



La concejala de Juventud y Deporte, Itxaso Erroteta, rodeada de los más de cincuenta jóvenes que han participado en los proyectos ganadores. :: JORDI ALEMANY

## La sostenibilidad empieza de joven



PELLO ZUPIRIA

El Ayuntamiento bilbaíno premia una decena de proyectos realizados por emprendedores de 16 a 30 años vinculados a la Agenda 2030 de la ONU

**BILBAO.** Bilbao suele presumir cada vez que puede de ser una ciudad de valores y que, además, cuenta con la opinión y la participación de los más jóvenes para seguir construyendo su futuro. Pero se trata de algo más que de palabrería. Son varias las acciones que se diseñan en el Consistorio con ese objetivo. Una de ellas es 'Bilbao Gazte Balioak Martxan', un concurso para fomentar proyectos de personas de entre 16 y 30 años y que contribuyan a mejorar el entorno social de la villa. Ayer se celebró la segunda edición de la entrega de premios en el que fueron galardonadas 10 iniciativas. Cada una recibió un total de 3.000 euros para poder llevarla a cabo y todas están relacionadas con los objetivos de desarrollo sostenible establecidos en la Agenda 2030. Estas son algunas de ellas.

**Feeling Cells** Cómo generar corriente eléctrica con una caldera

**«Cargamos móviles gracias al contraste de temperaturas»**

Galder Sasía y Gorka Lombardo iniciaron este proyecto hace cuatro años, cuando aún estudiaban en el colegio La Salle, y ni se imaginaban que seguirían con ello una vez acabado el instituto. Lo que comenzó como un trabajo de clase les ha llevado a ganar varios concursos, y a emplearse a fondo para sacarlo adelante en su tiempo libre. Y no es para menos, porque esta pareja que no llega a la veintena ha desarrollado un generador que convierte el calor residual en corriente eléctrica. «Nos presentamos a un concurso de La Caixa, que ganamos, y nos han ayudado a diseñar el prototipo. Ahora, gracias al dinero del premio, lo hemos fabricado. Se trata de un rectángulo con dos placas de aluminio con células peltier en el medio que crea energía mediante el contraste de temperatura», explican los inventores.

En estos momentos prueban el artefacto en el mismo centro donde cursaron Secundaria. Lo ponen al lado de los radiadores o de la caldera «y cargan los móviles de los profesores». Su ingenio ha llevado a estos dos adolescentes a presentar 'Feeling Cells' en ciudades como Venecia, Dublin o Silicon Valley y a quedar finalistas en el campeonato europeo juvenil de emprendimiento.

**Ekobideak** La contribución de la geología a la sostenibilidad

**«Enseñamos la importancia de la geodiversidad»**

Desde la cooperativa Ekobideak, los geólogos Bárbara Casas e Imanol López reivindican los valores de los objetivos de desarrollo sostenible establecidos en la Agenda 2030 de Naciones Unidas, pero lo hacen con una espina en el corazón. Tienen claro que para cumplir con esos propósitos son necesarias todas las ciencias, pero sienten que la suya «no se ha tomado en cuenta o no se ha sabido divulgar de una manera correcta». Es por eso que junto a otros profesionales del área han puesto en marcha el proyecto 'Geología y ODS', para enseñar a la ciudadanía que, «en efecto, es tan importante como

las demás, porque se encarga del estudio de los acuíferos y de los suelos, la búsqueda de combustibles fósiles como el carbón». Para ello han realizado actividades como talleres de paleontología y excavación de fósiles para niños de entre 9 y 12 años, una ruta geomonumental para enseñar la «geodiversidad» de los edificios de Bilbao.

**Corion** Promoción del arte urbano

**«Existe un potencial cultural en Bizkaia que no se ve»**

Fue en un viaje de estudios por los países asiáticos de China e India en que los jóvenes bilbaínos Alex, Iñigo, Ignacio y Ainhoa tuvieron la revelación de que tenían que hacer algo para visibilizar la cultura urbana que se cuece en Bizkaia y en la

capital. A simple vista puede parecer que una cosa no tiene nada que ver con la otra, pero según cuentan los creadores de 'Corion', esa vivencia está estrechamente ligada con su proyecto.

«Nos impactó mucho la cultura urbana que hay en esos lugares y, al comprobar que la de aquí tampoco tenía mucha difusión, decidimos hacer algo para mostrar todo el potencial que está en el territorio y que no se ve», explican. La idea de estos jóvenes era rodar un largo documental, pero al final han realizado diez entrevistas que subirán separadas a Youtube y tiene como protagonistas a raperos, grafiteros y artistas de la provincia.

**Funghi Thinking** La conciencia de la economía circular

**«Convertimos residuos de café en champiñones»**

El objetivo de la asociación Global Shapers de Bilbao es concienciar a los jóvenes de la villa de que hay que mejorar «de forma transversal los contenidos del siglo XXI». Para ello han trabajado con estudiantes de siete cursos del centro Bertendona en el proyecto llamado 'Funghi Thinking'. «Lo que hacemos es convertir los residuos de café mediante un proceso químico en champiñones comestibles», relata Egoitz Etxeandia, uno de los precursores del proyecto. Durante todo el proceso los alumnos tratan sobre temas como la economía circular, el marketing, la química o la programación informática. Además, esos alimentos los ponen a la venta y los beneficios los destinan a una asociación social de Bilbao.

Todos los sabores de San Francisco en un recetario

**Sarean Kultur Elkartea** lleva varios años trabajando en San Francisco para dinamizar las actividades culturales de este barrio. Uno de sus proyectos ha sido galardonado en el concurso 'Bilbao Gazte Balioak Martxan'. Se trata de 'Auzoko zaporeak'. Según detalla María Larrañendi, una de las organizadoras, el germen de la idea «fue completar

un recetario en el que se recogiese la riqueza gastronómica popular que caracteriza San Francisco», pero acabó con la realización de cinco talleres de cocina y una gran comida vecinal. «Al final queríamos poner en valor el elemento diferencial que no existe en otros lados de Bilbao. Ha sido una mezcla del comercio local y de los diferentes olores y sabores en tono de celebración», detalla Larrañendi. El objetivo ahora es recoger esas 40 recetas y editarlas, «aunque sea en versión digital».