública del exilio venezolano y mandará un mensaje a los venezolanos que sufren bajo aquella dictadura de apoyo pero ha servido para algo más. Y no es cosa menor. Quita máscaras. Los proyectos de Bildu y Podemos, son proyectos totalitarios.

Aprendamos en cabeza ajena.



4. Euzko Abertzaleak eta Euskal Sozialistak talde parlamentarioek egindako legez besteko proposamena, Venezuelako hauteskundeak salatzeari buruz. Eztabaida eta behin betiko ebazpena. [12\11\02\01\00097]

Jatorrizko testua onetsi da.

11/2021

"Eusko Legebiltzarrak:

1. Alderdi politikoei askatasunez parte hartzeko inolako bermerik gabe antolatutako hauteskunde hauek errefusatu dituzte.
2. Ez du legez kontrako hauteskunde horien emaitza onartzen, baldintza eta berme demokratikoak betetzen ez dituelako eta, gainera, nazioarteko behaketarik gabe egin direlako.
3. Beste behin salatzen du Nicolas Maduroren erregimenaren diktadura-deriba.
4. Indar politiko eta sozial guztiei dei egiten die bat egitera Venezuelako biztanleei gizartearen eta ekonomiaren ongizatean oinarritutako bizibaldintza duinak segurtatzeko beharrezkoa den aldaketa politikoa bermatzeko.
5. Erakunde guztien babesa eskatzen du Venezuelari trantsizio baketsua ziurtatzeko, justiziara, askatasunera eta demokraziara itzultea bermatu ahal izateko".

4. Debate y resolución definitiva de la proposición no de ley formulada por los grupos parlamentarios Nacionalistas Vascos y Socialistas Vascos, sobre denuncia de las elecciones de Venezuela. [12\11\02\01\00097]

Aprobado el texto original.

11/2021

"El Parlamento Vasco:

1. Rechaza estos comicios electorales, organizados sin la más mínima garantía de participación libre de los partidos políticos.
2. No reconoce el resultado de estas elecciones ilegítimas, al no cumplir con las condiciones y garantías democráticas, además de ser realizadas sin observación internacional.
3. Denuncia, una vez más, la deriva dictatorial del régimen de Nicolás Maduro.
4. Llama a todas las fuerzas políticas y sociales a unirse para garantizar el cambio político necesario para garantizar a la población venezolana condiciones de vida dignas basadas en el bienestar social y económico.
5. Pide el apoyo de todas las instituciones para asegurar a Venezuela una transición pacífica que pueda garantizar el retorno a la justicia, a la libertad y a la democracia".

EL “GORRA EUZKADI ASKATUTA” QUE HIZO TEMBLAR A RADIO SAN SEBASTIÁN. Iban Gorriti. DEIA. 28/02/2021.



Los jeltzales Gorka Agirre –de negro- y José Joaquín Azurza en un acto en Gales. Foto: PNV

Se cumplen quince años de la muerte de José Joaquín Azurza, quien junto a otros jeltzales cortó la programación de la emisora entonces franquista durante el Aberri Eguna de 1947

En octubre se cumplirán 15 años de la muerte José Joaquín Azurza, el hombre clave para que técnicamente se pusiera en marcha el proyecto de Radio Euzkadi en el exilio venezolano. Conocido como *Jota Jota* o *Telefunken* –porque llevaba la radio en su mente–, protagonizó en un día de Aberri Eguna la interrupción de las emisiones radiofónicas para lanzar proclamas de la resistencia vasca.

Consiguió recalcar en **Venezuela**, donde fue **presidente del Centro Vasco de Caracas**. Allí fue hombre de confianza del vicepresidente del Gobierno vasco, Joseba Rezola; y formó junto a Jokin Inza, Xabier Leizaola y Alberto Elozegi el núcleo dirigente del grupo EGI. De vuelta a Euzkadi trabajó en el proyecto de EITB. El PNV lo recuerda siempre como *"hombre con una cabeza privilegiada que escribía, opinaba y hacia un activismo político de forma intensa"*.

El exsenador Iñaki Anasagasti valoriza la figura de Azurza con el objeto de que a día de hoy aún se lo recuerde presente. *"Fue un hombre muy importante, con una cabeza muy bien amueblada, inteligente donde los haya"*, valora, y va más allá: *"Fue un ingeniero perspicaz, con la experiencia radiofónica que montó en San Sebastián, así como su trabajo en la empresa Shell, con un inglés perfecto. Se enteró de que iban a cambiar dos transformadores que comunicaban desde la petrolera con las refinerías de las Islas Curacao, Aruba y Bonaire. Se hizo con ellos y se convirtieron en la base de las emisiones clandestinas de Radio Euzkadi. Azurza los bautizó como Pedro y Pablo"*.

La hemeroteca jeltzale lo recuerda, así como los *"cortes de Radio San Sebastián"*. En este último caso, cómo se acercaba el Aberri Eguna de 1947. En la revista Euzkadi, el propio Azurza y Elozegi valoraban aquellos momentos como los más aciagos de la lucha clandestina. La frontera del Bidasoa se hallaba cerrada por el boicot a Franco por parte de las Naciones Unidas. Los mal denominados *"batallones de trabajadores"*, es decir, batallones de esclavos de Franco, funcionaban todavía y se estaba iniciando la construcción en Madrid del terrorífico *"Valle de sus Caídos"* –valoraban los jeltzales– en Cuelgamuros.

Faltaban aún trece años para que la televisión llegara a Euskadi. La española comenzó sus transmisiones de Sollube en 1960. La única emisora de radiodifusión que había en Gipuzkoa en 1947 se denominaba EAJ-8, Radio San Sebastián, en el monte Igeldo, con sus estudios en la Avenida de España, 27. *"Era, a la vez, la emisora mejor situada, con mejor antena y más potencia en Euzkadi, lo cual la hacía perfectamente audible en toda Euzkadi, desde Bilbao a Zuberoa y desde Baiona hasta La Rioja"*, enfatizaban.

En la zona de Bilbao, Iruñea y Gasteiz, funcionaban otras pequeñas emisoras sin alcance fuera de dichas ciudades. Todo el resto escuchaba Radio San Sebastián.

Una célula de la Resistencia que operaba en El Antiguo, *"semillero de patriotas"* –calificaban–, dirigida por un gudari mecánico de ascensores, y compuesta por jóvenes de 18 a 25 años, torneros, oficinistas, estudiantes y algún técnico en teléfonos, concibió la idea de utilizar la emisora de Igeldo el día de Aberri Eguna para efectuar una transmisión clandestina.

Utilizando un amplificador telefónico de estado sólido, antes de la invención del transistor, idearon ponerse en paralelo en la línea telefónica que iba desde el estudio de la avenida hasta Igeldo. Se seleccionó un lugar, cercano al actual edificio Erregeenea, donde la línea iba aérea sobre postes de madera.

Pero había unas cuatro líneas telefónicas y era imprescindible identificar la que llevaba el programa, para lo cual, con un *"plenilunio fantástico"*, a las 22.30 horas del Jueves Santo, 3 de abril, un joven tornero de 19 años subió al poste con escaladores.

No era empresa fácil. Identificada la línea en uso por la emisora, se acabó la transmisión, por lo que no se pudo efectuar una prueba. Quedaron en el poste dos hilos esmaltados muy finos, unidos a la línea por unas pinzas de cocodrilo. Se vigiló la línea el viernes, que tampoco hubo emisiones. El sábado al mediodía, dando dos cortos silbidos, mientras el jefe de la célula de la Resistencia, el exgudari, escuchaba en su casa, se probó el sistema. Funcionó a la perfección: *"Creía que nos iban a descubrir, pues se ha oído muy fuerte"*, fue en aquel mismo momento el mensaje del coordinador. Había posibilidad, con dudas, de emitir por Radio San Sebastián.

Llegó el 6 de abril, Aberri Eguna. Desde la víspera estaba montada la matxinada para las dos de la tarde, con todo el mundo en la mesa o de sobremesa. Y el horario se cumplió: Tres jóvenes acudieron al pie del poste donde estaban las pinzas conectadas y los alambres finos que llegaban hasta la base. Conectaron su aparato y escucharon el programa en curso. Cuando desde el estudio pusieron una música tenue, un solo de violín, pasaron el contacto de su amplificador, y la voz de un estudiante de 19 años leyó el mensaje que electrizó a miles de radioescuchas: *"¡Vascos, abertzales! ¡Hoy es el Día de la Patria! Gora Euzkadi Askatuta!"*, y a continuación en euskera el mismo mensaje: *"Euzkotarrak, entzun, gaur Aberri Eguna degu. Gora Euzkadi Askatuta"*, y leyó una frase que no se oyó en antena porque fue cortada por el operador de la radio quien, por lo que luego se supo, estaba en el balcón de la emisora aquel día radiante y primaveral mirando a la Bahía de La Concha, y al oír lo que el locutor clandestino estaba diciendo, *"echó a correr, resbaló, se cayó, se levantó y alcanzó el interruptor general de la consola cortando el programa"*. La frase que faltó instaba a todos a escuchar Radio Euzkadi, que entonces transmitía desde cerca de Baiona y prometía que pronto hablaría al pueblo vasco libremente.

RUMORES

Los bulos acerca de cómo pudo suceder la interrupción constituyeron la comidilla de las semanas siguientes a este hecho. Desde Gasteiz, los del régimen llamaron alarmados al Gobierno Civil preguntando qué ocurría en Donostia. La policía investigó, encontró los alambres finos y las pinzas, pero no pudo dar con los autores. Los dos años siguientes hubo otras cuatro transmisiones de la Resistencia por Radio San Sebastián. Era una pugna de ingenio entre el técnico de la emisora donostiarra Acarreta y los de la clandestinidad.

El PNV siempre tuvo presente que la resistencia civil consistía en mantener firme el espíritu del pueblo por medio de acciones que no produjesen bajas, ni tanta sangre como en las aún recientes ejecuciones se había derramado. *"En este sentido, el grupo que llevó a cabo las acciones de la radio en Donostia puede afirmarse que nunca dejó pelos en la gatera: nadie, jamás, fue encarcelado ni tuvo que fugarse por las arriesgadas acciones técnicas de la radio. Es un récord de la Resistencia Vasca"*, concluían con orgullo los jeltzales.

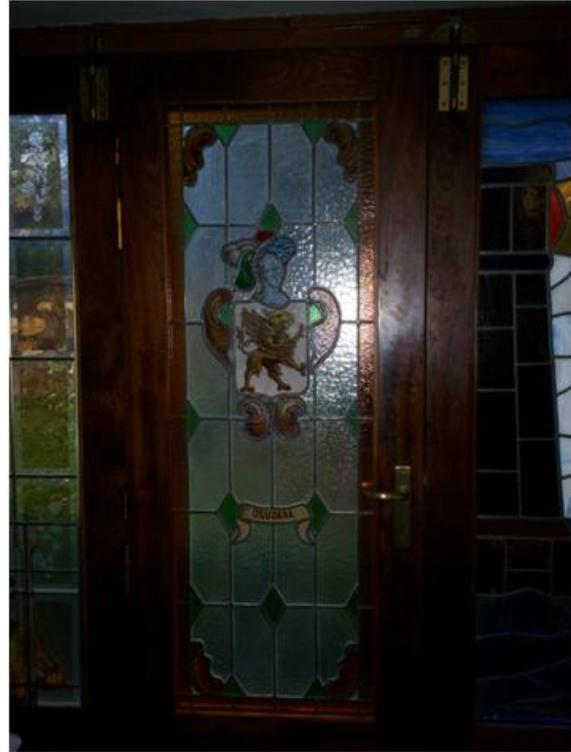
CARMELO MORRILLAS OLASAGASTI. Vitralista Gipuzkoano



Carmelo Morrillas Olasagasti fue un artista del vidrio nacido en Gipuzkoa, que emigró a Venezuela buscando trabajo, y se estableció en primer lugar en Caracas por los años 50, realizando allí numerosos trabajos, en edificios públicos y eclesiásticos. Destacan sus vidrieras en la catedral de Caracas y el parlamento Venezolano (Nota Jazoera: no he verificado y tomado fotos).

En el año 1972, regresa a España y se instala en San Sebastián, de donde es originario, fundando Vidrierías Morrillas, y sigue trabajando como artesano hasta 1985. En dicho año, a su jubilación, le releva José Javier Martínez, que deja Vidrieras Unanue y toma el taller de Morrillas.

Nos conto Javier en su momento: *“Carmelo fue a Caracas en busca de trabajo, dado que en Donostia escaseaba, se fue solo al principio, y entró a trabajar en un taller de vidrieras, oficio que él dominaba en todos los aspectos, (era un gran artista y sobre todo un extraordinario pintor) al año de estar en el citado taller lo compró, y llevó a su familia a Venezuela, mujer y una hija, luego tuvo dos más que nacieron allí. Sé que realizó muchos trabajos en Caracas pero no me acuerdo de ellos, aparte que por nombres que él decía se me han olvidado, iglesias y alguna sinagoga pero no puedo precisar, a principios de los años 70, falleció su mujer, cosa a la que no pudo sobreponerse, y volvió a España, todo el material que traía en un barco, (material, documentación, etc) se perdió, el barco naufragó cerca de Cádiz, y no pudo recuperar nada.*



En 1975 se instaló en Donostia, en la calle Jai-Alai nº 16, hasta que se jubiló, se jubiló anticipadamente por problemas de corazón, (se casó otra vez, se ríe Javier) nos conocíamos, dado que yo trabajaba en otro taller de vidrieras, me llamó, llegamos a un acuerdo, y le compre el taller (1985) en el cual estuvimos trabajando los dos, el colaboraba algo, dado que al estar jubilado no podía trabajar pero me asesoraba y me hacía bocetos.



Carmelo trabajando

FOTOS VASCO VENEZOLANAS.



Nuestros Aberri Egunas. Queremos volver a ellos



Ficha N° 23. 5/2/2021



PRODUCTOS

MANGO

FERMIN DE SANCINEA

Navegante, comerciante

El árbol de mango (*Mangifera indica*) nos llegó de la mano del navegante vasco Fermín de Sancinea en 1789, como informó al ministro Antonio Valdés en carta enviada el 29 de abril de ese año, donde decía que la logró sembrar en Angostura (hoy Ciudad Bolívar), con permiso del gobernador de la provincia, especificando que había sembrado canela, nuez moscada, el clavo, la pimienta de Castilla y el mango, precisando que esta última se produce en la isla de Ceilán (Sihlán en el original), en la India, de donde fueron conducidas al Nuevo Mundo.

Fermín de Sancinea nació en Hondarribia (Fuenterriá), Gipuzkoa, Euzkadi, y desde muy joven se embarcó hacia América en un barco de la Real Compañía Guipuzcoana de Caracas, logrando en 1757 que el gobernador de La Española le otorgara el título de Capitán de Mar y Tierra del paquebote Nuestra Señora de la Concepción.

La carta que envió al gobernador de la Provincia, donde explica la manera cómo logró encontrar e introducir esta deliciosa fruta en nuestro país, fue encontrada en 1954 en el Archivo de Simancas, Valladolid, España. En el documento, Sancinea narra las peripecias del viaje que empezó el 19 de enero en Angostura y que continuó por el caño de Imataca, después de un descanso en los Castillos de Guayana. Luego tomó rumbo a Cayena, capital de la Guayana Francesa, donde adquirió la semilla del mango, además de las otras ya mencionadas, las cuales llevó a Angostura en abril de ese mismo año.

La idea de Sancinea fue captada a plenitud, permitiendo la rápida reproducción de la planta, que se adaptó en nuestro país, como pudo comprobar Alejandro de Humboldt en 1800 durante su visita a la ciudad de Angostura (Viaje a las Regiones Frías, t. IV, p. 396).

PJA / 2 - 2021

Ficha N° 25. 19/2/2021



LUGAR

PRIMERO CULTIVO DE CHAMPINONES EN VENEZUELA

JULIÁN SARRALEGUI

Vasco, euskaldun, solterón, nacido en Navarra, fue el primer agricultor que sembró y comercializó los champiñones en Venezuela teniendo un mercado importante sobre todo en Caracas.

En 1947, al desaparecer los tranvías de la ciudad de Caracas, muchas de sus instalaciones fueron vendidas o derribadas, para dar paso a otras edificaciones, algunas quedaron abandonadas, como el túnel del tranvía que conectaba la ruta que iba desde el centro de la ciudad hacia el Cementerio y El Valle, el cual aun existe, ya bloqueado, a la altura de Puente Hierro, en plena ciudad.

Julián vio las condiciones que tenía el túnel, como escasa iluminación, humedad y baja temperatura, propicias para el cultivo de estas delicias culinarias. Con los años, al aumentar la demanda y ya no ser adecuado el túnel, mudó su sembrado a Potrerito, estado Miranda, cerca de la fábrica de Arte Murano, de donde iba y venía con un Cadillac de los años 50.

Julián dejó el negocio y se fue para Euzkadi cuando montaron unos grandes sembrados de champiñón en Valera, Estado Trujillo, con los cuales no pudo competir comercialmente.

Ubicación: Ubicación: Av. Páez, Puente Hierro, Caracas. DC.

Coordenadas: 10° 29' 30.17"N 66° 54' 45.9"W

PJA / 2 - 2021

Ficha N° 24. 12/2/2021



RECETAS

MARÍA TERESE EGUIBAR DE ARBIZU

CALLOS A LA BIZKINA

INGREDIENTES

- 2 ½ kgs de callos
- 1 pata de vaca
- Chorizo.
- Cebolla, Ajo, Tomates, Zanahorias, Pimientos morrones, Pimientos
- Pirejil
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta

PREPARACION

Limpia bien los callos quitándole toda la piel. Remojarlos en agua durante 2 horas. Lavarlos bien y limpiar con un cepillo. Cocerlos. Una vez cocidos cortarlos en trozos y colocarlos en salsa roja.

Preparación salsa roja:

Colocar aceite de oliva en una cazuela, cuando esté caliente colocar la cebolla picada y los ajos. Añadir la zanahoria, los pimientos, los morrones, y el tomate, todo picado. Cuando estén bien rehogados, se pone harina, revolviendo constantemente. Disolver en el caldo donde se cocieron los callos. Se deja hervir cuidando que no se peguen.

Pasar la salsa por un colador y reservar hasta mezclar con los callos. Calentar y servir.

PJA / 2 - 2021

Ficha N° 26. 26/2/2021



PERSONAJE

HERMINIO GINES

PABLO MENDEZ SOTO

Religioso. Doctor en Ciencias Naturales. Investigador. Poliglota

Estudió para hermano de La Salle en Premiá de Mar, Catalunya, eligiendo el nombre de Hermano Ginés. En 1935 terminó estudios superiores de religión en Lembecke-Lehal. En 1949 Licenciado en Ciencias Naturales, Universidad Central de Venezuela (UCV), donde hizo el postgrado en Zoología, 1952, siendo el primer Doctor en Ciencias Naturales de UCV. Creador de diversos institutos de investigación, autor de más de 40 trabajos de investigación científica y obra especializada como la Carta Pesquera de Venezuela. Formuló la primera ecología en lengua castellana en América Latina.

Miembro de la Academia de Ciencias Físicas, Matemáticas y Naturales de Venezuela. Premio Nacional de Ciencias. Doctor Honoris Causa en seis Universidades de EEUU, Malta y Venezuela y Premio Vasco Universal 2000 de la Secretaría General de Acción Exterior del Gobierno Vasco.

Creo la Sociedad de Ciencias Naturales La Salle, en 1940, recorriendo la geografía venezolana para catalogar la flora, la fauna y la cultura, así como, las tradiciones de los pueblos indígenas. De ella surge 17 años después la Fundación La Salle de Ciencias Naturales (Flasac) con un liceo técnico, un instituto tecnológico universitario, una estación de investigación y talleres para la capacitación técnica.

Representante de Venezuela a Congresos de Ciencias Naturales en Europa y en EEUU. Delegado por Venezuela ante las Naciones Unidas sobre el Derecho del Mar, así mismo ante el Banco Interamericano de Desarrollo. Presidente de la Comisión Organizadora del Simposio Internacional sobre Grandes Ríos Latinoamericanos SISGRIL, Venezuela.

Nacimiento: 26 de junio de 1912 en Garralda, Navarra, Euzkadi.

Fallecimiento: 07 de julio de 2011. Caracas. DC.

PJA / 2 - 2021

PRESENCIA VASCA

TURISMO DESDE LA DESTRUCCION DEL PATRIMONIO CULTURAL. LA ARQUITECTURA EN LAS MERCEDES. Abogado Octavio Sisco Ricciardi. 2019



2019

**TURISMO DESDE LA DESTRUCCIÓN DEL PATRIMONIO CULTURAL:
LA ARQUITECTURA EN LAS MERCEDES**



Abog. Octavio Sisco Ricciardi

01/09/2019

Resumen: Los procesos de urbanización en Caracas han sido accidentados. Con la llegada de los conquistadores españoles se incorpora en las nuevas tierras la forma urbana reticular, nacidas en las ciudades europeas en la Alta Edad Media. Ese esquema de la cuadrícula colonial se rompe en Caracas en la última década del siglo XIX pero es entrado el nuevo milenio, cuando empieza la expansión urbana, en especial, hacia el este. Sería en un cañaveral al sureste de la ciudad, perteneciente a la familia Eraso, donde se desarrollaría la primera urbanización inspirada en los distritos petroleros estadounidenses. La vocación original de Las Mercedes de corte residencial va transformándose desde sus inicios con el arribo de la diáspora de arquitectos vascos a Venezuela en el primer tercio del siglo XX, resaltada con edificaciones que recuerdan a los caseríos de sus terruños. Con los 50, llega el racionalismo con diseños vanguardistas como el de Sanabria y la construcción de edificaciones que la marcarán definitivamente: el Hotel Tamanaco y el Centro Comercial. En los 70, se alzan edificaciones comerciales que fraccionan el perfil urbano y con ello su uso vecinal. Desde del propio concejo municipal baruteño se impulsa los cambios de zonificación desde 1998 hasta su última versión en 2015, abriendo espacios para el avance vertiginoso de un distrito financiero. La Urbanización se incorpora a la Milla de Oro iniciado más al norte con El Rosal, Chacao y La Castellana. En este intervalo el Instituto del Patrimonio Cultural y la Alcaldía de Baruta declaran Bienes de Interés Cultural a un poco más de 20 edificaciones de diversas épocas. La primera década de este siglo ha marcado definitivamente al sector desde la llegada del Tolón Fashion Mall: germinan a una velocidad imparable torres y edificios de oficinas y comercios, no obstante las circunstancias políticas y económicas que atraviesa el país. Sin desparpajo, el Fondo de Valores Inmobiliarios asegura que Las Mercedes incorporará próximamente un cuarto de millón de metros cuadrados de oficinas. Frente a este panorama surgen inquietudes y sugerencias para la protección del patrimonio cultural que permitan armonizarlo con el crecimiento urbano.

NOTA JAZOERA: *sección correspondiente a arquitectura vasca presente en el referido documento.*

LA ARQUITECTURA DEL EXILIO LA DIÁSPORA VASCA. DE LA CASA RURAL AL MODERNISMO

Finalizando el primer tercio del siglo XX, Venezuela se había convertido, después de México, en la segunda opción más importante para el exilio arquitectónico español, en especial, del país vasco, como consecuencia de las dos guerras -la española y la mundial- y sus traumáticas posguerras. Este grupo de desplazados, como lo indica el arquitecto Martín Frechilla, con diferentes niveles de instrucción, fue un factor determinante para la conformación de la estructura social, económica y física de la nación. Los arquitectos españoles que arribaron a Venezuela, entre ellos, del país vasco, debido a la guerra civil fueron: Rafael Bergamín Gutiérrez, Juan Capdevila Elías, José María Deu Amat, Francisco Iñiguez De Luis, Urbano de Manchobas Careaga, Joaquín Ortiz García, Eduardo Robles Piquer, los hermanos Amós y Fernando Salvador Carreras, José Lino Vaamonde Valencia y Javier Yárnoz Larrosa.



**Figs. 17, 18 Detalles de frontones (hastiales) con txori-toki. Tomadas de: Gómez, A. J. (2003).
“La arquitectura Nevasca y su aportación a las viviendas de casas baratas” Fig. 19. Miguel
Salvador Cardón (1939) s/f Tomada de: <http://jazoera.blogspot.com/>**

Sería a finales de los 40 e inicio de los 50 cuando se levantan mayoritariamente tanto casas para una sola familia como multifamiliares, edificaciones que recuerdan las estampas de los caseríos de Euskadi, diseñados por arquitectos vascos. También se construyen edificios de este tipo en El Retiro, El Rosal, Chacao. Surgen igualmente híbridos entre esta arquitectura, denominadas Nevasca, con elementos coloniales, e incluso modernos. Casas de este prototipo, especialmente unifamiliares, de una o dos plantas, son aún observables en La Florida, El Paraíso, El Pinar, Las Acacias, Los Rosales, Los Chaguaramos, Santa Mónica, La Floresta, Altamira, La Castellana, La Florida, La Campiña y Los Caobos.

Suele llamarse caserío propiamente a la vivienda del labriego aislada, situada en medio de una heredad. Bizkaia (Vizcaya), Gipuzkoa (Guipúzcoa) y una pequeña parte de Araba (Álava) presentan sus valles salpicados de blancos y hermosos caseríos bastante alejados uno de otro.

La arquitectura Neovasca, no solo ha tomado los elementos morfológicos del estilo de los caseríos, sino también en donde coexisten elementos de las casas-torres y palacios. El portalón, el arco de entrada que a la vez sirve de porche, es originario de los caseríos del siglo XVIII; entramado en el frontón, que no es más que un falso entramado, imitando las riostras de madera; ventanas y puertas enmarcadas en piedra; techo a dos aguas con tejas curvadas de arcilla (que remontan a las usadas por los árabes, y estos lo pasaron a la península ibérica, que luego llega a tierras americanas con el consabido estilo colonial español). El color rojizo de las tejas constituirá un sello inconfundible de la Caracas bucólica, la de “*los techos rojos*” descrita en el amoroso himno de “*Vuelta a la Patria*” del poeta venezolano Juan Antonio Pérez Bonalde (1846-1892).

En las provincias vascas españolas llama precisamente la atención la gran cantidad de escudos que tanto adornan las fachadas de los palacios, como de las casonas, casas-torres, y de los más sencillos caseríos. Esos escudos son incorporados en muchas de estas edificaciones caraqueñas que recuerdan una heráldica afectiva de personajes y lugares de Euskadi: *Donosti, Aralar, Elkano, Okendo, Zumarraga, Txindoki, Pakea*.



Fig. 20 (Edificio Zumarraga (2006) Archivo de O. Sisco. Fig. 21. Edificio Donosti. 2019. Foto: J. Martínez)

Además de las particularidades enunciadas, en los hastiales de estas construcciones, (en arquitectura, el hastial es la parte superior triangular de la pared o muro de un edificio utilizado para disponer las pendientes de la cubierta, que se apoyan en él que determinan la tipología de cubierta denominada a dos aguas), un observador distraído pudiese no percatarse de elementos en su ornato: *el txoritoki*. Del euskera, *txoritoki*, significa lugar de pájaros. En los orígenes, la gambara o piso bajo el entramado del caserío, se destinaba para guardar y secar hierba, era una zona sin paredes. Con el tiempo, se fue cerrando, generando esos simpáticos hastiales, pero los pájaros anidaban, salían y entraban a través de los huecos que se dejaron para la ventilación. De ahí su nombre. En diversas casas hallamos variaciones alternativas a los huecos triangulares y se juega con vanos ornamentales circulares, rectangulares e incluso elípticos.



Fig. 22. (Edificio Mendi Eder. 2019. Foto: J. Martínez)

Asimismo, encontramos testimonios inspirados en alto grado con este estilo mestizado con la expresión neocolonial de nuestras tierras como el uso de balaustradas en madera en los balcones y el uso de la teja roja cóncava de arcilla. Edificios como “Mendi Eder”, “Donosti”, “Los Ángeles” y “Zumarraga” construidos entre 1948 y 1950, atribuido a los arquitectos Luis de Basaport y Miguel Salvador Cordon, con declaratorias individuales como Bien de Interés Cultural por parte del Instituto del Patrimonio Cultural y Bien de Interés Municipal por el Municipio Baruta del estado Bolivariano Miranda, pese a intervenciones posteriores, conservan el encanto único de esta arquitectura.



Fig. 23 Edificios Elkano y Okendo (Luis de Basaport, arquitecto) circa 1952.

Fuente: Fundación Arquitectura y Ciudad.

Además de este estilo singular traído de las frías montañas de Euskadi, los arquitectos vascos en sintonía con las nuevas tendencias de la arquitectura, producto del movimiento de la Escuela de la Bauhaus, se atreven a incorporar en sus diseños estas expresiones en otras edificaciones, como es el caso de los edificios “*Elkano y Okendo*”, la Residencias “*Yuruani y Cuyuni*” y “*Aralar*” (las dos primeras de Luis de Basaport y el último del ingeniero Julián de Uzurrunzaga) ubicadas en la avenida Orinoco, alrededor de la antigua plaza, hoy redoma Nicolás Copérnico.

INVENTARIO PRELIMINAR DE EDIFICACIONES CON VALOR PATRIMONIAL

EDIFICIO MERAN



EDIFICIO TXINDOKI



EDIFICIO ONDARROA



QUINTA FLORAVALLE



EDIFICIO 274



EDIFICIO TORREÓN



EDIFICIO NICOL



QUINTA RORAIMA



EDIFICIO NEW YORK



EDIFICIO GOOD LUCK



QUINTA TIERRA FIRME



QUINTA CAMPOMA



QUINTA SANTA EFIGENIA



EDIFICIO SEDE DELEGACIÓN U.E.



EDIFICIO GASTIZAR



EDIFICIO A M A Y U R



EDIFICIO LA CONCEPCIÓN



EDIFICIO LIAN



QUINTA TRÉBOL



QUINTA P A K E A



EDIFICIO IL CAMINETTO

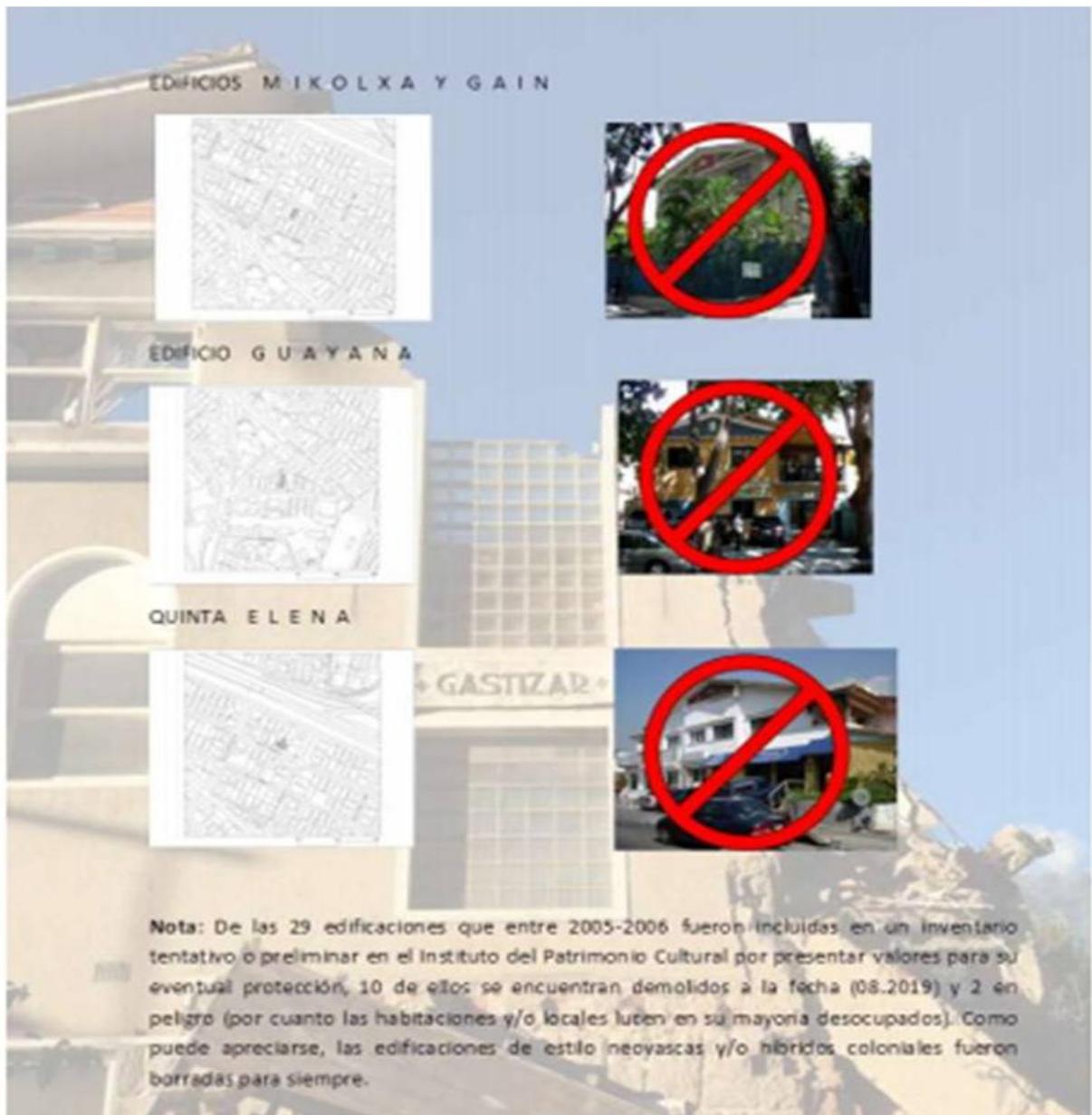


EDIFICIO GOYEDI



EDIFICIO W A N D A





NOTA JAZOERA: Para la fecha (27/02/2021) la situación no ha mejorado, ha continuado la destrucción y abandono del patrimonio arquitectónico del municipio Baruta, así como otros municipios, con la mirada indiferente o “complaciente de las autoridades”, y se escuchan pocas voces de Universidades, otras instituciones y personas, siento que en Caracas y Venezuela nunca valoraremos nuestra historia y patrimonio, imperando el aspecto económico.

GONZALO ATTÍAS OLABARRIETA, CANTANTE EN PANDEMIA.



Gonzalo en plena actuación en Los Samanes, Caracas, Estado Miranda

Gonzalo Attias Olabarrieta, nieto de Jon Mikel Olabarrieta Aguirre, viene desde hace algún tiempo, dentro de esta pandemia por el virus Chino, apoyando a la Alcaldía de Baruta, con el programa de Cultura Baruta de realizar presentaciones en diferentes partes de este amplio municipio capitalino con el fin de llevar presentaciones musicales a los baruteños sin que se muevan de sus casas, ayudando a minimizar el riesgo de difusión de esta terrible enfermedad.

Ya con esta de Los Samanes, Gonzalo se ha presentado en varias oportunidades, siendo muy bien recibido en las comunidades para escuchar su repertorio de “covers” de música romántica, merengue, rock, entre tantas otras piezas.



ESKERRIK ASKO GONZALO

COMENTARIOS DE LOS LECTORES

María Isabel Arriaga Aguirre. Caracas. (31-01-2021)

“Gracias muy bueno...”.

Beatriz de Elguezabal Aristizabal. Caracas (01-02-2021)

“Pedro Javier: estupendo como siempre este Jazoera que nos recuerda o nos enseña muchas cosas importantes de la comunidad. Además aprovecho para reenviarlo. / Eskerrik asko”.

Arrate Coscojuela. Valencia. España. (01-02-2021)

“Muy bueno, Pedrín, como siempre, admiro tu dedicación y amor, por lo que haces / Muxussss”

Arantzazu Ametzaga. Navarra. Euzkadi. (01-02-2021)

“Eskerrik asko; Me emociona el recuerdo de Felipe Sarasa (Pipe) que fue vecino inicial en el proyecto audaz de Errikotxiki (Eguesibar, Navarra) en el que nadie creía y luego resultó: tan bien. Fue un buen amigo de aquellos primeros tiempos nuestros de Iruña, un hombre amable, solícito, generoso; por mencionar a Mikel Irujo quien por ser caraqueño y vasco intentará dar lo mejor de sí mismo en esta Navarra políticamente difícil, y por incluir el artículo de El Alsina... es un Jazoera cercano, como siempre. Milla esker adiskide maitia eta beti aurrera;”

Aitor Romano Elortegui. Maracaibo. Estado Zulia. (01-02-2021)

“Acuso recibo. / Gracias Pedro. Por lo de Maracaibo y mi mención como obra pictórica. / La revista cómo siempre gran órgano informativo de nuestra cultura. / Gracias por tanto. / Un fuerte abrazo”

AMIGOS LECTORES ¡MILA ESKER!

Jazoera pública en:

- **Página de la Federación de Centros Vascos de Venezuela.**
<https://centrosvascosvenezuela.com/>
- **Facebook: Jazoera, Publicación de la Comunidad Vasco Venezolana**
- **Instagram: @jazoera**
- **Twitter: @jazoera**
- **WhatsApp: +58 424-1797908**
- **Blog: jazoera.blogspot.com**
- **Canal youtube: JazoeraTV (En proceso de reactivación)**
- **IVOOX: Jazoera Radio (En proceso de reactivación)**