

HERNANI



Divididos en grupos, los vecinos pudieron disfrutar y conocer por dentro, la cueva Iturmendi, en la visita organizada ayer. :: MARÍA

# Más de medio centenar de vecinos visitaron la 'cueva de los champiñones'

Miembros de Felix Ugarte elkarte acompañaron y explicaron a los hernaniarras los detalles de Iturmendiko Jentil Zuloa

:: MARÍA CORTÉS

manjarres@telefonica.net

HERNANI. Un numeroso grupo de vecinos del municipio se adentró, sin alejarse mucho del núcleo urbano, en la rehabilitada cueva históricamente llamada Iturmendi, pero conocida por todos como la 'cueva de los champiñones'. A pocos metros del barrio de Antziola se encuentra este pequeño espacio que los miembros de Felix Ugarte elkarte han querido dar a conocer a los vecinos. «El objetivo es que esta zona se conozca y la puedan visitar los hernaniarras. Es un pequeño tesoro



Un pequeño almuerzo con sidra y champiñones. :: MARÍA

muy cerca de Hernani», comentaba uno de ellos durante la visita. En este proyecto de protección y creación del parque kárstico de Hernani han participado más de una do-

cena de miembros de este grupo de espeleología del municipio. «Hace unos tres años decidimos hacer un estudio de cavidades del municipio y sabiendo que pasaba la barra cali-

za de Santa Bárbara por aquí, quisimos conocer que fenómenos podía haber. Y nos dimos cuenta que en un reducido espacio se concentraban diversos sistemas espeleológicos que se pueden encontrar en otros lugares como Aralar o Hernio».

Entre los descubrimientos, a medio camino de esta parque kárstico, «encontramos la famosa 'cueva de los champiñones', aunque históricamente se llama Iturmendiko Jentil Zuloa. Y es que hasta hace bien poco se plantaban champiñones, ya desde 1918 se hacía, aunque durante años ha estado cerrada. Hace poco la hemos limpiado», comentaba uno de los miembros de Felix Ugarte elkarte.

Divididos en grupos, los asistentes a la visita se adentraron en la cueva y pudieron conocerla por dentro. Y tras las explicaciones, hubo un pequeño hamaiketako con sidra y como no, champiñones.