

gida

203
abendua 2020

tolosaldea + goierri + urola garaia



Argazkia: Josu Altzela

Krisi guztien azpitik eta birus guztien gainerik...

Jai zoriontsuak !!



Ventanas Goierri

Maite' duzun hori babesten dugu
Protegemos lo que más quieres



943 72 53 15

www.goerriventanas.com

Bai Reformas

ERAIKUNTZAK - ERREFORMAK

ERRESTAURAZIOAK - BARNE DISEINUA

C/Ezkiaga, s/n - Beasain 20200

943 88 76 40 - 677 577 339

info@baireformas.com

www.baireformas.com

Jarraitu gure
facebooka



Crueldad Intolerable

A sí es como calificamos, en un artículo recientemente publicado en nuestra revista OndoJan.com, la actitud que el Gobierno Vasco estaba manteniendo con la hostelería, y es que el sector de la gastronomía, la restauración y el alterne ha sido doblemente castigado por esta pandemia. Primeramente, al tener que adoptar una serie de medidas restrictivas mucho más duras y complicadas que las que se han aplicado a otros sectores que atraen a tanta o más gente como supermercados, empresas o transporte público por poner tres ejemplos patentes, y en segundo lugar por los continuos cierres a los que se ve sometido el sector de una manera radical, tanto el primer y comprensible cierre del primer confinamiento como los más discutibles cierres por aparición de casos positivos o el ya totalmente injusto cierre total que ha tenido lugar entre el 7 de noviembre y el 12 de diciembre.

Y es que la Hostelería se ha convertido en la cabeza de turco de un Gobierno y unas instituciones que actúan ante la pandemia que nos asola como pollo sin cabeza, como un conductor que ha pisado una balsa de aceite y va dando volantazos a un lado y a otro esperando contraído que llegue el golpe final que termine con todo.

La prueba de ello es que se ha decretado un cierre radical del sector hostelero a pesar de que los datos proporcionados por el propio Gobierno indican que en este sector se producen tan solo el 3% de los contagios mientras que en otros ámbitos como el de la empresa o las reuniones familiares



se dan porcentajes entre el 6% y el 15% de contagios. No tiene por lo tanto sentido el cierre total de un sector que no sólo no llega a los niveles de peligro de otros a los que se deja realizar su labor con normalidad, sino que además es el único sector en el que la gente puede realizar reuniones en público y que pueden ser fácilmente controladas, mientras que la falta de bares y restaurantes abiertos impulsa las reuniones familiares y las fiestas ilegales e incontroladas que sí son un foco de contagio y riesgo evidente.

Afortunadamente parece haber imperado la razón y en el momento de mandar esta revista a imprenta se ha dado a conocer la última resolución del Gobierno Vasco mediante la cual la Hostelería retoma de nuevo su actividad. Esta situación, sin embargo, da la impresión de seguir los pasos de una agenda previamente establecida que indicaría que, tras las fechas navideñas, vendría un nuevo cierre. ¿Seguirá imperando la razón o habrá que empezar a lamentarnos y a protestar de nuevo?



Josema Azpeitia
Kazetaria - Periodista

SARRERA 03 AGENDA 06 EL PASADO EN PINCELADAS 18
UROLA GARAIO KRONIKA 20 TOLOSALDEAKO KRONIKA 22
REPORTAJE: ARITZ EJEJA 24 ENTREVISTA: NIKO OSINALDE 26
ERREPORTAJEA: HARITZIZABAL, BASERRI BIZIA 42
OSTALARITZA KALEAN 52 TXEMA IRIBERRI: PÍLDORAS PARA
LA PANDEMIA 54 EL ABOGADO RESPONDE 64
GIDA KOMERTZIALA 65 DENDAK 65 OSASUNA 68 FARMAZIAK 78
JATETXEAK 80 PLACERES GASTRONÓMICOS 84 ETXEA 90

gida

203. Alea. 2020eko Abendua

ZUM EDIZIOAK S.L.

Patrizio Etxeberria, 7

20230 Legazpi

Tfnoa. 943 73 15 83-639 21 89 40

E-maila: zum@zumedioiak.com

gida.aldizkaria

Inprimaketa: Leitzaran Grafikak

Lege Gordailua: SS-534-2015

Erredakzioa: Josema Azpeitia.

Kolaboratzaileak: José Angel

Igarzabal, Asier Zaldúa, Marta

San Sebastián, Javier Mosquera,

Txema Iriberrí eta Ainara

Osinalde

Argazkiak: Ritxar Tolosa, Jose-

ma Azpeitia, UZ IKastola...

Azala: Josu Altzelai

eta Igor Romaratezabala

Diseinua: Truke Estudio Grafikoa

Maketazioa: Ritxar Tolosa

eta Josema Azpeitia

PUBLIZITATEA:

UROLA (692 79 59 71)

GOIERRI/TOLOSALDEA:

(Iñigo Etxenike 655 74 46 57)

ZUM EDIZIOAK-ek Gida hau banatzen du hiru hilabeteen behin Urola Garaia, Goierri eta Tolosaldeko 600dik gora tokitan, bere orrietan iragartzen diren denda eta enpresen laguntzari esker.

ZUM EDIZIOAK reparte trimestralmente esta guía en más de 600 puntos de Urola Garaia, Goierri y Tolosaldea, gracias a la colaboración de los comercios y empresas que se anuncian en sus páginas.

KULTUR edo **KIROL TALDEAK:** Zuen ekintzei buruzko informazioa modu zuzenean jakinarazi diezaguke zue ZUMeko helbide, telefonoa, faxa edo posta elektronikoa erabiliz. agenda@zumedioiak.com

GRUPOS CULTURALES o **DEPORTIVOS:** Podéis haceros llegar directamente la información sobre vuestras actividades a la dirección de ZUM, o haciendo uso del teléfono, fax o correo electrónico: agenda@zumedioiak.com

20 urte

Maite duzun hor
Protegemos lo d



**ri babesten dugu
que más quieres**

**VG
VG**

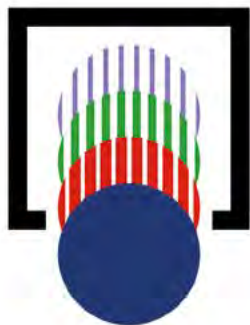
Ventanas Goierri

www.goerriventanas.com

943 72 53 15



UNA GIDA EN EL CAMINO. Tras publicar el último ejemplar de GIDA en marzo y dejar sin editar por motivos obvios los números que dedicamos todos los años a las fiestas de Legazpi, Beasain, Zumarraga, Ordizia, Urretxu... retomamos este mes de diciembre la edición de GIDA. Los lectores y las lectoras más perspicaces, sin embargo, habrán observado que entre el 201 de marzo y el 203 actual se ha quedado un ejemplar de GIDA en el camino. Efectivamente. En mayo, todavía en pleno inicio de la “desescalada” editamos en versión digital un imponente ejemplar de 208 páginas en el que además de entrevistar a I@S alcaldes de Zumarraga, Beasain, Ordizia y Tolosa, ofrecíamos un soberbio e impactante dossier fotográfico del confinamiento con imágenes de **Josu Altzelai, Carlos Mediavilla, Josean Barrasa, Asier Zaldúa, Iñaki Lopetegui y Josema Azpeitia**. Además, el ejemplar contenía un dossier sobre las atípicas fiestas de Legazpi y un cuestionario que fue respondido por más de 60 personajes populares de nuestras comarcas. Este interesantísimo ejemplar de GIDA puede ser solicitado gratuitamente por Whatsapp en formato PDF en el nº **609 47 11 26** o puede ser consultado en la plataforma ISSUU mediante el siguiente link: https://issuu.com/zumedizioak0/docs/gida_202_ona_2



Loteriak

**LOTERIA • KINIELAK
PRIMITIBA ...**

Aukera bat emaiozu zori onari!
Dale una oportunidad a la buena suerte!

Nagusia 3 • LEGAZPI
943 73 12 70



T. 943 73 35 73 - 691 66 69 89
kuber@kuber.es - www.kuber.es

Especialistas en:

Fachadas sistema SATE y ventilado,
Ascensores, Cubiertas y Terrazas.

Tramitamos gratis la solicitud
de subvenciones.

Financiación a un bajo interes.

EMPRESA AUTORIZADA
PARA EL **DESAMANTADO**



FACHADAS



SUBVENCIONES
HASTA
30.000 €

ASCENSORES

INSTALACIÓN
DE ASCENSORES

BAJADA DE ASCENSORES
A COTA 0 Y ELIMINACIÓN
DE PELDAÑOS

**ABENDUA
DICIEMBRE**

17 OSTEGUNA

Legazpi

Joxe Mari Auzmendiri Ome-naldia. 19:00, Latxartegin

Zumarraga

Zine Kluba. "Meseta", 19:00, Zelai Arizti.

18 OSTIRALA

Legazpi

Zine Klub. Corpus Christi (Jan Komasa), 19:00, Latxartegi.

Segura

Euskal Liburu, disko eta jos-tailuen azoka. Irekiera, 18:30, Botikaxahar kulturgunean.

Zumarraga

Antzerkia. Vairén Teatro "Argia-ren hautsa", 19:30, Zelai Arizti.

19 LARUNBATA

Legazpi

Haur Zinea: "Las Brujas de Roald Dahl". Latxartegi, 17:00

Liburu aurkezpena: "Elbarre-na, auzo ahaztua" (Félix Ibargu-txi). Latxartegi Zinea, 19:00

Segura

Euskal Liburu, disko eta

jos tailuen azoka. 11:00-14:00 / 17:00-20:30, Botikaxahar kul-turgunean.

Zerain

Olentzero eta Mari Domingi Aizpean. 10-14:30.

Zumarraga

Haur Zinea. "Erase una vez...", 16:45, Zelai Arizti.

Zinea. "El verano que vivi-mos.", 19:00, Zelai Arizti

20 IGANDEA

Legazpi

Zinea. Corpus Christi (Jan Ko-masa), 19:00, Latxartegi.

Segura

Euskal Liburu, disko eta jos-tailuen azoka. 11:00-14:00, Botikaxahar kulturgunean.

Zerain

Olentzero eta Mari Domingi Aizpean. 10-14:30

Zumarraga

Azoka. Eskualdeko Arte eta Es-kulangintzaren IX Azoka, Made In Urola. 10:00-15:00, Euskadi Eparantzaren.

Haur Zinea. "Erase una vez...", 16:45, Zelai Arizti.

Zinea. "El verano que vivi-mos.", 19:00, Zelai Arizti



LA SOMBRA DE GIBOLA: EL MISTERIO CONTINUA

Los múltiples lectores y lectoras que se engancharon hace dos años con "El Secreto de Gibola", la primera novela de la legazpiarra **Ane Odriozola**, están de enhorabuena. La autora ha publicado recientemente "La sombra de Gibola", una novela que retoma la trama del relato original introduciendo una subtrama que discurre paralelamente a la historia recogida en el primer volumen y que puede, además, ser leída de manera independiente. Una novela que encantará a @s amantes de los buenos relatos de misterio e intriga con carácter histórico que cuenta, además, con la circunstancia de transcurrir en la Legazpi de la primera mitad del siglo XX con lo que está llena de referencias a un pasado reciente en el que se verán reflejados no sólo los habitantes de dicho municipio sino los de todas las villas de Urola Garaia y Goierri, localidades que siguieron un desarrollo similar al de la localidad de la novela.



Contabilidad
Xamar
Asesoría económica y fiscal

Enpresak eta Autonomoen Kontabilitatea eta Gestioa
Komunitateen Administrazioa
Higiezin Aholkularitza

Contabilidad y Gestión de Empresas y Autónomos
Comunidades de Vecinos
Inmobiliaria

Hirigoién 8A. LAZKAO Tel. 943 88 87 98 xamar@xamarasesoria.com

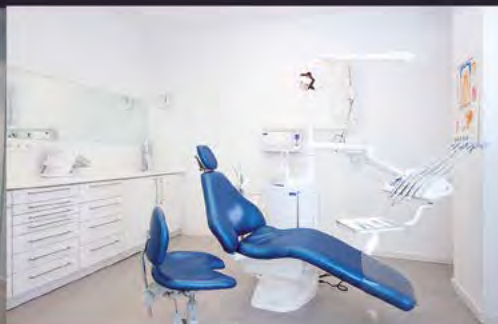
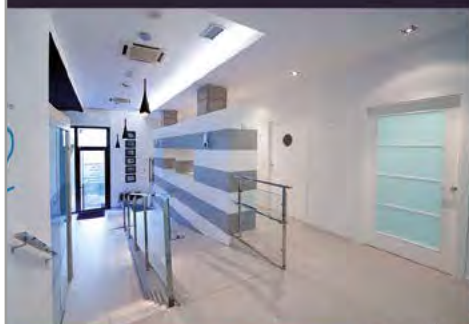
ekonomista
Kontxi Alonso Merchan
col. nº 16.704 elk. zk.

www.xamarasesoria.com



MARTALANDA

Centro Odontológico-Zentru Odontologikoa



Estética dental • Implantes • Ortodoncia • Odontopediatría • Prótesis
Cirugía oral • Blanqueamientos • Radiología Digital

Secundino Esnaola, 16b / Zumarraga **943 53 46 97**

www.martalanda.com

21 ASTELEHENA

Zumarraga

Haur Zinea. "Erase una vez...", 16:45, Zelai Arizti.

Zinea. "El verano que vivimos.", 19:00, Zelai Arizti Aretoan.

23 ASTEAZKENA

Ligorreta

Ipuin Kontalaria. Maider Galarza: "Maleta Kontuak". 4 urtetik aurrera, Arratsaldeko 5:00ak, Herri Antzokia.

Zumarraga

Belako. Zelai Arizti, 19:30 (Bes-te-bat Zirkuitoa)

25 OSTIRALA

Zumarraga

Zinea. "La primera Navidad", 19:00, Zelai Arizti

26 LARUNBATA

Zumarraga

Belako. Zelai Arizti, 19:00 (Bes-te-bat Zirkuitoa)

Abenduak 19 eta 20
10etatik 14:30etara

**OLENTZERO ETA
MARI DOMINGI
AIZPEAN**

Prezioa: 6€ pertsonako
(melodiaras eta eskulana barne)
Izena ematea beharrezkoa:
945 80 15 05
649 94 62 77 (whatsapp)
turismobulegaaizpean.eus
*ostegorriak (gandara) 11:00-13:00

miñaripe
SEGURAKO MAHAI-JOLASA

ZUMARRAGA
IBARRA - MARIKOTI
ALBAZQUER
BIZTORTZE
BIZI MARIKI

MIÑARIPEN
SEGURAKO MAHAI-JOLASA

"MIÑARIPEN", SEGURAKO MAHAI-JOLASA.

Miñaripe lehia-jolasa Segurako Hitz edo Irri, Euskaraz Elkarri euskara elkartek antolatuta izan duen jolasa da. Ekimen hau herriko ohitura zaharrak, ia desagertzeaz dauden bertako hitzak, herriko elementu ezberdinak eta bestelako hainbat bitxikeria ezagutzeko modu bat da. Euskara hutsean egiten da, hori ere egileen helburuetako bat baita: euskaraz jolastuz ongi pasatzea. ETB 1eko Mihuluz saioan oinarritutako aurrez aurreko Miñaripe lehia-jolasak, oraingoz 5 edizio izan ditu. Mahai-jolas hau, abenduaren 18tik 20ra Botikaxahar artetean egongo den Segurako liburu, disko eta jostailu azokan egongo da salgai, 22 eurotan. Handik aurrera Ardiarra etxean eta liburutegian egongo da salgai 25 eurotan.

ALKAIN
antenak - elektrogailuak

Laubide 29, Legazpi - 943 73 13 25
electroalkain@gmail.com



Matxinporta, pabellón 45
(Ctra. Azkoitia), URRETXU
Tf. 943 72 39 25

www.eutsi.es
eutsi@eutsi.es



- Todos los trabajos que nos solicite en aluminio, Rotura Puente Térmico y en P.V.C.
- Experiencia y profesionalidad en cristalería. Más de 20 años nos avalan.
- Fabricación propia en todos nuestros trabajos. La mejor calidad, precio y profesionalidad a su servicio.
- Eutsi colabora activamente con el deporte y cuida el medio ambiente.

Visite nuestra página
Web **www.eutsi.es**
Se sorprenderá.



TIEMPOS DE CRISIS...
...¡PRECIOS ESPECIALES!

27 IGANDEA

Legazpi

Zinea. El año que dejamos de jugar, 19:00, Latxartegi.

Zumarraga

Zinea. "La primera Navidad", 19:00, Zelai Arizti

28 ASTELEHENA

Zumarraga

Kantukolore. Zelai Arizti, 16:30 (Bes-te-bat Zirkuitoa)

Opera Zuzenean. La Traviata. Zelai Arizti, 18:45

29 ASTEARTEA

Beasain

Oliver Magoa. Usurbe, 16:30 eta 19:00 (Bes-te-bat Zirkuitoa)

Segura

Ixabel agirresarobe ipuin kontalaria, baratze Pilotalekuko soinketa gelan.

17:00etan, 4-8 urte bitartekoentzat, "Joxe Moxe kitarraren etxean gertatutakoak"

18:30ean, 9tik 12 urtera bitartekoentzat, "Kontuk eta komerik"

Zumarraga

Zinea. "La primera Navidad", 19:00, Zelai Arizti

30 ASTEAZKENA

Beasain

Nogen. Usurbe, 19:00 (Bes-te-bat Zirkuitoa)

URTARRILA ENERO

3 IGANDEA

Zumarraga

Azoka. Eskualdeko Eskulangintza IX Azoka, Made In Urola. 10:00-15:00, Euskadi Plaza.

4 ASTELEHENA

Beasain

Suakai. Usurbe, 19:00 (Bes-te-bat Zirkuitoa)

Tolosa

Ispirit. Leidor, 19:00 (Bes-te-bat Zirkuitoa)

Villabona

Kantu Kolore. Antzokia, 17:00 (Bes-te-bat Zirkuitoa)

5 ASTEARTEA

Beasain

Dantzas. Usurbe, 19:00 (Bes-te-bat Zirkuitoa)

7 OSTEGUNA

Zumarraga

Travellin Brothers. Zelai Arizti, 19:30 (Bes-te-bat Zirkuitoa)

9 LARUNBATA

Segura

Nerabeentzat tailerra Baratze Pilotalekuko soinketa gelan. 10:00etatik 13:30era, gaia: "Gorputzak deskonfinatu!!!". Jolasen bidez

13 ASTEAZKENA

Tolosa

Suakai. Leidor, 19:00



IGARTUBEITI BASERRIA (ABENDUA-OTSAILA)

1- ERAKUSKETA: "Mundua hasi zenean... Pirinioetako mito eta kondairak" (Urtarrilak 31 arte)

Pirinioetako zentroen PATRIM sareko lehen erakusketa! Nola igortzen dira Pirinioetako ipuin eta kondairak? Ezagutu ezazu erakusketa honetan! Ipuin eta kondairen bitartez igorri den pirinioetako ahozko tradizioaren aberastasun apartan murgildu zaitez!

2- IGARTUBEITI FAMILIAN

Familian bisita gaitzazu eta ezagutu itzazu baserriaren sekretuak Martintxok proposatzen dituen jokoan bitartez!

3- MUSEALIAK ONDARE GUNEA

MusealiaK proiektuaren bitartez, bilduma pieza paregabeak ezagutzera emateaz gain, aukeratutako objektuaren ibilbidea aurkezten dugu kultur ondare izateraino.

4- FAMILIENTZAKO JARDUERA

Abenduak 19, 16:30-18:30

(Bes-te-bat Zirkuitoa)

14 OSTEGUNA

Villabona

Eñaut Elorrieta.Gurea Antzokia, 19:00 (Bes-te-bat Zirkuitoa)

22 OSTIRALA

Zumarraga

Dantza. Proyecto Larrua: "Baserri Dantza". Zelai Arizti, 19:00

23 LARUNBATA

Segura

Nerabeen hezitzaileentzako tailerrak Baratze Pilotalekuko soinketa gelan. 10:00etatik 13:00etara, gaia: "Nerabeekin



Dantzaki
Dantza Eskola

Andra Mari 5, BEASAIN
943 88 56 51

Iñaki Azpiazu 6, AZPEITIA
625 25 90 44

Zugandik **URBIL** gaude



Banakakoentzat zein profesionalentzat, etxea berritzeko behar den guztia:

- Etxegintzako materiala
- Burdindegia
- Erramintak
- Zeramikak
- Komunak
- Sukaldeak
- Ateak
- Leihoak
- Horma paperak



BigMat
URBIL

**ERAIKUNTZARAKO
MATERIAL ETA ZERBITZUAK**

Hiribarren 34, LAZKAO 943 00 88 87
E-mail: urbil@bigmat.es
www.urbil.bigmat.es

komunikazioa". Nerea Redondok dinamizatuta.

24 IGANDEA

Urretxu

Pirritx, Porrotx eta Marimotots. Labeaga Aretoan, arratsaldean.

Zumarraga

Batura Zikloa. Piano Kontzertua. Jean Philippe Sylvestre (Québec). Zelai Arizti, 13:00

27 ASTEAZKENA

Tolosa

Gauekoak. Leidor, 19:00 (Bes-te-bat Zirkuitoa)

28 OSTEAGUNA

Villabona

Imanol Jazz. Gurea Antzokia, 19:00 (Bes-te-bat Zirkuitoa)

30 LARUNBATA

Segura

Nerabeen hezitailentzako tailerrak Baratz Pilotalekuko soinketa gelan. 10:00etatik 13:00etara, gaia: "Gatazkak eta nerabearoa". Nerea Redondok dinamizatuta.

OTSAILA FEBRERO

2 ASTEARTEA

Tolosa

Bizhitza. Leidor, 19:00 (Bes-te-bat Zirkuitoa)

3 ASTEAZKENA

Tolosa

Imanol Jazz. Leidor, 19:00 (Bes-te-bat Zirkuitoa)

4 OSTEAGUNA

Villabona

Ertza. Gurea Antzokia, 19:00 (Bes-te-bat Zirkuitoa)

5 OSTIRALA

Beasain

Anita Parker. Usurbe, 19:00 (Bes-te-bat Zirkuitoa)

10 ASTEAZKENA

Tolosa

Euska Barrokensemble: Juan Sebastián Elkano. Leidor, 19:00 (Bes-te-bat Zirkuitoa)

13 LARUNBATA

Zumarraga

Xabi Solano. Zelai Arizti, 19:00 (Bes-te-bat Zirkuitoa)

24 ASTEAZKENA

Tolosa

Arikeneketan. Leidor, 19:00 (Bes-te-bat Zirkuitoa)

25 OSTEAGUNA

Villabona

Anari. Gurea Antzokia, 19:00 (Bes-te-bat Zirkuitoa)

25 OSTEAGUNA

Zumarraga

Nogen. Zelai Arizti, 19:30 (Bes-te-bat Zirkuitoa)

BES-TE -BAT!

Zuzeneko
Arteen
Zirkuitua
Circuito
de las
Artes
en Vivo

ACTIVIDADES DE BES-TE-BAT:

Musika Bulegoa ha puzto en marcha el proyecto BESTE BAT para impulsar la cultura, volver a los escenarios, recuperar el ritmo, fomentar la creatividad en Euskadi y compartir la ilusión por las artes en vivo. Durante diciembre, enero y febrero de 2021, BESTE BAT! ofrecerá más de 250 actuaciones en vivo en más de 50 salas y teatros de Bizkaia, Araba y, principalmente, Gipuzkoa. En nuestras comarcas contaremos con las actuaciones de **Belako** (23-12, Zumarraga); **Goikogela Gospel** (26-12, Zumarraga); **Kantukolore** (28-12, Zumarraga); **Oliver Magoa** (29-12, Beasain); **Nogen** (30-12, Beasain); **Ispirit** (4-1, Tolosa); **Suakai** (4-1, Beasain); **Kantu Kolore** (4-1, Villabona); **Dantzaz** (5-1, Beasain); **Travellin' Brothers** (7-1, Zumarraga); **Suakai** (13-1, Tolosa); **Eñaut Elorrieta** (14-1, Villabona); **Gauekoak** (27-1, Tolosa); **Imanol Jazz** (28-1, Villabona); **Bizhitza** (2-2, Tolosa); **Imanol Jazz** (3-2, Tolosa); **Ertza** (4-2, Villabona); **Anita Parker** (5-2, Beasain); **Juan Sebastian Elkano** (10-2, Tolosa); **Xabi Solano** (13-2, Zumarraga); **Arikeneketan** (24-2, Tolosa); **Anari** (25-2, Villabona) y **Nogen** (25-2, Zumarraga). Horarios en la agenda. Info: www.beste-bat.eus



Belako

**Loinaz
KAFEAK**



San Inazio K. BEASAIN - 943 88 51 28 / Zubierreka Pol. 53. LAZKAO
cafesloinaz@yahoo.es





Mundu hobeia eraikitzen
laguntzen dugu

www.irizar.com

¿Qué es la presbiacusia?

La presbiacusia se define como la pérdida auditiva relacionada con el envejecimiento. Se inicia de forma paulatina e imperceptible, pero tras años llega a comprometer la capacidad para entender el habla. Se estima que cerca del 30% de las personas mayores de 60 años tienen algún tipo de pérdida auditiva, aumentando hasta un 90% en los mayores de 80 años. A pesar de estas cifras, es una enfermedad poco diagnosticada por el desconocimiento de los pacientes a consultar o el temor de usar una ayuda auditiva (audífono).

La presbiacusia provoca incomunicación del paciente con su entorno y con quienes lo rodean, esto a su vez le genera inseguridad, temor a comunicarse, aislamiento social y familiar y, en muchos casos, depresión.

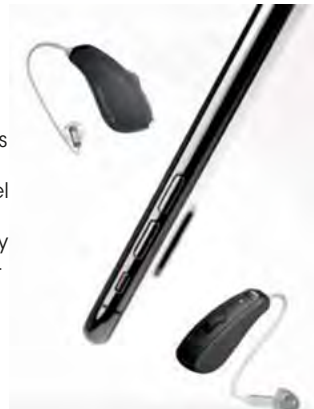
Síntomas

La edad de aparición de la presbiacusia es variable, en algunos casos se inicia a los 40 años. Los síntomas más usuales son:

- Pérdida de audición que afecta a ambos oídos de forma lenta y progresiva.
- Dificultad para entender conversaciones cuando habla más de una persona.
- Dificultad para entender conversaciones en ambientes ruidosos.
- Aparición de pitos o zumbidos en uno o en ambos oídos.
- Necesidad de aumentar el volumen de reproductores de sonido o televisores para entender lo que transmiten.
- Escuchar pero no entender todo o parte de una conversación.
- Decir que las personas cuando hablan, murmuran.
- Pedir a menudo a la gente que repita lo que ha dicho.
- Evitar las habitaciones ruidosas, eventos sociales o reuniones familiares.
- Mantener el volumen de la radio o de la televisión más fuerte que otras personas.

¿Por qué las personas mayores con pérdida de audición a menudo dicen que pueden oír pero no entender lo que se dice?

Para estas personas es más difícil oír los sonidos agudos de consonantes (como d, t, s, f) que los sonidos graves de las vocales (por ejemplo, a, e, i, o). Los sonidos agudos llevan el significado de las palabras, así que nos ayudan a entender el habla. En una conversación normal, los sonidos agudos son más suaves que los sonidos graves vocales. Como resultado, el habla puede sonar fuerte, pero no clara o entendible. Por ejemplo, "¿Tienes hora?", puede sonar como "¿Tienes soda?". Este tipo de problemas en la comprensión pueden causar confusión y vergüenza. Además, las personas mayores suelen necesitar más tiempo para procesar lo que se dice, especialmente cuando hay ruido de fondo.





¿En qué consiste la prueba de audición?

Los audioprotesistas son profesionales de la salud encargados de llevar a cabo evaluaciones auditivas completas. Esta prueba te dirá el grado y el tipo de pérdida auditiva que tienes. El examen también mostrará el impacto sobre tu capacidad comunicativa en tu vida cotidiana. Los audioprotesistas utilizan un equipo especial para obtener unos resultados precisos de la prueba de audición.

La prueba completa, por lo general, dura unos 30 minutos y es indolora.

¿Con qué frecuencia debo hacerme un examen de audición?

En general, se debe realizar una prueba de audición cada 2 años a partir de los 50. Sin embargo, te debes someter a un examen de audición inmediatamente si tienes determinados síntomas, como por ejemplo, un cambio repentino en tu capacidad auditiva, un aumento de tinnitus (zumbido en los oídos) o mareos.

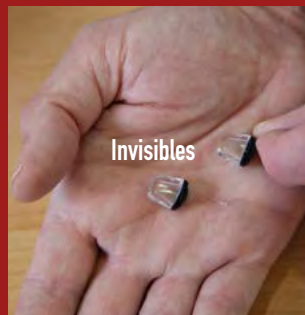
¿Cuál es el tratamiento para la pérdida auditiva neurosensorial relacionada con la presbiacusia?

Los audífonos son el principal tratamiento para la pérdida auditiva relacionada con el oído interno y/o daño a los nervios. Se ha demostrado que los audífonos pueden mejorar la calidad de vida de las personas que los utilizan. El funcionamiento de los audífonos ha mejorado gracias a los avances en la tecnología del procesamiento digital de la señal.



¿Los audífonos realmente pueden ayudar?

Un grupo de trabajo de la Academia Americana de Audiología llevó a cabo un estudio para evaluar los beneficios de la amplificación en adultos. Este estudio descubrió que el uso de audífonos mejoraba la calidad de vida de los adultos mediante una reducción de los efectos psicológicos, sociales y emocionales de la pérdida de audición para los que no había tratamientos médicos disponibles. La pérdida de audición puede afectar a nuestra capacidad para interactuar eficazmente con los profesionales sanitarios. Por lo tanto, el uso de audífonos ayuda a los mayores a entender mejor las instrucciones del médico y a mejorar la calidad de vida.





JOSÉ ÁNGEL IGARZABAL
Escritor

El pasado en pinceladas

• Ecos navideños de hace medio siglo

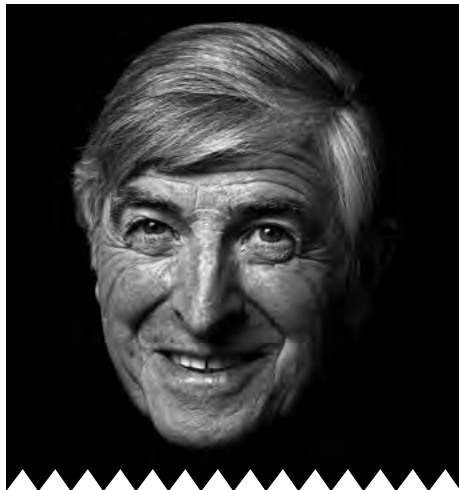
Desde esta página el pasado lo hacemos presente. Nos lleva al recuerdo de aspectos que marcaron el día a día en los pueblos de nuestra comarca.

En 1970 la merluza se cotizaba a 260 pesetas el kilo... y el besugo a 130 !!

DICIEMBRE

Diciembre de 1970. Lo hacemos con un apunte literario. Han pasado cincuenta años desde que en Escuelas Legazpi de **Zumarraga** el escritor zumarragarra **Iñaki Linazasoro** presentara su libro "H gabeko

Umoria". Es la cuarta de sus publicaciones y la primera en euskera. A lo largo de sus 182 páginas según su autor "Constituye un mensaje de humor y encierra una selección de trescientas anécdotas con nombre y apodos de sus protagonistas, recogidas a lo largo de diecinueve años largos que llevo dedicado al tema humorístico." También anotamos que el poeta legazpiarra **Martin Ugalde "Saletxe"** es galardonado por su trabajo " Poema del mar" en el certamen literario convocado en Amorebieta. --- Las actividades navideñas constituyen, como es natural, una parte amplia de la actualidad de este diciembre que nos remonta medio siglo atrás. En **Zumarraga**, la Asociación de **Antiguos Alumnos de Escuelas Legazpi** convoca en su tercera edición un certamen comarcal de redacción literaria al que concurren 107 trabajos (Legazpi 24, Urretxu 38 y Zumarraga 45). Cabe resaltar que en euskera se presentan 17. Asimismo, la referida asociación programa un concurso comarcal de villancicos. El primer premio es adjudicado al **Coro del Instituto de Enseñanza Media de Zumarraga-Urretxu**. Del calendario navideño **tolosarra** nos hacemos eco, por un lado, del concurso de belenes portátiles con participación de catorce "Jaiotzas", otorgando el jurado el primer premio al colegio de los Escolapios. Por otro, el colegio Inmaculada Concepción resulta galardonado de la misma manera en el concurso de villancicos al que concurren tres coros y, finalmente, en relación al certámen de narrativa, el triunfo corresponde, en castellano, a **María Aranzazu Zubeldia** y en euskera a **Maria Pilar Elola**.-- Echamos un vistazo al mercado extraordinario navideño de **Ordizia** destacando que el capón se cotiza a 180 pesetas el kilo. Se presentan los primeros corderos lechales del año con un precio de 100 pesetas el kilo y la manzana reineta se ofrece a 25-30 pesetas la docena. En cuanto a pescado, la merluza sale a 260 pesetas el kilo y el besugo a 130 pesetas el kilo.--- Por último, destacamos que 21 millones de pesetas del "Gordo" del sorteo de la lotería de Navidad llegan a Gipuzkoa. Concretamente a las localidades de Bidania, Goiatz y Beizama.



Iñaki Linazasoro (Argazkia: Joseba Urretavizcaya)

ENERO

Con la entrada del nuevo año fijamos nuevamente el foco noticable cincuenta años atrás. Iniciamos el relato con nombramientos municipales en **Legazpi**. En enero de 1971, a propuesta de la Alcaldía son designados alcaldes pedáneos de los barrios de Brinkola y Telleriarte. **Jesús Alberro y Esteban Alcelay**, respectivamente. Además desde este mes, estando a cargo del profesor Vaqueriza, Legazpi dispone de una **Academia de Pintura** ubicada en locales parroquiales.--- Con la llegada de 1971 celebra asamblea general el Centro de Inicativas y Turismo de **Tolosa**. Se procede a la renovación de su junta rectora, confirmándose en la presidencia **Antonio Elosegui**. La vicepresidencia la ocupa **Antonio Zumeta** y Secretaría y Tesorería, corresponden a **José M. Goñi y Juan Jaurregui**, respectivamente. --- Por fin tras mucho rogar, se instala iluminación en el túnel de la N-1 entre **Beasain y Ordizia**. Tal carencia originó no pocos accidentes, algunos graves y de fatal desenlace por lo que, en su día, se le denominó el "túnel de la muerte".-- Entrados en la despedida del mes, un fuerte viento derriba y destroza la Cruz de término de Galdos que delimita a las localidades de **Urretxu y Legazpi**. Tras su restauración a cargo del Ayuntamiento legazpiarra se procede a su inauguración un año después, concretamente el 14 de diciembre. La pétrea Cruz de Galdos, considerada una obra de arte, data del siglo XVI. Figuran en ella labradas las imágenes de la Virgen María y Cristo Crucificado.

Eguberri on eta urte zoriontsua izan ditzazuela.



disek

ibaiondo
altzariak

Altzari dendak www.mueblesibaiondo.com

Ofertas de exposición hasta 50%

- Bame diseinua
- Dekorazioa
- Sukaldeak
- Proiektuak
- Aroztegia
- Arotz lanak orokorrean
- Altzariak neumira
- PVC, aluminio eta egurrezko leihoak

Katea 5, Antzizar Auzoa BEASAIN - 943 16 40 40

IBAI ONDO



AROSZTEGIA

Pergolas

para terrazas y cafeterías



Pol. Zubi-Erreka, 42 - LAZKAO - Tf: 943 88 65 58

Móvil: 665 71 95 41 - toldosagustin@toldosagustin.com

www.toldosagustin.com



siguenos
en
facebook



ASIER ZALDUA
Kazetaria

Urola Garaiko Kronika

Tabernarik gabe, kazetaritza ere hankamotz

OHARRA: Asier Zalduaren artikulua hau azaroan idatzi zen, abenduko tabernetako berrirakitzeari iritsi aurretik

Tabernak itxi dituzte. Ez dakit neurri hori hartzea ezinbestekoa zen, baina oso argi dago erabaki horren ondorioz milaka familia sufritzen ari direla. Besarkada bat guztiei eta animo. Lanean behar zaituztegu. Zuen ekarpena ere garrantzitsua da. Tabernak itxita, gure bizitza tristeagoa da.

Umetan lagunok arratsaldeak kalean pasa behar izaten genituen, baita hotza eta euria egiten zue-

nean ere. Apur bat kokortu ginenean, tabernetara joaten hasi ginen. Bertan, berotasuna aurkitu genuen, jendea ezagutu genuen, musean jokatzeko ikasi genuen, sarritan mozkortu egiten ginen, oso noizean behin ligatu ere bai...

Urbiara joan eta fondan salda hartu, bizikletan ibiltzera joan eta tabernaren batean geldialdia egin kafetoxa hartzeko eta komunera joateko... Aisialdia bakarrik ez, nire lan jarduera ere hankamotz gelditu da tabernak ixteko agindua eman dutenetik. Non irakurtzen da egunkari gehien? Zenbat egunkari gutxiago saltzen ditugu martxoan tabernariak egunkariak erosteari utzi ziotenetik? Zenbat elkarrizketa egin ote ditut tabernetan?

Elkarrizketak bulegoan egin zalea naiz, giroa lasaiagoa delako, baina bulegoan egin ezin direnean, tabernak bulego bihurtzen ditugu. Ez dut sekula ahaztuko lanean hasi eta gutxira Urre-

txuko aktore bati egin nion elkarrizketa. Kanpoan bizi da eta astegun batean etorri zen herrira. Gauean jarri zuen hitzordua. Elkarrizketa bulegoan egitea proposatu nion. Berak Laket tabernan nahiago zuela erantzun zuen. Bezeroak beti arrazoia duenez, Laket tabernan gelditu ginen. Nik galdera bat egiten nion bakoitzean, berak galdera filosofiko batekin erantzuten zuen, bere galdera filosofikoa erantzun ondoren nire galdera errepikatzen nion eta halako batean berak nire galdera erantzutea lortzen nuen. Kazetariaren beste galdera bat, elkarrizketatuaren beste galdera filosofiko bat, trago va, trago viene... Sekulako mozkorreakin bukatu genuen!

Baina tabernak, elkarrizketak egiteko toki bikainak izateaz gain, informazio iturri ere badira. Herriko zenbait konturen berri izan ote dut goizero Ezkurra tabernan hartzen dudana kafeari esker? Tabernei eta tabernariei buruzko makina bat erreportaje ere egin ditut. XXI. mendeko kazetaritzaren informazio iturri nagusietako bat sare sozialak dira, baina tabernak baino informazio iturri eta sare sozial hoberik ez dago!



Aixa
frutategia

Labeaga, 3-5 bajo • ☎ 943 72 60 09 • 20700 URRETXU

Zerbitzu eta Irtenbide Elektrikoak

Jai zoriotsuak opa dizkizuegu!!



TXIMISTA
ELEKTRIZITATEA S. L.



Pol. Mugitegi B 13-15. URRETXU Tf. 943 72 51 50
24 O. ZERBITZUA 609 34 74 25

admon@tximista.com
www.tximista.com



CANTERIAS DONOSTI

Albañilería y Reformas



- Reformas integrales • Cocina • Baños • Pladur
- Pintura • Chimeneas de salón (personalizadas)
- Porches • Tejados • Chapeos en piedra natural
- Mantenimientos •

Iturtxo 5 1ºD 20240 ORDIZIA

E-mail: ruben_md90@hotmail.com

Tel: 943 88 11 59 • 608 39 26 00 • 673 86 20 62



MARTA SAN SEBASTIAN
Kazetaria

Tolosaldeako Kronika

Ez hutsik egin lagun zaharrari

Hitzegiari erreparatzen badiogu, erraza da laguna hitza definitzea: "Bi pertsonen elkarri dioten begikotasun edo atxikimendua, odolean edo sexuan oinarritzen ez dena". Esanahi estuegia edo zabalegia, nire gusturako, eta inspirazio bila hasi naiz han eta hemen: "Kideak asko dira, baina benetako lagunak apur batzuk bakarrik", beroagoa hau, nire pentsamoldetik gertuago dagoena, eta oraindik eta beroagoa beste adiera hau: "Lagun bakar bat bederen dugun bitartean inor ez dago alferrik munduan".

Eta hauxe aukeratu dut egokien. Bai, hauxe dut kuttunen.

Begiratu diot sukaldean zintzilik dudan poltsa dotoreari: "Tolosako Azoka Laguna". Eta bagara milatik gora eskaini diogunak gure laguntasuna azoka zaharrari. 760 urtez Oriia ibai ertzean dirauen merkatuak behar dituelako azokalagun berriak, belaualdi berrien adiskidetasuna, harreman-katea josten jarraituko duten lagun minen fidelotasuna.

Eta iruditzen zait bete-betean asmatu duela Tolosako azoka berpizteko kanpaina berriaren zentzuak, izan ere azokak zerbait behar badu, hori lagunak dira. Lagun onak, txarrean eta onean gertu dauden horietakoak, beren adiskidetasuna tratuan oinarritzen dutenak. Eta muinari eusten badiogu, erromantizismotik aldentuz, erosle edo kontsumitzaileak behar ditu gure azokak. Larunbata joan eta larunbata etorri, errutinaz, poltsa hartu eta beren erosketak egitera azokara gerturatuko diren heldu zein gazteak. Horrela, ekoizle zein baserriarrek azoka hornitzen jarraitu ahal izango dute eta etorkizuna izango du Tolosaren ikurra eta sektore ekonomikoaren gasoila den jarduerak.

Jakina da asko dugula ikasteko gazteok. Ba al dakizu zenbat den libra* bat?, eta zer den lakaria**? edo zer esan nahi duen landarea herdoiltzeak***? Izan ere, ekoizle eta herritarren arteko hartu-emanetik sortu diren hainbat espresio eta hitz badira, eta galbidean dira horietako asko. Azoka Lagunak ekimenak horretan ere jarri du ahalegina, sustraiei heldu eta komunitatearen norta-



suna indartzeko beharrea.

Uzturre, Hernio, Txindoki, Erroizpe, Otsabio edota Ipuliñoren magalean ekoiztutako barazkiak erosteak eta Azoka Laguna klubeko kide izateak ere ekarriko dizkizu beste hainbat onura. Garai berrietara egokitu nahian, astero sare sozialen bidez garaiari garaiko produktuen zerrenda eta azokako prezioen informazioa zabaltzeaz gain, errezetak proposatu, zozketak egin eta ikastaroak ere antolatzen dituzte. Sonia Tapia sukaldariak erakutsi zigun azaroan Tolosako babarrunak prestatzen, eta abenduan Ama Tabernako Javi Rivero eta Gorka Ricoc Gabonetako menua proposatuko digute azokako barazkietan oinarrituta.

Badago zeregina eta badaude aukerak azoka zaharra hauspotzeko, baina alferrikakoa izango da ahalegina bezero zaharrek agur esan eta berriok beste aldera begiratzen badugu. Ez hutsik egin lagun zaharrari.

** Libra bat 500 gramoren balioakidea da, beraz, liberti bat edota libra erdi bat eskatzean 250 gramo eskatzen ari gara.*

*** Baserriarrek urte luzez erabilitako bolumen bidezko pisu-neurri bat da. Lakari bat babarrun, 3,6 kilo babarrunen balioakidea da, eta egurrezko kutxa baten bitartez neurtzen da. Kutxa beteta, gainetik erregela bat pasa eta soberakina kentzen da berdin-berdin jartzeko. Kasu batzuetan, lursailen azalera neurtzeko ere erabili izan ohi da.*

**** Tomate landarearekin lotu ohi den hitza da. Landarea gaixotu eta belzten hastean, "herdoila sartu zaiola" edota herdoil-du egin dela esaten da.*



aseplan

AHOLKULARITZA
ASESORIA
aseplan.com

DESDE
19
98

JOSE MIGUEL ITURRIOTZ, Z/G - BEASAIN
T 943 086 420

asesoria
de empresa

AHOLKU-
LARITZA

servicios
juridicos

ABOKA-
TUAK

DULCE M^o LOINAZ, 3 - BEASAIN
T 943 887 129

administración
de fincas

KOMUNI-
TATEAK



mota guztietako
desataskoak

desatascos

en fregaderas,
duchas-inodoros-desagües generales en comunidades...

Mediante nuestros equipos de última tecnología le ahorraremos dinero y tiempo con una detección rápida y precisa.

Gracias a la cámara TV trazadora y a la cámara termográfica localizamos con seguridad y precisión atascos y fugas para actuar únicamente en el sitio exacto.

TB kamara bidezko trazadorekin eta kamara termografikoarekin ur-ihesak zehaztasun osoz aurkitzen ditugu.



desatascos en general

detector de fugas
mediante cámara TV y trazadora

671 618 999 • 671 618 880
Bakea kalea, 6 ALTSASU
info@zitek.es • www.zitek.es

zitek

ARITZ EGEA RECAUDÓ 20.000 EUROS EN EL RETO “EGUZKIAK IRAUN BITARTEAN”

El trail runner urretxuarra Aritz Egea completó el pasado XXXX el reto solidario “Eguziak Iraun Bitartean” en el que subió 7 veces a Iazpi corriendo un total de 83,03 km y 5.600 metros de desnivel positivo acumulado en poco más de 9 horas y recaudando más de 20.000 euros para la lucha contra el cáncer infantil y la esclerosis múltiple.

texto: www.runnersworld.com

El trail runner urretxuarra Aritz Egea ha conseguido completar dos grandes retos que probablemente sean los más de su trayectoria deportiva hasta el momento. Egea estuvo corriendo el pasado 14 de noviembre durante más de 9 horas para el reto solidario que se había propuesto: “Eguzkiak Iraun Bitartean” a favor de las asociaciones SuperH y Baila Con EM, que luchan contra el cáncer infantil y la esclerosis múltiple, respectivamente. El proyecto consistía en correr ininterrumpidamente desde Ezkio, donde reside el corredor, hasta la cima del monte Iazpi, con 973 metros de altitud.

Cuando el sol empezó a iluminar cada rincón de Ezkio, el corredor ya estaba preparado para el que iba a ser uno de sus grandes retos. Porque no solo era algo que se había propuesto a título personal, ya que iba a correr más allá de los 45km, nunca había sobrepasado esa distancia y había estado tantas horas corriendo, sino también por la gran responsabilidad que tenía a nivel colectivo. El reto solidario dio el pistoletazo a las 8 de la mañana y finalizó cuando el reloj marcaba las 17 horas y 47 minutos coincidiendo así con la puesta de sol, por lo que el corredor de montaña estuvo corriendo durante más 9 horas que le sirvieron para recaudar más de 20.000 euros.

Aritz Egea apenas paró, solo para cambiarse de zapatillas y reponer fuerzas con ayuda de algo de comida y bebida. Finalmente completó 7 ascensos y descensos completos al monte Iazpi y parte de una octava con un total de 83,03 km recorridos y 5.600 metros de desnivel positivo acumulado, siendo así la distancia más larga que ha completado el corredor vasco hasta la fecha. “Es la primera vez que no corro por mí, hoy he corrido por otros y eso me ha dado las fuerzas”, decía tras terminar este reto. Por lo que Aritz Egea ha dado el salto a la larga distancia con este reto tan solidario.



© Aritz Gordo



¡ESPECIALISTAS EN 4X4 Y QUAD!



- Taller multimarca - Mecánica general
- Revisamos y reparamos tu coche nuevo sin que pierdas la garantía de origen



AV. EUSKALERRIA. ZUMARRAGA
Tf. 943 72 54 48 - zuaudani@gmail.com

UN DESGUACE A TU ALCANCE

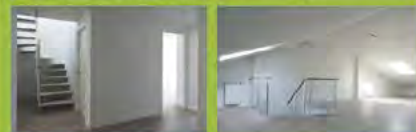


Venta de recambios, repuestos y accesorios usados
Compra de coches siniestrados, con averías, etc...
Recogida de materiales



Carretera Legazpi-Zerain, alto de Santa Marina

688 85 98 12



PROMOZIO BUKATU BERRIA ZEGAMAN

2 ETA 3 LOGELAKO ETXEBIZITZAK,
DUPLEXAK ETA GARAJE ITXIAK

145.000 € + BEZ-TIK HASITA

INFORMAZIOA ETA SALMENTA
943 73 07 64
www.ugartezelai.com



ERAIKUNTZAK: ETXEBIZITZAK ETA PABILIOIAK
URBANIZAZIO LANAK
HONDALANAK ETA ERAISKETAK

Lanaren Hiribidea 12, LEGAZPI - 943 73 07 64 • Loiolako Inazio Hiribidea 3, AZPEITIA - 943 15 03 05 • lurkide@urkide.com

NIKO OSINALDE, DIRECTOR DE GOITUR

“EN GOIERRI, A NIVEL TURÍSTICO, LO MEJOR ESTÁ POR VENIR”

El pasado 4 de noviembre tuvo lugar en el Palacio Igartza de Beasain un acto institucional que celebró los **25 años del Turismo en Goierri**. Y es que si bien Goitur, Goierri Turismoa S.L., la agencia que gestiona la actividad turística en la comarca nació el 22 de marzo del año 2000 con la firma de todos los socios integrantes, **desde el año 1995 ya estaba en marcha la apuesta por el desarrollo turístico del Goierri**, ya que fue ese año cuando se trabajó el **Plan de Desarrollo Turístico de la comarca**. La efemérides, por tanto, era doble pues en 2020 se han cumplido también 20 años de Goitur. Prácticamente desde el nacimiento del proyecto la cabeza visible del mismo ha sido **Niko Osinalde** (Ormaiztegui, 1969). Licenciado en Filología Vasca por la Universidad de Deusto, se dedicó durante 10 años a la docencia trabajando como profesor en varios euskaltegis y colegios impartiendo asignaturas de letras, pero la verdadera pasión de este Goierritarra ha sido siempre el turismo, sector al que lleva, en sus palabras, “muy gustosamente ligado desde hace 35 años”. Desde los 17 años trabajó de guía e, incluso, impartió cursos para guías turísticos, y desde 1997 intenta gestionar lo mejor que puede el turismo del Goierri desde su puesto de director de Goitur.

entrevista: **Josema Azpeitia** fotografías: **Ritzar Tolosa**

“El de Goierri fue el primer plan de desarrollo turístico supramunicipal que se redactó en Euskadi y fuimos pioneros en el desarrollo del turismo de interior junto con las comarcas de La Garrotxa (Cataluña), Maestrazgo (Aragón) y Valle del Jerte (Extremadura).”

“El primer Consejo de Administración de Goieki con su Presidente Ignacio Estensoro y el Gerente Juan Manuel Barandiaran a la cabeza fueron unos auténticos visionarios”

Goierri fue la primera comarca de Euskadi que elaboró un Plan Estratégico de Turismo en 1995. ¿Qué influyó para ello? ¿Quién o quienes fueron los responsables o visionarios que decidieron acometerlo y por qué?

Tras la grave crisis económica de 1993 se decidió la creación de la Agencia de Desarrollo Comarcal GOIEKI con el objetivo de realizar un plan estratégico comarcal que reactivase e impulsara la actividad económica del Goierri; en ese plan estratégico, ya en la primera página se constataban los dos objetivos principales que perseguía dicho plan: reactivar la industria e impulsar una nueva vía de diversificación económica en torno al ocio y al turismo. Al ser este último objetivo un nuevo reto y poco trabajado en Euskadi, se decidió realizar un plan específico para el turismo y es así cuando en 1995 se empezó a trabajar el Plan de Desarrollo Turístico del Goierri. Un plan de 143 páginas en el que se hablaba de 8 estrategias sectoriales: protección medioambiental, mejora de las infraestructuras básicas, definición de una oferta turística, formación y calidad, implantación de nuevos servicios turísticos, comercialización, comunicación interna y comunicación externa. Fue el primer plan de desarrollo turístico supramunicipal que se redactó en Euskadi y fuimos pioneros en el desarrollo del turismo de interior junto con las comarcas de La Garrotxa (Cataluña), Maestrazgo (Aragón) y Valle del Jerte (Extremadura). En el plan del Goierri, al final de todo se hablaba de la creación de un ente que aglutinara a la iniciativa pública y privada, y así nació GOITUR el 22 de marzo del 2000. Es indiscutible que los dirigentes políticos del primer Consejo de Administración de Goieki de esos momentos, con su Presidente Ignacio Estensoro y el Gerente Juan Manuel Barandiaran a la cabeza fueron unos auténticos visionarios, y gracias a ellos podemos estar hablando hoy en día del turismo del Goierri, la otra industria de la comarca.



“Atraer al sector privado fue más sencillo de lo que pensábamos; aquellos primeros agentes privados se comprometieron diciendo que les parecía lógico que tuvieran que aportar a una entidad cuando ellos iban a ser los primeros beneficiados de sus actuaciones”.

“Era todo nuevo para nosotros: el turismo tan solo se estaba trabajando en Donostia, Zarautz, Hondarribia y otras localidades similares; en el Goierri tan solo contábamos con el museo Zumalakarregi de Ormaiztegi, el museo etnográfico de Zerain y alguna ruta de senderismo”.



El Plan de Turismo unió iniciativa pública y privada. ¿Fue fácil atraer al sector privado al proyecto?

Teníamos claro que teníamos que arrancar con esta iniciativa, que sería muy difícil contar con todos desde el inicio al ser un proceso nuevo y desconocido, pero que tras la constitución, poco a poco teníamos que seguir trabajando con la incorporación de nuevos agentes, tal y como ha ocurrido posteriormente.

Respecto a si fue fácil atraer al sector privado, pues si he decir la verdad fue más sencillo de lo que pensábamos; aquellos primeros agentes privados se comprometieron diciendo que les parecía lógico que tuvieran que aportar a una entidad cuando ellos iban a ser los primeros beneficiados de las actuaciones de esa entidad.

¿Qué dificultades hubo que sortear al inicio? ¿Cuáles fueron los primeros agentes privados que apostaron por ello?

Era todo nuevo para nosotros: el turismo tan solo se estaba trabajando en Donostia, Zarautz, Hondarribia y otras localidades similares; en el Goierri tan solo contábamos con el museo Zumalakarregi de Ormaiztegi, el museo etnográfico de Zerain y alguna ruta de senderismo. Entrábamos en un mundo desconocido: había que trabajar el destino dinamizando los pocos recursos que había para poder empezar a crear producto turístico que posteriormente se pudiera promocionar. Hasta costó también buscar la fórmula de la constitución de GOITUR como una S.L., pero como desde un

CORTE POR LASER

Toda clase de calderería media y ligera

Estructuras metálicas

Soldaduras: aluminio, latón, inoxidable,...

estudios y presupuestos

CALDERERÍA AIZKORRI, S.L.



Talleres y oficinas: Ctra Oñati Km. 65
Bº Telleriarte. LEGAZPI

Tf. 943 73 09 21 / Fax: 943 73 14 08

administracion@caldereriaaizkorri.com



Fabricación de equipos de elevación

para todo tipo de industria

- Polipastos de cable
- Grúas monorraíles y birraíles
- Pórticos y semipórticos
- Plumas pórticos, murales y correderas
- Gruas especiales de carro abierto
- Soluciones a medida: Transbordadores, carretones, grúas automatizadas...

Servicios

- Inspección de seguridad
- Mantenimiento
- Modernización
- Asesoramiento



Ctra. Madrid-Irún, Km 426 • 20249 Itsasondo • (Gipuzkoa) Spain
T. (+34) 943 805 200 • info@jasoindustrial.com

www.jasoindustrial.com

JASO GROUP®

“Me acuerdo de la primera vez que monté en avión en mi vida para ir a Barcelona a un encuentro con periodistas y agencias de viaje; a mi lado iba sentado el Director de Turismo del Gobierno Vasco, y escuchaba cómo en el asiento trasero el Viceconsejero de Turismo le preguntaba a la Consejera: ¿éste de dónde viene, a quién representa?”.

“Hoy en día no creo que mucha gente ponga en duda lo que ha aportado el turismo a la economía del Goierri, a la dinamización de muchos pueblos pequeños y los beneficios que ha generado en la economía goierritarra, por no decir la ayuda que ha supuesto el turismo para exportar los valores, la cultura y la identidad de los goierritarras”.

comienzo tanto los Ayuntamientos como los diferentes partidos políticos acordaron de una forma unánime impulsar toda iniciativa derivada del plan, todo ello dulcificó las trabas que pudimos encontrar por el camino. Todavía me acuerdo perfectamente de la primera reunión que mantuvimos con la Consejera de Turismo Rosa Díez... y yo que había viajado mucho por Europa en autobús en mi época de guía, también me acuerdo de la primera vez que monté en avión en mi vida para ir a Barcelona a un encuentro con periodistas y agencias de viaje; a mi lado iba sentado el Director de Turismo del Gobierno Vasco, y escuchaba cómo en el asiento trasero el Viceconsejero de Turismo le preguntaba a la Consejera: ¿éste de dónde viene, a quién representa? El avión llegó tarde a Barcelona por una avería en Sondika, toda la delegación (unas 10 personas solo por aquel entonces) llegamos 2 horas tarde al acto que tenía organizado el Gobierno, pero la promoción fue un éxito total.

¿Hay algún agente privado que esté dentro del proyecto desde su primer año? Si es así, quién o quiénes son?

Son muchas las empresas que están desde el inicio y que participaron en la constitución de GOITUR: las empresas que figuran en las escrituras del año 2.000 y que han continuado hasta hoy ininterrumpidamente son

-Restaurantes. Urkiola, Kuko, Mandubiko Benta, Oteñe, Martínez, Urbitarte, Zezilionea y Zegamako Ostaturia.

-Alojamientos: pensión Itxune y los agroturismos Arrieta Haundi, Lizargarate, Aldarreta, Lazkao Etxe y Borda.

-Otros: asociación Ordizian, Zerain Dezagun Fundazioa, pastelería Unanue y la entidad de desarrollo rural Goimen.

Espero haber mirado bien los estatutos y no haberme olvidado a nadie; de todas formas, agradezco a todos por igual el apoyo que nos han dado hasta el día de hoy; otros tantos se fueron incorporando enseguida al poco tiempo, y estos últimos años, casi todos los negocios que han abierto en torno al turismo han entrado en GOITUR.

¿Ha notado Goitur un cambio o una evolución en la percepción de la ciudadanía hacia el Turismo a lo largo de estos 25 años? ¿Cómo se ha manifestado dicha evolución?

Hoy en día no creo que mucha gente ponga en duda lo que ha aportado el turismo a la economía del Goierri, a la dinamización de muchos pueblos pequeños y los beneficios que ha generado en la economía goierritarra, por no decir la ayuda

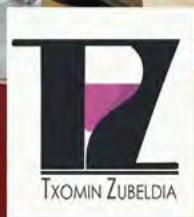


JOAQUIN BERECIARTU S.A.

**Fundición de toda
clase de piezas de
acero moldeado**

Aptdo. 7 - LEGAZPI
943 73 00 98

- Ardoak, Garagardoak, Cavak, Champagneak, mota guztietako likoreak (Gin, Whisky, Ron, Brandy, Vodka, etab...).
- Gabonetako opariak, estutxe espezialak...



TXOMIN ZUBELDIA

VINOS Y LICORES - ARDO ETA LIKOREAK

Plazaola kalea 4 / LEGAZPI / 943 73 00 95

TAMBIÉN ESTAMOS EN:

Elorregi auzoa 47, BERGARA

943 76 72 12

Zarugalde kalea. ARRASATE

943 79 09 53

*Gabon
zoriontsuak pasa!*





“Nosotros seguiremos generando más riqueza para nuestras empresas y apoyando a nuestros restaurantes, sidrerías, queserías, agroturismos, hoteles, museos, productores del sector primario, etc. para seguir diversificando la economía del Goierri, por supuesto, eso sí, desde un prisma sostenible y ordenado, porque así lo creemos y así debe ser”.

que ha supuesto el turismo para exportar los valores, la cultura y la identidad de los goierritarras. Desde el momento en el que todos, absolutamente todos, somos turistas, excursionistas o viajeros varias veces a lo largo del año, hay que estar muy ciego para no ver estas bondades. Lo que pasa es que hay gente tan hipócrita, que no quiere que aquí ocurra lo que ellos sí practican en otros destinos. Yo cada vez le doy menos vueltas a esto: el que no quiera ver que no lo vea, bastante trabajo tenemos en GOITUR intentando generar más riqueza para nuestras empresas y apoyarles en todo lo que necesiten como para perder el tiempo en este tipo de cuestiones. El que no quiera ver que no lo vea: nosotros seguiremos apoyando a nuestros restaurantes, sidrerías, queserías, agroturismos, hoteles, museos, productores del sector primario, etc. para seguir diversificando la economía del Goierri, por supuesto, eso sí, desde un prisma sostenible y ordenado, porque así lo creemos y así debe ser; eso no quita que, tal y como lo hacemos, intentemos dar respuesta, y rectificar si cabe, ante aquellas propuestas de mejora que vengan con una crítica constructiva, porque el desarrollo turístico del Goierri lo debemos hacer entre todos. Por suerte, cada vez quedan menos negacionistas de la actividad turística en todos los sentidos.

Como en todo proyecto, el afianzamiento no llegaría al principio. ¿En qué momento consideras que Goitur alcanzó la madurez y esa estabilidad que da ya por hecho su continuidad y lo necesario de su actividad? ¿En qué circunstancias se llega a ese momento?

RESTAURANTE - JATETXEA



www.restaurantekorta.com
restaurantekorta@gmail.com

San Lorenzo Auzoa. GABIRIA 943 88 71 86



LANGINTZA LEGAZPI S.L.

MECANIZADO DE PIEZAS



Urola 8, A-11 • Tf/Fax: 943 73 18 38 • E-mail: langintzalegazpi@gmail.com • LEGAZPI

Durán

Pinturas en general

**PINTAKETAK
OROKORREAN**

**PINTURAS Y
REVESTIMIENTOS
EPOXI**

Azpikoetxe, pab 3
20230 LEGAZPI (GI)

670 49 84 12
pinturasduran@gmail.com

“No creo que el proyecto haya estado en peligro en ningún momento; la apuesta por el turismo por parte de los Ayuntamientos del Goierri y de sus representantes políticos ha sido inquebrantable, y qué decir del esfuerzo que han hecho todas y cada una de las empresas pequeñas que están en GOITUR”.

“Ha sido un año nefasto para las empresas, y nos falta información sobre la evolución que pueda tener la pandemia. Igual que los restaurantes no saben qué pedidos hacer para el fin de semana ante la duda de si estarán abiertos o si tendrán clientes, nosotros tampoco podemos planificar la promoción”.

Como ocurre en cualquier sector de actividad económica, el camino se hace andando, y GOITUR ha sabido adaptarse a las circunstancias y a las vicisitudes de cada momento. Hemos intentado recorrer el camino lógico de un destino turístico: la creación de productos turísticos no artificiales y afincados en los recursos propios del Goierri dando valor al hecho diferencial cultural y gastronómico, a la vez hemos trabajado la competitividad de las empresas que componen el ecosistema turístico (calidad, accesibilidad, innovación...), y finalmente y según nuestras posibilidades económicas, hemos promocionado y comercializado el Goierri. Hemos avanzado poco a poco bajo dos premisas, por una parte aplicando el factor o número Pi (3,1415...) que yo lo defino como paciencia por insistencia, y guiándonos siempre bajo la batuta de la competitividad, nunca de la autocomplacencia.

¿Ha peligrado el proyecto a lo largo de estos años? ¿Se ha dudado en algún momento acerca de su efectividad o su continuidad?

No creo que el proyecto haya estado en peligro en ningún momento; la apuesta por el turismo por parte de los Ayuntamientos del Goierri y de sus representantes políticos ha sido inquebrantable, y qué decir del esfuerzo que han hecho todas y cada una de las empresas pequeñas que están en GOITUR con sus aportaciones, un ingente esfuerzo por su parte que siempre hemos agradecido y puesto en valor. Otra cosa son las dudas que haya podido tener yo personalmente sobre la dirección o ruta a tomar en diversos momentos: soy un apasionado del turismo del Goierri, y cuanto más te involucras en un proyecto, y con la máxima de que mañana lo tengo que hacer mejor que hoy, muchas veces no se puede avanzar tanto como uno quisiera. La situación que ahora vivimos es una muestra de ello: profesionalmente, este año es el peor año de los 23 que llevo; querer hacer algo más por el sector y no poder...

¿Cómo ha afectado la pandemia en 2020 al Turismo en Goierri? ¿Ha habido una gran diferencia entre las previsiones que había para este año y los resultados finales ?

Tal y como he comentado un año nefasto para las empresas. Siempre se ha dicho que el que tiene información tiene poder, o sea que ahora mismo mal, porque precisamente nos falta información sobre la evolución que pueda tener la pandemia. Igual que los restaurantes no saben qué pedidos hacer para el fin de semana ante la duda de si estarán abiertos o si tendrán clientes, nosotros tampoco podemos planificar mucho la promoción. Este año se han venido abajo todas las promociones, ferias, via-



BOSSA NOVA
ILEAPAINDEGIA • PELUQUERÍA

Los mejores productos naturales para el cabello a base de proteínas de leche, extractos de miel y fresa. Ofertas en tratamientos con keratina.

Aita Barandiaran Enparantza 5, ORDIZIA. **943 88 24 76**

Goierrialdea autobusak

Mota guztietako autobusak
Goierriko herrien zerbitzura



GURE EGUNEROKO OGIA EL PAN NUESTRO DE CADA DÍA

BASERRIKOAK Caseros
ZEREALDUNAK Cereales
OPIIAK Bollos
BIOLOGIKOAK Biológicos
BAGETAK Baguettes
TXAPATAK Chapatas

Aukera ezazu gustokoien duzun ogia eta
erreserba ezazu zure dendan,
50 ogi motatik gora duzu aukeran.
Elige el pan que más te guste y resérvalo en tu tienda.
Tienes más de 50 variedades a elegir.



Notre Pain



“No es momento de hablar de datos positivos, porque aunque haya habido turismo en verano, ha sido un verdadero drama para las pequeñas empresas, que han visto reducir notablemente su cuenta de resultados, a pesar de haber tomado todas las medidas establecidas”.

“Difícil realizar una previsión con la información que tenemos a día de hoy. Ya veremos si es posible salvar la temporada de las sidrerías, desear que el festivo de San José haya movimiento de turistas de proximidad... ojalá lleguemos a la Semana Santa con una cartera de reservas aceptable y que el verano no sea peor que el de este año”.



jes de prensa, eventos turísticos relevantes para el Goierri... el verano ha sido mejor de lo que se esperaba, pero el otoño ha desaparecido; no es momento de hablar de datos positivos, porque aunque haya habido turismo en verano, ha sido un verdadero drama para las pequeñas empresas, que han visto reducir notablemente su cuenta de resultados, a pesar de haber tomado todas las medidas establecidas.

¿Y qué previsión hay de cara al año que viene? ¿Cuál va a ser la estrategia de Goitur de cara a 2021?

Difícil realizar una previsión con la información que tenemos a día de hoy. Ya veremos si es posible salvar la temporada de las sidrerías (que siempre suponen un foco de atracción para los turistas que a su vez recorren el Goierri durante el día o todo el fin de semana), desear que el festivo de San José haya movimiento de turistas de proximidad... ojalá lleguemos a la Semana Santa con una cartera de reservas aceptable y que el verano no sea peor que el de este año. En cuanto a la estrategia, y tras habernos reunido ya con Diputación y Gobierno Vasco para analizar nuestro plan de acción del 2021 y haber obtenido una respuesta muy positiva, nos centraremos en reclamar ayudas e información certera para las empresas y seguir apostando por nuevos productos turísticos. Tal y como hemos hecho este año, reforzaremos y ampliaremos las campañas de promoción para atraer turistas y visitantes al Goierri, “atacando” a nichos concretos de público objetivo y en temporadas muy concretas. En resumen, y tras conseguir nuevas vías de financiación, podremos eximir a los so-





Zure bizitza

EUSKARAZI!



Euskaraz hasi + Euskaraz hazi = Euskaraz bizi.



UDAL EUSKALTEGIAK euskara klaseak
clases de euskera

BEASAIN: J.M. Iturriotz, z/g - 943 02 81 00 - euskaltegia@beasain.eus

URRET XU: Labeaga kalea, 40A - 943 72 33 10 / 628 81 10 62 - euskaltegia@uzue.eus

LEGAZPI: Nafarroa kalea B. LEGAZPI - 943 73 11 67 - euskaltegia@legazpi.eus

“Goierri, aún siendo un pequeño destino turístico, es un destino ideal para descubrir la esencia y los valores de lo vasco, donde el turista podrá disfrutar de variadas propuestas y experiencias relacionadas con la gastronomía, cultura y naturaleza, siempre desde el prisma del respeto al medio ambiente y a nuestra cultura propia. Precisamente el turista extranjero, que en Goierri ya son 1 de cada 4 turistas, es quien más tiempo pasa en el Goierri porque quiere empaparse de todo lo auténtico que puede encontrar en un destino pequeño, alejado de la “artificialidad” que va en aumento en las grandes ciudades”.

cios del pago de la cuota tal y como hemos hecho este año, y aumentaremos la dotación para la promoción turística que realizaremos por “tierra, mar y aire”.

Convénceme en 3 ó 4 líneas sobre el motivo por el que elegir, como turista extranjero que quiere pasar unos días en Euskal Herria, Goierri como destino. ¿Y cuántos días crees que debería pasar en la comarca?

Goierri, aún siendo un pequeño destino turístico, es un destino ideal para descubrir la esencia y los valores de lo vasco, donde el turista podrá disfrutar de variadas propuestas y experiencias relacionadas con la gastronomía, cultura y naturaleza, siempre desde el prisma del respeto al medio ambiente y a nuestra cultura propia. Precisamente el turista extranjero, que en Goierri ya son 1 de cada 4 turistas, es quien más tiempo pasa en el Goierri porque quiere empaparse de todo lo auténtico que puede encontrar en un destino pequeño, alejado de la “artificialidad” que va en aumento en las grandes ciudades.

¿Cuál ha sido la mayor satisfacción de estos 25 años de trabajo a favor del turismo en Goierri ? ¿Y la mayor decepción, si ésta puede ser contada ?

La mayor satisfacción ha sido ver cómo los socios, año tras año, han continuado creyendo en nosotros; nos debemos a ellos: sin ellos no hay desarrollo turístico, y sin la decisión firme de los Ayuntamientos por la apuesta del turismo, tampoco hay producto turístico. Todo lo demás es secundario, aunque tengo que reconocer que el reconocimiento por parte de la Comisión Europea en 2015 nombrando al Goierri, Destino Europeo de Excelencia en Turismo Sostenible fue importante, porque además de avalar desde Europa la trayectoria de la gestión turística de GOITUR, supuso un salto importante cara a la promoción exterior, a la internacionalización del destino Goierri y a la entrada en los canales de comercialización de importantes touroperadores que trabajan con grupos pequeños y exclusivos, ya que gracias a ellos, otorga más exclusividad, autenticidad y originalidad al destino Goierri. Tampoco me quiero olvidar de la parte humana: de todas las fantásticas personas que he conocido gracias a este sector, empezando por nuestros socios y sus familiares (con muchos es una relación ininterrumpida de más de 20 años), representantes políticos de todas las instituciones con los que sigo manteniendo relación aunque no estén ocupando cargos de turismo en este momento, prensa, compañeros de trabajo de otros destinos e instituciones, personal que ha colaborado conmigo durante estos años con especial mención a Ion Ubide, y tanta gente más... En este sector son claves las relaciones

MANDIO
TABERNA - JATETXEA

Zuzendaritza berria

Erreserbetarako 943 80 17 05

Heriko Plaza, z/g, ZERAIN

ORAIN, ZURE ZERBITZURA, **BEASAIN** EN!!



Beasain eta Lazkao
arteko errepidean,
SENPERE Merkatal
Gunearen parean.



- | | | | |
|-------------------------|--------------|--------------------------|-------------|
| - ERREGADIOA | - LORONTZIAK | - REGADÍO | - TIESTOS |
| - GARAIKO LOREAK | - EZKONTZAK | - FLORES DE TEMPORADA | - BODAS |
| - OSPAKIZUNAK | - HAZIAK | - CELEBRACIONES | - SEMILLAS |
| - JARDINERITZA LANAK... | - HILETAK | - TRABAJOS DE JARDINERÍA | - FUNERALES |

Senpere, 12. BEASAIN **943 88 30 53**

“La mayor satisfacción de estos 25 años ha sido ver cómo los socios, año tras año, han continuado creyendo en nosotros; nos debemos a ellos: sin ellos no hay desarrollo turístico, y sin la decisión firme de los Ayuntamientos por la apuesta del turismo, tampoco hay producto turístico. Todo lo demás es secundario”.

“Soy un apasionado de la gestión turística, llevo 35 años volcado en ello, y con el permiso y beneplácito de la concurrencia, me gustaría continuar con esta labor”.



humanas, y ahí sí que hemos podido demostrar que en GOITUR nos hemos movido bien en ese ámbito. En cuanto a la parte negativa, claro que ha habido momentos y episodios decepcionantes, alguno que otro muy desagradable, pero prefiero no pensar mucho en ello, ya que si no han podido doblegar al turismo del Goierri hasta el momento, prefiero pasar página, y centrarme en lo importante.

¿Seguiremos viendo a Niko Osinalde al frente del turismo del Goierri o te gustaría abarcar o aportar tu trabajo en otros ámbitos?

Vaya pregunta para terminar... En primer lugar, depende de la voluntad y de la dirección de nuestros Ayuntamientos, ellos son quienes tiene que determinar la continuidad o no de esta apuesta por la diversificación económica, y son ellos quienes tiene que refrendar o variar los objetivos, que año tras año, lon y yo presentamos en cada plan de acción. Contando con su visto bueno, y con la aquiescencia y apoyo de los socios privados, en Goierri, a nivel turístico lo mejor está por venir, todavía nos queda trabajo por hacer, y cada vez contaremos con más recursos orientados a la promoción de un destino único en Euskal Herria. Soy un apasionado de la gestión turística, llevo 35 años volcado en ello, y con el permiso y beneplácito de la concurrencia, me gustaría continuar con esta labor.

RACi
hierros y metales

Pol. Mugitegi, vial E1. URRETXU
Tel./Fax: 943 03 87 22
Mov.: 635 72 37 63
E-mail: raci@euskalnet.net





ORMAZARRETA (Legazpi)

EL PLACER DE MONTAR A CABALLO

En Legazpi, a un paso de la Sierra de Aizkorri, el picadero Ormazarreta Zalditegia ofrece diversas actividades, cursos y posibilidades dirigidos al placer de disfrutar del caballo tanto en pista como en plena Naturaleza.

Situado en el barrio de Mantxola, **Ormazarreta Zalditegia** nació con unos objetivos y una misión claramente establecida: Por medio de la monta vaquera, practicar un deporte y disfrutar del caballo en la pista y en la Naturaleza.

Alrededor de esta idea, en Ormazarreta podemos optar por diferentes servicios como **cursos de iniciación o cursos de perfeccionamiento dirigidos a gente de todas las edades, así como excursiones** que pueden oscilar desde un paseo de media hora hasta rutas para todo un fin de semana. Tanto los paseos como las rutas se realizan siempre con la compañía de un guía especializado.

En Ormazarreta disfrutan popularizando el disfrute del caballo con unos **precios accesibles para todos los públicos**. Así, un paseo de media hora tiene un precio de 10 euros, montar una hora costará 20 euros, mientras que un curso o un bono de 10 horas nos costará 150 euros. Asimismo, **las cuadras de Ormazarreta pueden alquilarse** para cobijar a nuestros propios caballos con un precio que oscila entre los 200 y los 250 euros, incluyendo manutención, limpieza y cuadra con camas de serrín y agua constante.

Eventos y espectáculos.

Los nobles caballos de Ormazarreta, de **raza española y portuguesa** así como algún ejemplar cruzado, son ideales para dar un **toque de distinción a cualquier evento**, desde una tamborrada a una cabalgata, pasando por todo tipo de desfiles y exhibiciones.

Y como no, todas las actividades que se realizan en Ormazarreta, se llevan a cabo teniendo en cuenta todos los protocolos de seguridad, distancia e higiene establecidos a raíz de la **Covid-19**. Porque la seguridad no está reñida con la diversión.



ORMAZARRETA
Picadero Zalditegia

- Rutas
- Alquiler de cuadras
- Cursos
- Etc..

Mantxola auzoa 10
20230 LEGAZPI
☎ 619 41 17 35

HARITZIZABAL: BASERRI BIZIA

Itsasoko Haritzizabal baserria erreferente bat izan da gure eskualdean eta Gipuzkoa osoan ogigintzan eta nekazaritza ekologikoan 1979an **Xabier Akizu Ormaetxea eta Marilu Gardoki Galdos** tokiaz maitemindu eta beraien bizitokia bihurtu zutenetik. 24 eta 25 urte zeukaten garai hartan bi Arrasateko kaletar hauek eta bizi osoa eman dute baserrian. Erretiratzeko garaia iritsi zaienean egindako lana ez zuten alferrik galtzen utzi nahi eta erreleboa bilatzen hasi ziren. Legazpiko **Kepa Solana eta Itsaso Olabide eta hauen seme Eneko** izan dira horretarako animatu direnak. 2021eko maiatzaren 15ean, San Isidro egunean, bi urte beteko dira tokiaren jabe egin zirenetik eta dagoeneko ohitu dira baserriko bizitzara eta lanetara. Hori bai, mundu guztiari bezala, COVIDak zeharo aldatu die proiektuak eta ohiturak.

testua eta argazkiak: Josema Azpeitia

Xabier eta Marilu erreferenteak izan ziren Gipuzku mailan" kontatzen digu Kepa Solanak. "Gaur egun Biolurren dabilzan okin gehienak hemendik pasa dira ikasteko, eta guk beraiengandik ikasi dugu dena" onartzen du.

Abentura honetan nola hasi ziren galdezka, hasiera batean gauza probisional bat izango zela uste zutela onartzen du bikote honek: "Xabi eta Marilu kontsumo taldetik ezagutzen genituen, eta duela lau urte Aste Santuan oporrak hartu nahi zituzten eta ez norbaitek baserria zainduko ote zien galdezka hasi ziren. Guk ere zerbait berriren bila genbiltzan eta horretarako eskaini ginen. Esperientzia polita izan zen eta handik urtebetera berriro gelditu ginen Aste Santuan baserria zaintzen. Hala ere, baserriarekin gelditzeko asmorik ez geneukan, baina urte hartan, 2017an, Eneko, gure semea, astelehen santuan etori zen eta berak erabaki zuen bertan gelditzea. Aspalditik aldaketa bilatzen ari zen eta betidanik asko maite izan du baserri-mundua".

"Beraz, behin erabakia hartuta, urtebete pasa zuen hona etortzen Marilurekin ikastera, eta 2018ko maiatzaren 15ean bere esku hartu zuen. Eta bera bakarrik ezin zuenez guztiaren ardura hartu, Kepa eta biok eskaini ginen... eta hemen gaude."

Hasiera batean, onartzen dutenez, gure lana aurrekoen "jarrainen hutsa" izan zen. "Nire kezka nagusia" komentatzen du Itsasok "ogijaren kalitatea mantentzea zen eta horretan aritu



Unanue
GOZA EZAZU GURE
BETIKO KALITATEAZ!

ORDIZIA Nagusia, 17 - 943 881 551
BEASAIN Nafarroa Etorbidea, 5 - 943 162 266



nintzen burubelari”. Orduan, ogigintzaz gain Haritzizabalen sagarrak ekoiztu eta saltzen ziren, mahai sagarra nagusiki. Sagar zukuia ere egiten zen eta ikastaroak eskaintzen ziren Natur Eskola Bizia taldearen eskutik. Poliki-poliki berrikuntzak sartzen hasi ziren, “Enekeri, adibidez, sagar eta kiwien zukuak nahastea okurritu zitzaion, eta ideiak erantzun ona izan du. Bestalde, lehen ogia nagusia zen hemen eta apenas ez ziren gailetak egiten, eta gaur egun gailetek kriston arrakasta dute eta hauen ekoizpena ogiarena bezain handia da”.

Horretaz gain, etxetik gertu dagoen 3.000 metro karratuko lursail batean 700 bat ahabiondo landatu dituzte, hauen fruituekin mermeladak eta antzeko produktuak egiteko. “Dena den”, Kepak azaltzen digunez, “horrek bere prozesua darama eta urte pare bat itxaron beharko dugu bere fruitua eman dezan”, beraz, ogigintza eta sagargintza nagusi izaten jarraitzen dute Haritzizabalean. Nagusi baina ez bakarrik, honi gehitu behar baitzaio beste hainbat fruituen ekoizpena (aranak eta

pikuak) eta haragi ekologikoa. “Oilaskoak eta txerria dauka, etxerako eta saltzeko, eta pottoka batzuk ere badauzkagu hauen haragia saltzeko. Txahalaren antzeko haragia da, gozoga eta oso xamurra, eta oso preziatua da. Aurten 3 hil ditugu saltzeko eta bat etxerako eta erantzun ona izan du” komentatzen digu Kepak.

Legazpiko kontsumo taldea astelehenetan

Eneko, Kepa eta Itsasok beraien produktuak saltzeko Legazpiko kontsumo taldean parte hartzen dute, eta beraien jatorrizko herrian astelehenero 17:15etatik 18:45etara bitartean antolatzen den azoka ekologikoan parte hartzen dute. “Gurekin batera beste hiru ekoizleek parte hartzen dute azokan: **Igor Iñurritegi**, Legazpiko San Migel baserrikoa bertako barazkiekin, **Arrasateko Gaizka** barazki eta arrautzekin eta Olaberriko **Aitor Aranburu** berak egindako gazta desberdinekin, yogurrarekin eta esnekiekin. Guri dagokigunez, ogia eta gailetak



ESTETIKAKO ETA ILEPAINKETAKO PRODUKTUAK

Nafarroako Etorbiçea, 5 - 20200 BEASAIN

655 97 42 57 @ nahizu75@gmail.com





saltzen ditugu, sagar zukua eta sagar eta kiwirena, fruituak eta mermelada desberdinak (sagarrarena, sagarra eta aranen mermelada, sagarra eta masustena...). Eta etxean egindako ukenduak ere saltzen ditugu”.

Legazpiko asteleheneroko azokaz gain, Biolur elkartearen barruan daudenez, Gipuzkoan zehar urtean behin egiten diren beste zenbait **azoka ekologikoetan** parte hartzen dute Kepa, Itsaso eta Enekok, besteak beste **Donostian, Oreetan, Zerainen, Eibarren, Zarautzen...** eta beraien produktua toki fijo desberdinetan saltzen dituzte. “Fruituak inguruetakoa herrietako denda desberdinetan saltzen ditugu, Arrasaten, Bergaran, Igeldon, Oartzunen... ogia astero salgai izaten dugu Zumarragako Leturiatako **ATA harategian** eta inguruko herrietako **belardendetan**: Legazpin, Zumarragan, Urretxun eta Antzuolan. Itsasok azpimarrazten duenez, eskertzekoa da belardendetako jendeak gurekin egiten duten lana. Jende militantea da eta proposatzen diegun edozein ideia eta produktua

onartzen dute eta asko laguntzen gaituzten. Asko eskertzen dugu gurekin duten eskuzabaltasuna”.

Ogigintza nagusi

Ogigintza da, beraz, baserriko lan nagusia. “Astelehenetan eta ostiraletan egiten dugu ogia” kontatzen digu Itsasok. Ogi normalaz gain espeltako ogia egiten dugu, eta baita zekaleko ogia ere. Honek gluten gutxiago du eta zapora aldetik azidogoa da. Beltza da eta jendeari gogoratzen dio gerran jaten zen ogi ilun hura. Arrakasta handia du ingeles eta alemaniarren artean eta gero eta gehiago kontsumitzen da hemen.

Orain dela gutxi arte, gainera, ogia ekoiztu eta saltzeaz gain, ogia egiten irakasten aritu dira **Natur Eskola Bizia**ren eskutik. Orri honetako eta hurrengoetako irudiak, esate baterako, aurtengo udaberriaren eskaintako ikastaro batean hartutako argazkiak dira. Izan ere, Hariztizabaleko lanaren parte inportante bat izan dira eskola umeei eskaintzen zitzaizen

RECREATIVOS

R

U

UROLA

RECREATIVOS UROLA

Reparación, venta y alquiler
de máquinas recreativas

Instalación de máquinas de
juego en cafeterías y bares

Churruga 2
ZUMARRAGA

943 72 27 44

E-mail: recreativosurola@gmail.com

Edarilegia Kafelegia

Nafarroa 27, BEASAIN 943 25 04 17



BERGARA
COCINAS CARPINTERIA

10:00-13:00

15:00-20:00

COCINA

SALONES

DORMITORIOS

SOFAS

JUVENILES

ARMARIOS

VESTIDORES

ENTRADAS

AUXILIARES

DESCANSO

PUERTAS

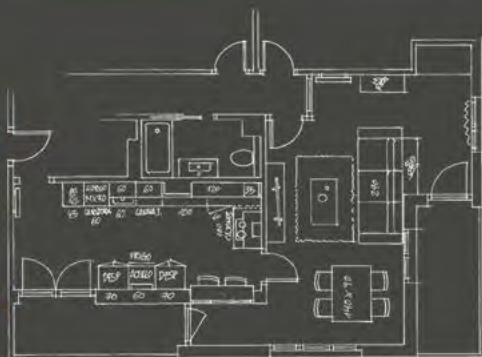
SUELOS

**PROYECTOS
COORDINACION
DE GREMIOS**

Matxinporta 10

URRETXU

943 72 36 89 - 607 191 336





ikastaro hauek. Orain, tamalez, aktibitate hau bertan behera gelditu da Koronabirusek sortutako egoera berriarekin.

"Natur Eskola Bizian Urola Garaiko eta Goierriko baserri desberdinek parte hartzen dugu", kontatzen digu Itsasok, "Gaberiko Baztarrika gaztandegiak, Ezkioko Igartubeiti eta Pottek, gu geuk... orain arte ikastaro asko eman dira subentzioak zeudelako, baina orain diru iturri hori gelditu da, beraz, norbait interesatuta egonez gero, bere poltsikotik ordaindu beharko luke ikastaro osoa, gainera, 10 lagunik gorako taldeak ezin direnez osatu, asko garestituko litzateke dena".

Gauzak horrela, ikastaroak etetea erabaki dute Haritizabaleko arduradunek. Hala ere, proiektua mantentzearen alde azaltzen dira bai Kepa bai Itsasok: "26 urte daramatza Natur Eskola Bizia eta pena izango litzateke galtzea. Garrantzi handia du umeentzat gizartea eta baserriaren arteko lotura mantentzea. Jakitea janaria ez dela supermerkatuko apal batean sortzen..."

Ekologikoaren aldeko apustua

"Hasiera hasieratik dena ekologikoan egiten dugu" azaltzen digu Kepak, "ekologikoan aritzea ez da ezer asmatzea, azken finean gure aiton-amonek lan egiten zuten bezala aritzea da. Hamarkada batzuetan zehar osasunari baino ekoi-zenari garrantzia eman zaio, baina orain gehiago pentsatzen dugu etorkizunean eta gero eta jende gehiago ekologikora itzultzen ari da. Zailtasun gehiago ditu ekoi-zen-mota honek, noski... ezin dira tratamenduak ez pozoiak erabili, xomorro gehiegi daude... baina zer egingo diogu, xomorro horiekin bizitzen ikasi beharko dugu" komentatzen du parrezka.

Xomorroen arazoa gutxi izango balitz, ekologikoan aritzea garestiagoa da, arreta eta zaintza gehiago esijitzen baitu eta produktua ere garestitzen dira. "Hala ere" dio Kepak "gero eta konzientzia gehiago dago ekologikoaren alde eta espero ez zenuen jendea azaltzen da azokatan edo baserriera zuzenean errotera etortzen dira. Covid-19ak sortutako egoerak ere zen-



KALEKO ESTANKOIA

Kerik onenak...
...Eta horretarako behar direnak

Nagusia 10 • Tf. 943 08 27 93 • LEGAZPI





Esperientzia



Zerbitzua



Kalitatea



✉ ayma@ayma.es 🌐 www.ayma.es

📍 Zentrala - Gipuzkoa - Sta. Lutzi z.g. - 20709 Ezkio-Itsaso 📞 943 729 070



bait pertsoneri begiak zabaldu dizkio” uste du. “Hala ere, oso zaila izaten da gerra honetan borroraketea zure zuku ekologikoak 3,5 euro balio duenean eta MercaDonan produktu itxuran berdina euro batera saltzen denean. Horretarako guretzako azokak oso garrantzitsuak dira”.

“Gizartean itxurakeri asko dago” dio Kepak, “kotxea, oporrrak... dena nahi dugu, eta gure osasunean inbertitu beharrean supermerkatuetara goaz zer jaten ari garen jakin gabe. Ekologikoa gertukoa da. Badakizu zer erosten ari zaren eta zer jaten ari zaren, nola landatu den, nork ekoiztu duen...”

Ados dago Itsaso: “Faltan botatzen dugu jendearen aldetik baserriko produktuak baloratzea. Taberna batera goaz eta konturatu gabe 6 euro gastatzen ditugu bi-hiru pote hartuta, eta gero kexu gara zuku ekologiko batek hiru euro balio duelako... egia da jendea gero eta konzienteago dela produktu hauen garrantzia eta baloreaz, baina oraindik lan asko egin behar da arlo honetan jendea erabat konturatu dadin”.

“Baserriak galtzen ari dira”.

Poliki-poliki baserriak galtzen ari direneko inpresioa dute bai Kepa bai Itsasok: “Lehen komentatu dugunaz gain, hau da, jendeak gehiago baloratu beharko lukela baserrietan egiten den lana, administrazioaren aldetik inplikazioa faltan botatzen dugu. Desberdintasun oso handia dago arlo honetan Iparralde eta Hegoaldearen artean. Han laguntza gehiago dago instituzioen aldetik eta beste gizarte mota bat dago. Elkarte asko sortu dira baserrien bizitzara aurrera ateratzeko eta kristoren lana egiten dute. Hemen beranduago esnatu gara konzientzi horretan eta mugitzen ez bagara baserriek kulturalki suposatzen dutena galtzeko arriskuan egongo gara. Ez dezagun ahaztu baserriek gure iaerarekin zuzeneko lotuta dutela, euskararen gotorlekua izan zirela garai gogorretan...” Hori bai, mugimendu positiboak ere ikusten dituzte. “Itsasoko Udalak, adibidez, auzolana bultzatzen du eta baserrien arteko elkarlana laguntzen du. Dena, beraz, ez dago galduta. Ea egoera aldatzen den”.

JESUS MARI DEBA
MOKILA "ORMAIZTEGI" ODOLKIAK

Pol. Ind. ANDUAGA MÓD. 9 NAVE 7 • EZKIO-ITSASO 943 72 17 10

Goleirriko odolki onenaren sarria. Oradizia, 2017
1. Sarria Goleirriko Odolki Lehiaketan 2014

JOSE BENITO DEBA
harategia

» Zumalakarregi plaza z/g
ORMAIZTEGI. Tf. 943 88 26 59

Ganador del Concurso de Txistorra
"Santo Tomas 2005"



GRUPO GOIUR

Servicios integrales en construcción
Nueva construcción
Reformas
Mantenimiento
Asesoramiento proactivo
Home Staging, arquitectura e interiorismo

Eraikuntzarako zerbitzu integralak
Eraikuntza berriak
Berritzeak
Mantentze-lanak
Aholkularitza proaktiboa
Home Staging, arkitektura eta interiorismoa

Financiación hasta en 12 meses
Tramitación de subvenciones

12 hilabeteratainoko finantzazioa
Diru-laguntzen tramitazioa

**Y AHORA
RESTAURACION DE MUEBLES
Y ELIMINACION DE PLAGAS DE LA
MADERA POR SHOCK TERMICO**

**ETA ORAIN
ALTZAIRUEN ZAHARBERRITZEA ETA
ZUR-IZURRIEN EZABAPENA,
INPAKTU TERMIKOA ERABILIZ**



Secundino Esnaola 36, trasera ZUMARRAGA
943 72 39 94 | 605 77 27 15

www.grupogoiur.com
grupogoiur@grupogoiur.com



diamo
cocinas

S SINGULAR
DENDAK



Ogia etxean egiteko gomendioak

Natur Eskola Bizia geldituta dagoenez, etxean ogia egiteko "errezeta" eskatu diogu Itsasori. Bertan zuzenean ikasi gabe "konplikatu xamarra" dela insistitzen duen arren, pauta nagusiak eskaintzen dizkigu legazpiarrak: "900 gramotako ogi bat egiteko, 360 gramo ur, 540 gramo irin eta 72 gramo gatz fin beharko ditugu. Horretaz gain, "ama orea" edo orantza ekologikoa behar dugu. Orantza hau lehenengo aldi egiteko, ogia egin baino 10 bat egun lehenago prestatu beharko dugu. Katilu batean irina eta ura nahastuko dugu kola moduko salda bat lortu arte. Trapu batekin estali eta toki epel batean, sukaldeko radiadore batetik gertu adibidez, utziko dugu eta egunero elikatuko dugu. 3 edo 4 egunetara burbultatxo batzuk ateratzen hasiko dira eta handik astebetera erabiltzeko pret izango da. Hasierako ogiak "txapal" xamarrek aterako dira ama orea oraindik indarrak ez duelako, baina hortik aurrera ez da arazorik izango.

Ogia egiten hasi baino 6 ordu lehenago, orantzari 200 gra-

mo irin eta 200 gramo ur gehituko diogu "aurre orea" sortuz. Balde batean nahastuko dugu eta trapu batez estalia utziko dugu fermentazio laktikoa has dadila.

6 ordu pasata, masa hori hartuko diogu eta esandako irin eta ur kantitateak osatuko ditugu eta eskuz eragingo diogu etengabe masa sendo bat osatu arte. Oso inportantea da gehitzen dugun ura epela izatea, masak 25 gradutara egon behar duelako. Masak gorputza hartu duela ikusten dugunean, berriro utziko dugu zapi batez estalita beste ordu bat (momentu horretan zatitxo bat kenduko diogu gordetzeko eta hurrengo ogian "ama orea" bezala erabiltzeko.

Berriro hartuko dugu masa eta nahi dugun forma emango diogu. Bi orgu gehiago utziko dugu epelean estalita eta denbora hori pasata labean sartuko gugu, 250 gradutara, hiru ordu laurden gutxi gora behera. Bada ezpada ere, prozesua zainduko dugu eta gehiegi erretzen ari dela ikusten badugu, kanpora aterako dugu... eta listo !!"



www.limpiezasgoigarbi.com
goigarbi@gmail.com
 690 78 18 46 - ORDIZIA

LEHENDABIZIKO GARBIKETAK
 ERAIKINAK - BULEGOAK
 MERKATAL LOKALAK
 GARAJEAK
 JABEEN ERKIDEGOAK

PRIMERAS LIMPIEZAS
 EDIFICIOS - OFICINAS
 LOCALES COMERCIALES
 GARAJES
 COMUNIDAD DE PROPIETARIOS

Desinfección continua en aire y superficies Protégete y protege a los demás

Infórmate y solicita la subvención.

Pure and Clean El Purificador que necesitamos.



99,98 libre
SARS-Cov-2



Sin Ozono

Certificado como Artículo Médico de Clase II por la FDA en EE.UU.

Establecimientos que utilizan Active Pure.

Farmaziak Pereiro, Rótulos Ziurkilar, Xamar Asesoría-Inmobiliaria,
Gomez Iturgintza, Inmobiliaria-Gestoría Lamy, Artano Arrandegiak,
SM Sport Nutrition, Artola Harategiak, Bambuak Belardenda.
EL Círculo Y LA BOTE

info@elektroeko.eus

www.elektroeko.eus

943383701



Carnicería

Santa María 23



J O X E

ORDIZIA



Harategia

943 88 12 29

LA HOSTELERÍA TOMÓ LAS CALLES

El injusto cierre al que se ha visto sometida la Hostelería entre el 7 de noviembre y el 12 de diciembre ha conseguido lo que no consiguió el confinamiento de marzo, abril y mayo ni los cierres por contagio del verano: sacar de sus casillas a un sector que ve que es tomado como cabeza de turco por unas instituciones que no hacen más que improvisar frente a una pandemia que les ha pillado, como a todo el mundo, con el pie cambiado.

El detonante de las movilizaciones hosteleras fue la manifestación convocada por el nuevo grupo "S.O.S. Ostalaritza" el pasado 7 de noviembre en Donostia, que tuvo una respuesta espectacular tanto por parte de los propios hosteleros como por parte del público general que en una buena parte tampoco ve con buenos ojos el castigo injusto y desproporcionado al que se está sometiendo a todo un sector del que dependen cerca de 100.000 familias en todo Euskal Herria.

El mismo día que se celebró la manifestación de Donostia tuvo lugar una espectacular movilización en Zumarraga y Urretxu seguida, al día siguiente, por una multitudinaria concentración en Legazpi. A ello le siguieron diferentes movilizaciones unitarias en la comarca de Urola Garaia, así como diferentes manifestaciones y protestas en el resto de Goierri y Tolosaldea, como sucedió en la totalidad de las comarcas del territorio histórico y el resto de provincias.

Estas movilizaciones han dejado patente que la hostelería cuenta con un poder de movilización mayor que el que se podía haber pensado en un inicio y, por otra parte, que una buena parte de la población no está de acuerdo con las medidas tomadas contra bares y restaurantes. A la hora de cerrar estas líneas acaba de ser decretada la reapertura del sector a partir del 12 de diciembre. Esperemos que se imponga la razón y no se de, como vaticinan los más pesimistas, un nuevo cierre a partir del fin de las Navidades.



IRIZAR
pentsuak



Ibabe, 21 · LAZKAO Tel.: 678218244 - 943887500 gorkuir@hotmail.com

Urretxu

Mugitegi Industrialdea
Vial D 29, 30
20700 Urretxu
Tf.: 943 73 16 15
urretxu@caldereriaurretxu.com

- » Extractores de virutas
- » Protecciones telescópicas

- » Calderería general
- » Carenados
- » Láser



Birgitze-lanak eta industria-mantenmendua.
Urbanizazioak, lan zibilak eta enpresa industrialak.
Pabiloi industrietako, etxebizitzetako, merkataritza-lokaletako eta abarrezko erreformak eta eraikuntza.
Administrazio publikoetarako, enpresa pribatuetarako zein partikularretarako lanak.
Fatxada zein igogailuen berritze-lanak, bizilagun komunitateentzako erreformak.
Aholkularitza teknikoa (arkitektoak, ingeniariak...)

Rehabilitación, obras y mantenimiento industriales.
Urbanizaciones, obras civiles y empresas industriales.
Construcciones y reformas de pabellones industriales, viviendas, locales comerciales, etc.
Obras para administración pública, empresa privadas y particulares.
Rehabilitaciones de fachadas, ascensores, reformas en comunidades de vecinos.
Asesoramiento técnico (arquitectos, ingenieros, etc.)



ANTIO
CONSTRUCCIONES, REFORMAS Y OBRAS

Urola 8. Pabellón 21-22. 20230 LEGAZPI
tel. 943 73 45 74 - 606 24 12 58 - 606 34 23 57
construccionessantio@antio.es

PÍLDORAS PARA LA PANDEMIA

21 microrrelatos de Txema Iriberrri



Ilustraciones de **Ainara Osinalde**

Ayer por la noche, víspera de Santa Lucía, entró al bar una pareja de forasteros mayorcitos. Supongo, vendedores o artesanos de la feria. El hombre pidió: un café con leche y un descafeinado. Desde que entraron supe que él quería decirme algo. Por la piel, el color de su cara y por cómo sujetaba la taza deduje que el señor tenía graves problema con el alcohol. Se le cae, no se le cae... la taza parecía que contuviera ranas locas.

- Psss, joven. -Me reclamó, nervioso, justo cuando fue su mujer al baño-. ¿Tiene orujo blanco? Qué frío hace en este puñetero pueblo...

Rápidamente, sin llegar a contestarle, le serví el brebaje. Pese al frío, por costumbre, en vasito helado. No se quejó. Bueno, el orujo se lo cepilló en décimas de segundo, visto y no visto.

"A ver si entramos en calor", dijo tras soplar y restregarse las manos, mucho más animoso.

Luego, disimuló como un auténtico profesional, contemplando el escaparate, donde tengo la pequeña colección permanente de calendarios de la Real. Para cuando su señora salió del baño, ya se había metido a la boca un caramelo Reineta, de menta, de los de toda la vida.

Hoy a la mañana, recién abierto el bar, han sido de mis primeros clientes. Al igual que ayer, cuando la señora ha ido al váter, él, con vehemencia, ha pedido un orujo, pero sólo se ha

valido de la mímica. Me ha buscado y ha visto que ya estaba mirándole, que sólo precisaba de su orden para atenderle. Entonces, ha empujado el codo con disimulo, que sólo lo he visto yo, y con el dedo gordo se ha tocado el labio.

Ti-ta. Se lo ha bebido de trago, y el vasito ha vuelto totalmente escarchado al lavavajillas.

Hala, caramelo Reineta. Ha cambiado de escenario, ha ido hacia la máquina tragaperras. Se ha colocado tras ese señor cojo de gafas, que luce llamativo lamparán anaranjado en su camisa, a la altura del bolsillo.

A lo largo de la mañana me han hecho unas cuantas visitas más. Su mujer, al baño; y él, acompañándola, para que no se perdiera.

 Dos clientes míos se han enzarzado en una discusión, quién de los dos toma más pastillas. Uno ha confesado que ingiere 21 diarias. El otro, sonriente y victorioso, ha dicho 26. El perdedor le ha insistido "pero yo digo todos, todos los días". El ganador lo ha certificado: "todos los días del año". Y me he visto obligado a levantarle el brazo al de 26.

 El hijo de una cliente me comenta que Yeray, uno de su clase, es tonto perdido. Fijate, anteaer les pidió a sus padres que le compraran una consola Nintendo Switch.

- Eh, Txema, hay que ser tonto tonto para pedir la consola

zatoz eta sentitub usaindu arnastu dastatu eta bizi



hazia
loradenda baino gehiago
floristeria y algo más

Garazian, garazikoan para cada temporada

Oriamendi 30, Beasain - T. 943 253 493 - info@hazia.eus - www.hazia.eus



ARANTXA

LENTZERIA - MERTZERIA



Nagusia 20 - ORDIZIA - 943 887 615



GOZOKI DENDA



Elkano 10 - ORDIZIA



ETXALEKU S.L.



Legazpiko Industrialdea - C/Urola 8, Pab. 3 - LEGAZPI
Tf. 943 88 97 91 - Fax. 943 88 97 90 / www.etxaleku.com



Peluquería Caballeros
A LAZNE
Gizonen zko ilezapaldegia

Domingo Unanue, 1
Tel. 943 08 60 04
ORDIZIA

pottoka
ordizia

Razioak
Plater kombinatua
Eguneko menua
Ogotartekoak
Hamburguesak

Legazpi 3, ORDIZIA - 943 16 03 04

a los padres, cuando ese mismo día, a la noche, vienen el Olentzero y Mari Domingi de reparto. ¿No te parece? Encima, Txema, la Switch vale más de 300 euros...

No acaba de creérselo. "Hay que ser tonto, tonto..." me vuelve a repetir.

 Hoy un cliente cuando le iba a atender me ha llamado la atención, estaba enfadado, porque he servido a otros que han entrado "mucho" más tarde.

- ¿Me ignoras o qué?

- Lo siento -le he dicho- No te he visto antes. Ya sabes que a todos os quiero por igual.

 Una clienta ha entrado con sus hijos y me ha pedido vasos de agua, porque sus chavales no aciertan a beber de la fuente, que está a 50 metros de Eire. El más pequeño le ha corregido:

- Ama, tú eres la que no nos dejas beber porque nos mojamos.

 El egoísmo humano se presenta en nosotros desde la más tierna infancia, y es uno de los comportamientos más difíciles de corregir. Hoy, sentado en la barra de un bar, he observado el comportamiento de un joven de 13 ó 14 años. Ha pedido dos mostos. Ha dado un buen trago a uno de ellos. Los ha comparado. Ha bebido del otro vaso. Vuelta a compararlos. Ahora, este último se ha quedado más corto. "Mierda", ha dicho. Venga, un nuevo traguito al primero para igualarlos. El joven ha estado pensando qué hacer. Ha vuelto a pasarse, ha dado un nuevo minisorbo, ha bebido hasta una raya del vaso. Luego, ha hecho lo mismo con el segundo, poniendo mucho interés para no volver a saltar la medida.

"Bien", ha dicho en alto, y ha salido con las consumiciones a la terraza. Llevaba dos medio mostos gemelos. "No hay camarero que sirva tan perfecto".

 No os podéis imaginar el tiempo que se han tirado unos trabajadores de automoción mirando el calendario laboral para saber qué días trabajarán en fiestas de Navidad.

Así es, los trabajadores siempre piensan en trabajar.

 Lleva todo el día diluviando. Un cliente me comenta, enojado, que ha comprado un paraguas porque estaba caladísimo.

- ¿No habría sido mejor comprarlo antes de mojarte? - le pregunto.

- Ya, pero es que les he estado regateando a unos negritos. Los muy cabrones los han subido por la lluvia. Y mientras, mojándome y mojándome y, nada, no me han bajado ni un puto euro, cabrones.

He tenido que meterme en la cocina para descojonarme un rato.

 Clientes que comentan que hace un frío de muerte, dos doguitos. En el monte, dicen, hacía más frío todavía. Han ido con el perro a jugar con la nieve. Ahora, en el bar, están empezando a entrar en calor... El perro, de cuatro meses, tiene la mirada triste. No les pierde de vista. Sus dueños comen rabas. El perro está inquieto. Les ladra. Lluve con ganas. Está empapadísimo, no para de sacudirse, ni de mojarse. Ladra con más fuerza, pero el agua ahoga sus llamadas. Muerde la correa. Está amarrado a un banco como si fuera una bicicleta vieja.

 Dos transtornadas, de unos 18-20 años, con cinco críos escallera Dalton, me han pedido seis rondas de cañas, y otra, de dos cañas y un vaso de leche para uno de sus hijos que lloriquea. Se me ha puesto el cuerpo chungo cuando una de ellas se ha puesto a amamantar al pequeñín, al de silla. Asco. Como meter el morro en el cañero. Sin futuro.

 Un cliente, de 71 años, me ha confesado que hizo la mili en la Marina y que no sabe nadar. Es más, nunca recibió un cursillo de natación. Jajajaja "Estaba como para hacer el desembarco de Normandía".

Hoy, en la prensa he leído un reportaje sobre Ian Stuart, una de las grandes fortunas del Reino Unido. Ha cogido afición a subsistir en solitario en islas desiertas. No sabe nadar. Preguntado si no era una gran temeridad, dijo "El mejor capitán es el que no sabe nadar porque así asume menos riesgos con el barco".

 Una clienta muy educada y muy recta me pregunta si ha aparecido un paraguas que se dejó ayer u otro día. Le digo que no creo, pero que no se le ocurra comprar, porque tengo un montón de paraguas recogidos. Se los enseño.

"Es éste", me dice. Lo abre. "Sí, seguro. Mira, ves, tiene esta

ARANGUREN
ESTANKOA
OPARIAK - LOTERIAK

Labeaga 51 URRETXU 943 72 09 14

The advertisement features a large, dark smoking pipe on the right side. Below the main text, there are several lottery tickets from the 'Lotería Nacional' and 'Lotería de Navidad' series, with some numbers like 2203 and 22033 visible. The background is a light, textured surface.

Etxe-Azpi

G A R A J E A

| mekanika | txapa | pintura

Gran exposición con vehículos de ocasión - nacionales y nuevos

 **eurorepar**
mantenimiento y reparación multimarca

Beasain bidea, 2 - ORMAIZTEGI - Tf. 943 88 10 61 / e-mail: etxeazpi@ercs.es

OLANO HARATEGIA CARNICERIA

- » Etxeko harategia
- » Odolkiak
- » Aurrez prestatuturiko janaria
- » Etxeko hanburgesak
- » Zuzeneko salmenta banatzaileei



Andra Mari 3 - BEASAIN - 943 88 07 78 - carniceriaolano@gmail.com

biok2.com

aholkularitza	asesoria
Fiskala	Fiscal
kontablea	contable
merkataritzakoa	mercantil
laborala	laboral

Urdaneta 7 bajo, 20240 ORDIZIA (Gipuzkoa) T 943 88 44 00 E info@biok2.com www.biok2.com

BASQUE LABEL
HARATEGIAK
100%
CON NUESTROS
BASERRITARRAS

EZEIZA

HARATEGIA

Nagusia 29, ORDIZIA - 943 88 62 53



GIDABAIMEN MOTA GUZTIAK

ANIMOOO!!!

ATERA EZAZU ZURE GIDA
BAIMENA GIRO PAREGABEAN

Bideluze plaza 2 - BEASAIN - 943 88 02 68



© Ainara Osinalde

marca”.

No sé qué hacer. He traído entre el montón de paraguas el de mi mujer, que, casualidad, le puso esa señal.

“Pues, nada, llévatelo. ¡Vaya suerte que has tenido!”, le he dicho a mi clienta. Y no se ha puesto ni roja, la hijaputa.

Un cliente me comenta que hace unos sábados, fue a la plaza de Zumarraga. Se quedó en un puesto de ropa, bastante vanguardista. Le llamó la atención un chaleco, que al final desechó un joven. Cuando se lo iba a probar el vendedor le dijo: “No, espere. Le voy a traer uno que le encantará”.

Mi cliente se quedó con la boca abierta. Le enseñó uno muy bonito, que ya lo tenía muy visto, demasiado. Había sido suyo hasta que lo llevó al container de reciclaje de ropa usada.

Sorpresas te da la vida.

Por la mañana, cuando llevaba las cajas de cartón al contenedor para reciclar, me he quedado flipado.

“La madre que lo parió”, he gritado.

Un crío, un cacahués, de unos cinco o seis años, que no le había visto en mi vida, me ha escupido porque se le ha puesto en los huevos. Encima, riendo.

La madre ha girado la cabeza, ya que me había dirigido a ella.

- ¿Qué ha pasado?

- No me lo puedo creer, su hijo me ha escupido.

- “Esto no se hace. No hay que escupir”. Bla, bla, bla...

A la vuelta, allí seguían madre e hijo, en el mismo sitio.

- Pídele perdón al señor.

Y, sorprendentemente, su monstruo me ha vuelto a escupir.

La madre le ha dicho “que sea la última vez, corazón. No hay que escupir”.

Y el niño atontado lo ha vuelto a intentar, aunque se ha pringado la camiseta con su baba.

Allí, les he dejado, mientras me debatía en llenarle a su nene de lapsos, meterle una hostia a la mamá, o a la mamá y a su nene, o dejarlo pasar. He optado por la más cívica, la D.

Tuve un cliente setentón que venía todos los jueves, bien cargadito, al mercado de Urretxu. Para mí era “el de los jueves”. A veces aparecía tan tajado, que, a pesar de ser Eire un local pequeño, tenía que dibujarle el mapa del bar para indicarle la salida. Él recorría las cristaleras, se paraba en una ventana, otras veces en otra, hacía fuerza en ellas para ver si cedían, entraba al baño, golpeaba las paredes, le rescataba del aseo,

Goierrri Bus



- 20-28-38-55-60-64 eta 80 plazatako autobusak
- Literadunak eta elbarrientzako plataformadunak
- Luxozko autobusak (20, 55, 64 eta 80 plazatakoak)

Tfnoa. **943 72 52 50** • www.goierribus.eus • E-maila: info@goierribus.eus

SM SPORT NUTRITION

Suplementos deportivos Nº1 a precios de Internet!!!

Envíos en 24-48H a cualquier punto de la península de multitud de artículos con envío gratuito

Productos para deportes de musculación y resistencia:

- Geles y barritas; Isotónicos, bebidas energéticas, recuperantes...
- Proteínas; Aminoácidos; Estimulantes...
- Hamburguesas dietéticas; Suplementos deportivos para celíacos, veganos...

Conoce también nuestra sección de alimentación y complementos natural/bio

Lazkao Txiki Zelaia 2. LAZKAO. 943 10 65 71



www.smsportnutrition.com



Zuzenki

Aholkularitza

- » Fiskala
- » Kontablea
- » Juridikoa
- » Laborala
- » Higiezinak

Hirigoien 7 - LAZKAO - Tel./Fax: 943 16 23 93 - zuzenki@zuzenki.eu



Helen

Unisex

Illepaindegia eta estetika

Oriamendi 17, BEASAIN
943 88 41 02

¡Estas Navidades regala belleza!



ELECTRO ORIA

- » ANTENAS VÍA SATELITE
- » CONTRATOS FUSIÓN MOVISTAR +
- » VENTA Y REPARACIÓN DE ELECTRODOMÉSTICOS

Distribuidor Oficial

movistar+



Mariarats 2, Local 5 - BEASAIN - Tf. Fax: 943 16 05 33 - Móvil: 607 37 05 33



HERRERIA MITXEL

Todo tipo de trabajos en hierro e inoxidable
Mota guztietako herdoilgaitz eta burni lanak

Pol. Erratzu, s/n. URRET XU Tel/Fax: 943 72 50 27 • 687 85 04 03
E-mail: herreriamitxel@herreriamitxel.com • www.herreriamitxel.com

buscaba la salida por el mostrador... Hasta aquí hemos llegado. Entonces, echaba mano de libreta y bolígrafo. Le situaba, "mira, ahora, estás aquí. ¿Ves? No sé, no sé, el flequillo lacio le tapaba los ojos. Eres la cruz, al lado de esta banqueta. Justo aquí, el cuadradito, es la puerta del baño. Sigues recto, cuatro metros escasos. ¿Ves? Ahí, y este otro cuadradito es la puerta de salida. La abres. Y, justo a la izquierda, donde he marcado el redondelito, la puerta principal del local. La distinguirás, porque tiene una aldaba de un caballo, pero, no pierdas tiempo en golpearla, está soldada. Empujas la puerta y ya está.

A veces, cuando andaba a tope, yo mismo le acompañaba, porque, incluso con mapa, se liaba.

Un cliente me contó una soberbia anécdota, que le sucedió a él mismo, en julio, en Cambrils. No es Parker, pero es bebedor habitual de Azpilicueta, Ardanza, Viña Tondonia, Muga...

Después de hacer footing, él y otros amigos pararon a tomar algo en un bar. Pidieron unos tentempiés y vino frío y bueno. Una jovencísima camarera les sacó en vasos de barro el mejor vino que mi cliente había probado en su vida. Estaba tan cojuno que repitieron unas cuantas rondas. Vaya vino, riquísimo. Mi cliente, que es muy exigente y tiene un gusto exquisito, dijo que no se iría de allí sin descubrir la marca.

La chica se fue del bar y ninguno de los camareros soltaba prenda. Los muy capullos... únicamente se miraban entre ellos, sonriéndose complacidos. "Serán gilipollas..."

Preguntó por el jefe del local.

El jefe también se hizo el remolón, iba y venía. Miró a sus trabajadores. Mi cliente por enésima vez le dijo. "Soy vasco, de Urretxu. No va a perder nada. No voy a montar un negocio, ni nada por el estilo. Dígame el nombre del vino y la denominación de origen, por favor..."

- Ah, pero, ¿lo dice en serio? Creíamos que lo decía de coña. Es Don Simón. ¿No se vende en Euskadi?

Me dice un joven que la chica que acabo de servir tiene mucha imaginación, más que cien escritores juntos. Ella escribió una carta de amor y se la mandó a sí misma, una carta simulando que el guaperas de la clase era el remitente. Le expresaba su amor, le ponía que estaba loco por ella. Casi, casi, la acosaba. A las amigas les decía que no iba a denunciarlo, porque el pobre, seguro que tendría algún problemita. De momento, como está tan bueno, le perdonaba, mientras no se pasara mucho, claro.

"Cuando sales del "poli" me pones a cien con tu pelo mojado. Qué buena estás. Tus músculos derrochan sensualidad. Etc, etc".

La carta la enseñó a medio colegio. Las chicas la envidiaban a muerte. Qué vería en ella, por Dios, si no vale para nada.

- ¿Ya has visto? Pero, ¿la has visto? Y, luego, lo cursi que es, cómo habla, despacito, vocalizando todas las letras, como si le fuera a dar un mareo.

Lazkaoko
sainneuririk onena
El mejor precio
de Lazkao

AZKEN FASEA
SALGAI
EN VENTA
ÚLTIMA FASE



ESPARRU KALEA LAZKAO



1 2 3 4 5
PRIMERO SALDUTA PRIMERO SALDUTA PRIMERO SALDUTA

PLANTA BAJA



Portal 1-B 80,94 m² Órtiga



Portal 2-C 89,42 m² Órtiga



3 HABITACIONES - 3 BUELOS
DESDE **175.000€** IVA
+ IBI + IZTAR + IZTAR HASITA

DESDE **13.000€** IVA
+ IBI + IZTAR




LAMY

HIGIEZINEN AGENTZIA • INMOBILIARIA

www.lamylazkao.com

C/ José de Lasa 4 - LAZKAO - 943 88 37 39



AUZOKI

KOMINITATEEN ADMINISTRAZIOAK SL
Kol. Zenb. 599

Araba kalea 1
20240 ORDIZIA

943 08 74 86

943 08 74 85

943 08 74 86

943 08 74 85

i z a i

Animatu zaitetz **Pieta** f6cil rekin, orain da garaia!
K7

Parafarmazia

Jose Lasa, 15 - LAZKAO - 943 02 77 63

EZKIZU



Kale nagusia, 16
Tf. 943 08 46 79

LEGORRETA

CALIDAD · SEGURIDAD · EXPERIENCIA



XINDOKI

Instalaciones · Instalakuntzak

- » FONTANERÍA
- » GAS - EG IV
- » CALEFACCIÓN
- » ENERGÍAS RENOVABLES
- » AIRE ACONDICIONADO

Orlamendi 19 · BEASAIN · 943 88 00 82

BAR ZELAN



Pintxos
Bocadillos
Cazuelitas

Esteban Lasa 2. BEASAIN 943 16 22 67

PELUQUERIA *Joaquín*

lleapaindegia

Tfno: 943 73 04 31 - Plazaola, 7 bajo. - LEGAZPI

**KU
LUS
KA**

BOKATAK, PLATERAK,
PINTXO BEREZIAK,
ARDOEN KARTA.

COMIDAS-DEGUSTACIÓN,
LUNCH Y CELEBRACIONES.

Arana kalea, 1 - tlf: 943 889 388 Beasain



ARANA MOTOR

Maillutz kalea, 41 - ORDIZIA 943 05 94 92

info@aranamotor.es

Una chica, Agurtzane, no pudo creer que el mozo tuviera tan mal gusto. Cotejó la letra de él, de un examen, y la de la carta, y no se parecían nada. Aun cazada, aseguró que fue el guaperas cambiando la letra a posta. Qué jodía. Pues sí que tiene imaginación.

 Clientes que flipan con sus niños porque no han parado de jugar con la cacho caja que contenía el juguete de 150 euros, que allí sigue, muerto de risa.

- Ya tendrás alguna caja de cartón grande. Es que no paran de llorar desde que la han roto.

Les he dicho que pidan en un estanco. Sé que sus niños van a volverse locos en cuanto vean el tamaño de los cajones donde van los cartones de tabaco. Menudo Olentzero.

 La semana pasada estuve en un tris de que me atropellara un Audi del copón. Venía de comprar un Marlboro, del Hokaba. Cruzaba el paso de peatones, todo pensativo, absorto, buscando el final a un relato..., y llegué el cenitrio del Audi a toda hostia. Vaya frenazo. En cinco o seis metros, las ruedas no giraron, cómo chirriaron los neumáticos. Dejé allí las cubiertas y un olor bestial a goma quemada.

Le miré al conductor con una rabia infinita, me lo habría comido. El final del cuento, que ya lo tenía, lo acababa de perder.

Acabo de leer en el muro de mi amigo Pepe Ramos: "El que saque la vacuna de la covid se va a forrar". Así que, chavales, animaos. El que la saque primero que deje pagada una ronda para todos en Eire, y no seáis ratas.

El viernes, nada más llegue, se lo voy a comentar a un cliente que sacó hace un tiempo la fórmula de la Coca-Cola. O, mejor, igual me lo callo, porque ese cabezón por no pagar no paga ni la luz ni la comunidad. Que le den.

 - Perdona, ¿no serás Leopoldo María Panero?

- ¿Por qué me lo preguntas? ¿Porque estoy pirado? ¿Tengo cara de loco?

- Sí, claro que sí. Y como siempre vienes con libros o te veo escribiendo... He visto "El desencanto" tres veces, ¿sabes?, pero tenía dudas, te veo más estropeado, mucho más cascado que en la película. Me daba corte preguntarte, por si no eras. Imagínate...Y, también, como sé que Leopoldo vive en Mondragón, en el manicomio...Te suelo leer cuando escribes en Gara... Por eso te he preguntado.

- Jajajajajaja Jajajajajaja ¿O sea que tengo cara de loco?

- Pues sí, ya te lo he dicho. Bastante. Jajaja

- Jajajajajaja Jajajajaja ¿Y cómo te llamas?

- Txema, Txema Iriberry.

- Chócala. Jajajajaja Este es el principio de una gran amistad. Ah, oye, siempre te veo aquí. ¿Tú vives o trabajas aquí?

TXEMA IRIBERRI (Zumarraga, 1964)

¿Qué mejor que una serie de 21 microrrelatos para despedir este nefasto año 20 y depositar nuestras esperanzas en el todavía virgen 21? Txema Iriberry fue el encargado de despedir con tono literario el 17, el 18 y el 19 con sus relatos negros "Cómo soy tan caprichosa", "La comuna" y "La pistola" y este año cambia de registro para ofrecernos estas 21 pildoras anotadas, día a día, recogiendo sus vivencias tras la barra del Bar Eire que regenta en Urretxu. Los relatos de Txema son un homenaje al sufrido gremio de la hostelería, injustamente castigado por esta crisis, y tocan todos los palos, desde secretos inconfesables de clientes hasta anécdotas cotidianas y/o costumbristas... eso sí, hasta cuando habla de las cosas que le suceden en el bar Txema sigue siendo un escritor negro, negro, negro...



OTZAUARTEKO BENTA



- Jaunartzeak, ospakizunak...
- Etxeko sukaldaritza
- Eguneko menua eta karta
- Aste bukaeretan; plater konbinatuak eta karta



Otzaurte, z/g. ZEGAMA. **943 80 12 93**



- > Eguneroko prentsa
- > Goxokiak
- > Opari gaiak
- > Eskolako materialak

Plaza Nagusia 5 - IDIAZABAL

KOROSTI

KAFEA



XIGOR-DENDA
Nagusia, 20. LEGAZPI
943 73 36 56

Bidebarrieta, 13. OÑATI
943 78 04 20



Jose txo Arraindegia

Pescados y mariscos

San Andres 31 - 20216 ORMAIZTEGI
Tf. 943 16 13 66 / Part. 943 88 97 78

Egumendi, S. L.

Manganesoz baretutako altzairuaren aplikazio teknikoak

Ipeñarrieta, 48 / URRETXU-ZUMARRAGA
Tf.: 943 72 33 01 / Fax: 943 72 43 41
www.egumendi.com
E-mail: egumendi@egumendi.com

TALLERES AUTO ARIZPE



ARIZPE, 9
TF/FAX: 943 80 65 46
MÓVIL: 629 44 59 80
LEGORRETA



Alberto Castillo Marzabal
ASESOR FINANCIERO

Zapatari 5 - 20200 BEASAIN (Gipuzkoa)
Tf. 943 163 040 / Móvil: 676 634 811
Fax: 943 805 791
E-mail: alcasti@mapfre.com



PINTURA DECORATIVA
DECORACIÓN - MANUALIDADES

José M. Iturrioz s/n
Tel. 943 88 40 56
BEASAIN

Avda. Navarra, 10
Tel. 943 65 55 77
TOLOSA



Eguberri zoriontsuak!

Santa Barbara, 1. ZEGAMA.
Tf. 943 80 15 66

pranaqi

ongizatearen energia
masajeak | osteopatia

Jose Lasa 10 - LAZKAO - 943 88 52 94

SALINAS ELECTROMECAÁNICA S.L.

Máquinas Herramientas y Soluciones

www.salinas-electromecanica.com
www.lumag.es
www.jansen-maquinaria.com



Katea 5 • BEASAIN • 943 88 21 49
info@salinas-electromecanica.com



JAVIER MOSQUERA
Abogado

El abogado Javier Mosquera responderá en esta sección de forma gratuita las consultas jurídicas de nuestros lectores. Para ello, deberán enviar la consulta a la dirección **elabogado-responde@gmail.com**. Goierriko Gida garantiza el anonimato y la discreción de las personas que utilicen la sección y su consulta será firmada como ellas nos indiquen. Javier ejerce habitualmente como abogado en su despacho de Lazkao (C/ Jose Lasa, 8. Tf. 943 88 96 42).

El Abogado Responde

PAGARÉ SIN ABONAR POR LA EMPRESA

Soy un chico que en cierto momento trabajé para una empresa, la cual debe dinero a mucha gente más. El caso es que a mí me debe un dinero y conseguí que me diera un pagaré para que yo lo pudiera negociar con el banco. El caso es que lo negocié y cuando venció dicho pagaré, esta empresa no se hizo cargo y el banco me lo rechazó. Ahora sigue dándome largas y no lo ha hecho efectivo. ¿Qué podría hacer yo para que esta empresa me abonara el pagaré? ¿Sería muy costoso para mí? Gracias.

V.P.A. (E-mail)

Desgraciadamente esta situación es cada vez más habitual, pero existen fórmulas legales para recuperar lo que es tuyo.

Lo primero que debes hacer es solicitar el pagaré y una certificación bancaria del impago o devolución del mismo.

Después deberías ir al Registro Mercantil donde tenga la sede social esa empresa y solicitar una certificación de la situación actual de la empresa: en activo, suspensión de pagos, quiebra...

Si crees que la empresa es seria y cabe una posibilidad de que te paguen, sería conveniente negociar otra forma de pago: cheque conformado, aval bancario...

Si quieres llegar más allá, y con los datos que tengas de su sede social, persona responsable... deberías interponer una demanda judicial en reclamación de la cantidad adeudada, solicitando el embargo de cuentas, bienes, vehículos... para asegurar la cantidad adeudada. Para ello debes contratar los servicios de Abogado y Procurador.

Respecto al coste de la reclamación, variará según la cantidad adeudada, pero ten en cuenta que si ganas el procedimiento judicial lo normal es que la condena en costas de todos los gastos sea contra la empresa que te debe el dinero.

ESTATUTOS DE LA COMUNIDAD DE GARAJES

Tengo un garaje en una comunidad. En los estatutos consta que debemos compartir un 10% de gastos con las viviendas que tenemos encima. Esto nos sube mucho. Cuando compré el garaje no sabía esto: los estatutos ya estaban hechos y en ese momento no los miré. Mi pregunta es: ¿Qué obligaciones tiene la comunidad de garajes con la comunidad de pisos? ¿La comunidad de pisos tiene las mismas obligaciones con nosotros? Saludos. A.M.C. (E-mail).

Al ser propietario de un garaje o una vivienda en una comunidad de vecinos, esta propiedad está sometida a las normas de comunidad contenidas en la escritura o en los estatutos.

En este caso, y si así consta en los estatutos, redactados presumiblemente por el constructor del edificio, los garajes debéis participar en los gastos del resto del inmueble. Se entiende que al ser una comunidad sois todos responsables de todo, es decir los garajes y los pisos sois una unidad respecto a gastos de fachada, tejado, alcantarillados...

A pesar de que indicas que al comprar el garaje no leíste o no te percastaste de estos estatutos, la ley entiende que al comprar te das por entera y asumes el contenido íntegro de los estatutos en lo que afecte a la propiedad de tu garaje.

Indicarte que igualmente los pisos también serán responsables de las incidencias en los garajes según lo que indiquen esos mismos estatutos.

Jose Lasa, 8
LAZKAO
Tf. 943 88 96 42

gida

komertziala



dendak

76



osasuna

78



jatetxeak

90



etxea

106

BP

Natura



HIGIENE PERSONAL
LIMPIEZA DE LA CASA
LAVADO ROPA
COSMÉTICA ECOLÓGICA



DESCUENTO
20-30%
en calzado
NATURAL WORLD

BIOPOMPAS

Drogueria a granel / Granelerako drogueria

ECO FRIENDLY

Complementos y Calzado / Osagarriak eta Oinetakoak

BIO

Cosmética / Kosmetika



Urdaneta, 52 - ORDIZIA
688 67 53 18
bpordizia@gmail.com



GALDEANO

BURDINDEGIA • FERRETERIA



- Copias de llaves y mandos
- Cerraduras
- Herramientas manuales y eléctricas
- Jardinería
- Menaje de hogar

Amerika kalea / ORDIZIA - 943 88 50 88
ferreteriaagaldeano@gmail.com



Legazpi 3, ORDIZIA
943 88 04 06

ALDASORO

Desde 1932



Aizkorri N° 10 (Frente al Ayuntamiento)
LEGAZPI / 943 73 10 22

LO ÚNICO
IMPOSIBLE
★ ES AQUELLO ★
QUE NO
INTENTAS



•MECOACH•

(GIBELANDO ET. POPULSUAU. HUMANU)

Mº Carmen Cabeza
Plaza Domingo Unanue 2 bajo Ordizia

Tel. 699 46 13 40

info@mecoach4u.com

www.mecoach4u.com



EGUERRI ON!



N E S S

BY ESTI GARCÍA



20/20



Garagartza 5 / ORDIZIA / 943 16 10 25



En Mi Tienda encontrarás todo para el descanso:

- Colchones viscolásticos, látex muelles...
- Gran surtido en almohadas.
- Nórdicos en pluma, fibra.

Disponemos de una amplia selección de fundas nórdicas, colchas...

Alfombras de vinilo con las mejores marcas (Bolon).

Decoramos tu hogar con las últimas novedades en paneles japoneses, estores, enrollables, screen bordado...

¡Visitanos!

MITIENDA
MITIENDA

C/ LABEAGA, 19 - TF. 943 72 42 51. URRETXU



Visitanos en
Facebook
/mitendahogar



XARMANKI (Urretxu)

SOLO PARA TUS OJOS

El mundo de la belleza, sin duda, también se ha visto afectado con la situación que estamos viviendo. Es el motivo por el que **Beatriz y Elixabete Pérez** que el año pasado cumplieron 25 años al frente de Xarmanki, ofrecen servicios indicados específicamente a mejorar los efectos negativos relacionados con el Covid-19.

Uno de los aspectos que nos remarca Elixabete es el relativo a los ojos. “Teniendo en cuenta la situación que estamos viviendo, la zona más visible de nuestra cara son los ojos, por lo cual actualmente contamos con una **gran variedad de tratamientos, tanto descongestivos, como destinados a tratar las ojeras y las arrugas**”. Son tratamientos, además, nos explica Beatriz, “que tras ser realizados aquí, se acompañan del tratamiento doméstico, con una crema de ojos para que sea aplicada por el paciente directamente en su casa.

Por otra parte, en Xarmanki podemos acceder a **tratamientos variados para contrarrestar los efectos negativos de la mascarilla**, pues la utilización continua de esta prenda origina problemas como sarpullidos, irritación, enrojecimientos, deshidratación y aparición de pequeñas arrugas debido a la gesticulación, subraya Elixabete, “ya que ahora, con la mascarilla, debemos gesticular mucho más que antes para expresar lo que queremos”.

Tratamientos convencionales... y veganos

Este año, según nos explican las hermanas Pérez, **el tratamiento facial estrella va a ser el de colágeno**, un excelente tratamiento tanto antiarrugas como para mejorar la firmeza del rostro. Además, una de las casas con las que trabajan en Xarmanki, Montibello, cuenta con un **tratamiento facial vegano**.

Bonos de regalo y detalles para Navidades

No es una mala idea **regalar belleza**, así que en estas fiestas, Xarmanki ofrece la posibilidad de adquirir bonos de regalo canjeables por tratamientos de belleza tanto corporal como facial. Y también pueden regalarse bonos para ser canjeados por diferentes productos cosméticos en la tienda. Todo ello sin olvidar los **Cofres personalizados** de artículos de maquillaje, cremas, etc... que pueden oscilar entre los 35 y los 150 euros.

Cosmética natural y ecológica

Mencionar también que en Xarmanki trabajan con dos casas de **cosmética a base de hierbas y plantas** como son la francesa **Germetic**, basada en la biología celular y la suiza **Phyto 5** basada también, precisamente, en la **Cromoterapia** o teoría del color. ¿Os atrevéis estas Navidades a dejaros seducir por el poder del color ??





... para que tu vida sea + fácil.

AYUDAS TÉCNICAS Y BAÑO
CAMAS Y PROTECCIONES
APARATOS MÉDICOS
CALZADO ORTOPÉDICO
ORTOPEDIA



ORTOPEDIA EMPARANZA

Labeaga 33-K bajo URRETXU

943 72 59 18

www.susanaemparanza.com

Registro de Publicidad
Sanitaria, N° 288/05



KAILAS

fisioterapia zentroa

RPS-131/14

Noemi Aznar Cantero

Fisioterapeuta - Osteópata

- Osteopatía
- Terapia manual
- Suelo pélvico femenino y masculino
- Drenaje linfático
- Radiofrecuencia
- Pilates terapéutico con fisioterapeuta



Latxartegi 11, Legazpi

kailas@fisioterapiakailas.es



tel / fax: 943 73 12 39

www.fisioterapiakailas.es

Walai Hartz Klinika

*Tu salud empieza por tu boca, cuidala
y revisala. Nosostros te ayudamos*

GURE ZERBITZUAK NUESTROS SERVICIOS

- Odontología General - Cirugías e Implantes
- Panorámicas y Telerradiografías
- Prótesis Dental
- Ortodoncia niños - adultos
- PADI (Programa de Atención Dental Infantil)



Lazkao Txiki Zelaia 5. LAZKAO. Tf. / Fax: 943 08 62 74

Esteban Orbeagozo enp. 21. ZUMARRAGA Tf: 943 72 14 57



NEREA LARREA (Beasain)

RELACION ENTRE LOS DIENTES Y LA COLUMNA VERTEBRAL

En los últimos años se ha observado que los problemas disfuncionales a nivel de los dientes pueden crear y mantener graves disturbios a nivel de la columna vertebral y a su vez originar disfunciones craneo-mandibulares.

¿Qué es una Disfunción Cráneo-mandibular?

La Disfunción Cráneo-Mandibular (DCM) es una alteración de la articulación de la boca que se produce cuando el cierre de la mandíbula no es adecuada y está afectando a la articulación temporomandibular (ATM) y la musculatura adyacente. Con el tiempo una mala función de la articulación de la mandíbula puede ocasionar problemas en la columna vertebral.

¿Cuál es el motivo real de la relación entre diente-dolor de espalda?

El motivo reside en la tensión de la musculatura mandibular al intentar corregir un error en el área dental. Si tenemos en cuenta que dichos músculos manejan movimientos de una exactitud de centésimas de milímetro, se comprende que una alteración a nivel dental puede ocasionar un fallo muscular y como consecuencia dolor en la articulación, dolores de cabeza, cuello y espalda. Una desviación de un milímetro en la mandíbula provoca una desviación compensatoria en la columna. Esto a su vez origina contracciones musculares y hace que las vértebras se desplacen ocasionando patologías severas.

¿Cuales son los motivos que originan la Disfunción Cráneo-Mandibular?

Algunos de los motivos pueden ser una posición incorrecta de la dentadura, ausencia de dientes, obturaciones (empastes) fracturados o coronas, puentes y prótesis dentales en mal estado. Asimismo, la costumbre de rechinar los dientes al dormir (bruxismo), morder lápices o apretar los dientes cuando se está estresado, pueden provocar contracturas musculares en la mandíbula, cuello y otros músculos de la espalda.

¿Cuáles son los tratamientos que se recomiendan?

En los casos en que la dentadura presenta problemas, lo más común es dirigirse a su odontólogo y hacer una valoración de



su estado dental. Y a su vez resolver los problemas de malocclusion que presente, bien colocándose las piezas que le falten o arreglándose aquellas que estén fracturadas. De esta manera se consigue una armonía de los dientes, articulación y músculos evitando problemas en nuestra espalda.

La tendencia a consultar a un odontólogo cuando se sufre de dolor de cabeza, cuello, y hasta acúfenos (zumbido o silbido en el oído) no es frecuente. Mi recomendación es, que si recientemente ha sentido dolores en la columna o malestar muscular en los brazos o cuello, es probable que tenga problemas en la mandíbula. Visite a su dentista de confianza ya que el simple hecho de que al cerrar la boca sus dientes superiores no estén alineados con los inferiores puede ocasionar problemas que afecten directamente a la columna vertebral. Esta situación, hace que los músculos de la boca se fuercen al masticar los alimentos y comprometan los músculos del cuello hasta llegar a la columna. Finalmente, esta se endurece e impide una postura adecuada. Con el tiempo los dolores se extienden a todo el cuerpo. Hacer ejercicio físico y acudir al dentista regularmente, ayudan a conservar el cuerpo en buen estado.

- Odontología general
- Estética dental
- Prótesis y rehabilitación oral
- Especialista en:
 - » Cirugía e implantes
 - » Periodoncia en dientes e implantes
 - » Dolores de la articulación mandibular
- Servicios de radiología y scanner digital



Nerea Larrea Oyarbide

ODONTÓLOGA N.º COL. 764 - R.P.S.I. 25/14

Dulce María Loínaz, 3 - BEASAIN - T. 943 08 81 18



**Aitziber
Gine Mugica**

psikoterapeuta

UN ESPACIO PARA LA REFLEXIÓN
Y EL ENCUENTRO CON UNO MISMO

- Problemas emocionales
- Duelo
- Fibromialgia

653 73 44 57

aitzibergine@outlook.com

Consulta en:

Zumarraga y Legazpi

jos-bel
ile-apaindegia

Urdaneta, 15

Ordizia

Tf. 943 88 82 52



Gabonetan,
oparitu gure
tratamendu-bonoak

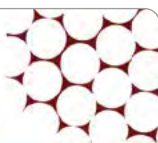


ORGANIC
PURE CARE

Udazken negurako tratamenduak:

- ilea loditzea plasma bidez
- kolore organikoak
- lokatz bidezko koloreztazeak

ARGI
OPTIKA



Ana Hickmann
BYWASH



- » Begien azterketa eta tentsio neurketa
- » Ukipen lenteen egokitzeak
- » Eguzkitako zein graduatutako betaurrekoetan aukera zabala

Nafarroa etorbidea 14. BEASAIN

www.argioptika.com

943 88 31 10



**Corte de caballero
Barbería**

HORARIO: 9 a 12,30 - 15,30 a 19,30 h.

Martes a la mañana cerrado y
a la tarde 15,30 a 19,30 h.

Sábado de 8,30 a 13 h.

Mainer Bizartegia

Etexzarreta 7 • ORDIZIA • **943 53 47 15**



JAUREGI OPTIKA (Beasain)

Nos dedicamos a la VISION y la AUDICIÓN

En Jauregi Optika trabajamos con la ilusión de proporcionar la máxima satisfacción a nuestros pacientes, dedicándonos al diagnóstico y tratamiento integral de la visión y la audición. En definitiva, ofrecemos atención inmediata, personalizada y cercana para mejorar el bienestar y aportando calidad de vida de cada paciente.

OPTOMETRÍA Y TERAPIA VISUAL

Prevenimos, detectamos y solucionamos problemas visuales, adoptando los tratamientos adecuados para cada paciente.

Nuestro principal objetivo es la salud visual. No solo es importante una buena refracción, sino un buen estudio de la visión que nos permita hacer una detección precoz de posibles patologías. Esto es posible mediante diferentes procedimientos clínicos:

- Refracción niños y adultos.
- Diagnóstico de problemas visuales binoculares.

Realizamos evaluaciones de percepción visual y auditiva, para detectar afecciones en el proceso de aprendizaje como la lectura, la escritura y lateralidad cruzada.

Ofrecemos terapias para reeducación auditiva y para tratamiento de movimientos rítmicos o reflejos primitivos.

ADAPTACIÓN DE LENTES DE CONTACTO

Mediante topografía corneal. Para control de la progresión de la miopía. Existen varios factores que provocan un aumento de la miopía, entre ellos está el factor hereditario, la poca realización de actividades al aire libre y el exceso de acomodación del ojo en cerca, al incrementarse el aumento del uso de dispositivos digitales en nuestras vidas. El máximo pico de progresión de la miopía tiene lugar entre los 6 y los 10 años. Para evitar el aumento de miopía, En Jauregi Optika trabajamos con las lentes MiSight de uso diario y desechables, apoyadas en el avance científico y tecnológico para jóvenes y niños de hasta 20 años para el control de la progresión de miopía. Los estudios realizados con las lentes MiSight demuestran que son capaces de frenar la progresión de la miopía en un 50%.

AUDIOLÓGÍA

Diagnosticamos posibles problemas auditivos y ofrecemos el tratamiento apropiado de estos trastornos.

- Muchas personas usan audífonos y nadie lo nota.
- Disponemos de la última tecnología en audífonos.
- Estamos en continuo proceso de formación.



CONOCE MÁS ACERCA DE NUESTROS AUDÍFONOS RECARGABLES

Tapones a medida: hacemos tapones para el baño a medida para protegerte de los cambios de presión sufridos en piscinas, playas y pantanos. Evita las dolorosas otitis del nadador y cuida de tus oídos. Además, elaboramos tapones para profesionales -músicos, aviación, motociclismo, industria, construcción, caza y tiro- para permitir altos volúmenes y trabajar en lugares ruidosos, protegiendo del ruido y sin aislar el sonido.

GABINETE / EQUIPACIÓN

- TONÓMETRO: Medida de tensión ocular.
- TOPÓGRAFO CORNEAL: Analiza completamente la córnea, detección de alteraciones corneales, detección de ojo seco, ajuste de lentes de contacto específicas.
- LÁMPARA DE HENDIDURA: Exploración de las estructuras del ojo y detección de enfermedades oculares.
- RETINÓGRAFO: Realiza fotografías del fondo de ojo de gran calidad. Entregamos informe médico. OPRetina pone a tu disposición la prueba fotográfica que puede salvar tu vista. Porque... ¿Sabías que el 80% de las personas que se quedan ciegas lo podrían haber evitado? A través de una prueba sencilla, rápida e indolora detectamos la posible aparición de ceguera y otras enfermedades relacionadas con la visión (glaucoma, degeneración macular, retinopatía diabética, desprendimiento de retina, etc.), así como las enfermedades sistémicas (hipertensión arterial). Los especialistas en retina elaboran un informe médico en 48 horas y te entregan una memoria del fondo del ojo mostrándote la solución.

CONTACTA CON NOSOTROS

Pide cita llamando al teléfono **943 02 73 42** o envíanos un email a jauregioptika@gmail.com y te atenderemos lo antes posible.

JAUREGI



NAFARROA ETORB. 13
BEASAIN

943 02 73 42

OPTIKA



Innovador alisado de keratina que aporta salud y bienestar al cabello dejándolo liso durante 6 meses aproximadamente. También usamos un tratamiento natural que reestructura, fija el color y elimina el encrespamiento. Y para cuidar nuestro cabello, usamos coloraciones vegana y orgánica.

Otegi Enea Auzoa - ORDIZIA - 943 08 54 15

Etxebeste hertz klinika

Tolosan 1984tik



Tfnoa. 943 654 601

WWW.ETXEBESTEDENTAL.COM
Info@etxebestedental.com

NAFARROA ETORBIDEA 1
20400 TOLOSA




urai
HORTZ
KLINIKA



- Odontologia orokorra
- Kirurgia eta inplanteak
- Ortodontzia
- Protesiak
- Hertz estetika
- Panoramikak eta teleradiografiak
- Odontología general
- Cirugía e implantes
- Ortodoncia
- Prótesis dental
- Estética dental
- Panorámicas y teleradiografías

Aizkorri 16A. 20230 Legazpi / T. 943 25 34 62



Centro de Psicología Humanista
Gizaki

Ayuda para avanzar

Gema Moro Pastor
Psicóloga col. n° 1486
RPS 257/15

*Desde 2004,
el valor de la experiencia*

San Isidro, 8 bajo tras. ZUMARRAGA
943 72 51 38
psicogizaki@yahoo.es



SONIA TRIGUERO (Legazpi)

EL ENCUENTRO TERAPEUTICO

Una de los fenómenos que se dan en la psicoterapia es el hecho de poner palabra y comunicar cosas que antes no se han podido verbalizar por diferentes motivos; por estar en un estado de confusión, por vergüenza, por miedo a no ser entendido.... Este proceso de poner palabra a nuestra experiencia dentro del proceso terapéutico se da a través de un tipo de comunicación y relación específica que se dan entre el consultante y el terapeuta.

La escucha y comunicación propias de la terapia se dan en el vínculo terapéutico, un espacio personal entre el terapeuta y la persona que viene a consulta. En ese espacio ha de crearse un clima de respeto, acogimiento y ausencia de juicio a través del cual el paciente puede ir abriéndose y avanzando en su proceso personal. El terapeuta filtra de los mensajes que verbaliza la persona, aspectos importantes que tienen que ver con su forma particular de estar en el mundo y de ahí puede facilitar que la persona se cuestione o revise creencias, pensamientos, formas de relacionarse...que hasta ahora formaban parte de sí mismo sin reconocerlo conscientemente. Los seres humanos traemos a cuestas formas de pensar, actitudes, creencias...que no son exclusivamente nuestras, si no que tienen un origen familiar, social, cultural... Las hemos incorporado sin cuestionarlas. A veces una pregunta por parte del terapeuta o volver a escuchar en sus palabras una frase que acabamos de decir, puede hacernos reflexionar y cuestionarnos el significado de lo que hemos expresado. Es como si el profesional nos devolviera lo expresado en otro código de comprensión.

Este proceso de ir revisando y aclarando se encuadra en el espacio terapéutico y en un espacio de tiempo concreto que llamamos el aquí y ahora. Nuestros pensamientos y sentimientos se relacionan muchas veces con sucesos del pasado o quizás con fantasías o deseos del futuro. Cuando nuestra mente queda rumiando en el pasado o futuro, nos aleja de la experiencia inmediata actual. La labor del terapeuta es ayudar



a recordar y explorar ese pasado (en forma de recuerdos, sentimientos...) o futuro (en forma de expectativas, ilusiones...) para que el paciente lo dote de significado en el momento vital en el que se encuentre. Esos significados ayudarán a que vayamos dándonos cuenta de nuestras necesidades y emociones actuales. La terapia hace de amplificador de las mismas para percibir las más claramente y así ir responsabilizándonos de ellas.

A medida que vamos revisando nuestra forma de relacionarnos con la vida, va dándose el darse cuenta. Nos damos cuenta de partes o aspectos de nosotros mismos, de nuestra forma de estar en el mundo, de relacionarnos con los otros... de una forma más realista.

Esta toma de conciencia implica un acto de responsabilidad y conciencia hacia nosotros mismos. Dejamos de poner el foco en lo externo como fuente de todos nuestros males para ir asumiendo la responsabilidad y el compromiso de nuestra experiencia. Adentrarnos en la terapia honestamente lleva a cuestionarnos y a que nuestros cimientos se tambaleen.

La nueva estructura que se forme tendrá que ver con el grado de implicación y responsabilidad que tomamos con nosotros mismos y nuestras circunstancias.



CONSULTAS CON CITA PREVIA

SONIA TRIGUERO
Psicóloga Psicoterapeuta

Herboristería LAU-BIDE
Laubide 17 - LEGAZPI
Tf. 616 318 424

CENTRO DE ESTÉTICA



La Vie

AVANCEMENTO
- ALGUNOS
- PROCEDIMIENTOS
- MASAJES
- Y DE PIEL

Contrastes térmicos - Crioterapia
Criolipolisis - Maderoterapia
Masajes - Depresoterapia
HIFU - Presoterapia - Diatermia
Depilación natural - Envolturas
Tratamientos personalizados
Electro estimulación
Roll action - Laser diodo

Nafarroa Etorb. 28 BEASAIN 943 84 56 08

www.lavie.eus • info@lavie.eus



Lanbroa

Estetika
Dietetika



Bidezar 7, Zumarraga
943 72 35 81

Nagusia 24, Legazpi
943 73 17 98



BRET
ILEAPAINDEGIA

*Peluquería Unisex
Servicios de estética
Asesoramiento personal*

GIPUZKOA KALEA 15 - ORDIZIA

☎ 943 50 40 39 - 688 75 31 23

📍 BRET_ILEAPAINDEGIA



NEK OTZ



albaitaritzak / clínica veterinaria



- Medikuntza orokorra
- Kirurgia
- Ospitalaraztea
- X izpiak
- Ekografiak

- Odol analisiak
- Elektrokardiografia
- Elikadura dietak
- Ite apaindegia
- Larrialdiak

Ana Alustiza Zabaleta

FILIPINAS UHARTEAK, 5 - ZUMARRAGA - TF.: 943 72 49 26

www.nekotz.com



NUEVO EQUIPO DE PELUQUERÍA Y ESTÉTICA

Tú cuídate por dentro, nosotras te cuidamos por fuera

THERMOLIPOLISIS

REDUCCIÓN DE CINTURA
REDUCCIÓN DE MUSLOS
MEJOR TONO Y COMPACIDAD DE LA PIEL
ALIVIA LAS TENSIONES
DESPUÉS DE UNA SOLA SESIÓN.

Llama, reserva tu sesión de 30"
gratuita y benefícate de nuestros bonos
irresistibles.

[**comfort zone**]

- ✓ Tratamiento revolucionario que acelera la producción de colágeno y elastina mejorando desde la primera sesión.
- ✓ Reducción de celulitis
- ✓ Disminución de volumen
- ✓ Mejora visible de la piel de naranja.
- ✓ Degradación de grasas.
- ✓ Alivia tensiones y reduce el estrés gracias a la sensación de bienestar y calor que se siente en cada sesión..

bambora

EDERTASUN NATURALA

Oriamendi 29 - BEASAIN - 943 08 81 88





**ROMPIENDO
CON LA TRADICIÓN**



Latxartegi 10 • LEGAZPI

943 73 06 51



SILVIA MIRAS CASASAYAS
ODONTÓLOGA

RPS Nº 92/13
Colegiado nº 20000649

San Inazio kalea 2, BEASAIN
943 88 92 87



La quiropráctica es la profesión específica que se ocupa del diagnóstico, tratamiento y prevención de las alteraciones del sistema músculo-esquelético y, de los efectos que producen estos desórdenes en la función del sistema nervioso y en la salud en general. El quiropráctico diagnostica y corrige posibles disfunciones articulares en LA COLUMNA VERTEBRAL y sus consecuencias. No dudes en llamarnos y consultarnos su caso.

KIROPRÁKTIKO ZENTROA
CENTRO QUIROPRÁCTICO

Pierre Champaud

Nafarroa Etorbidea, 16 • BEASAIN • **943 53 25 82** • champaudquiopractico@gmail.com



urrats
PODLOGIA ZENTROA

Labeaga 31
Urretxu
943 72 52 23

Miren Alvarez Juaristi Kol. Zka: 132

Kiropodiak (gogordurak, garatxoak...)
Neurriz egindako plantilak
Aldakuntza biomekanikoen ordenagailu bidezko diagnostia

R.P.S. 141/04

SIBONEY
estetika zentroa

Juan Iturralde 7, BEASAIN Tlf 943881550
Lukusi plaza 3, ORDIZIA Tlf 943164898



PROFESIONALAK GARA



ABENDUA / DICIEMBRE			URTARRILA / ENERO			OTSAILA / FEBRERO			
	UROLA GARAIA	GOIERRI	TOLOSALDEA	UROLA GARAIA	GOIERRI	TOLOSALDEA	UROLA GARAIA	GOIERRI	TOLOSALDEA
1	ROL DAN	ATORRASAGASTI	OLARREAGA I	GIL	DE LA CUESTA I	OLARREAGA	SARRIA	DE LA CUESTA I	SANCHEZ
2	GIL	ODRIOZOLA	LEJEUNE	AYLLON	ODRIOZOLA	OLARREAGA	APAOLAZA	LAURNAGA	BRONTE
3	AYLLON	DE LA CUESTA I	BENGOETXEA	APAOLAZA	ODRIOZOLA	BENGOETXEA	AYLLON	DE LA CUESTA J	EHEVESTE
4	VEGA	LAURNAGA	FERNANDEZ	MENENDEZ	LAURNAGA	EHEVESTE	VEGA	RECALDE	MUGICA
5	ROL DAN	DE LA CUESTA J	AZPIROZ	VEGA	DE LA CUESTA J	MUGICA	ARCELUS	ELOSEGI	OLARREAGA
6	GIL	DE LA CUESTA J	MORANT	ROL DAN	RECALDE	LEJEUNE	APAOLAZA	DE LA CUESTA I	BENGOETXEA
7	ROL DAN	DE LA CUESTA J	BRONTE	APAOLAZA	ELOSEGI	OLARREAGA	MENENDEZ	DE LA CUESTA I	EHEVESTE
8	AYLLON	RECALDE	FERNANDEZ	AYLLON	ATORRASAGASTI	LEJEUNE	ARCELUS	ATORRASAGASTI	LEJEUNE
9	ARCELUS	URBIZU	EHEVESTE	FENOLL	RECALDE	MORANT	VEGA	ODRIOZOLA	BENGOETXEA
10	APAOLAZA	ATORRASAGASTI	MUGICA	ARCELUS	RECALDE	SANCHEZ	BERBEL	DE LA CUESTA I	SANCHEZ
11	SARRIA	ODRIOZOLA	OLARREAGA I	GIL	ODRIOZOLA	BENGOETXEA	MENENDEZ	LAURNAGA	BRONTE
12	GIL	DE LA CUESTA I	OLARREAGA M	BERBEL	DE LA CUESTA I	SANCHEZ	GIL	DE LA CUESTA J	EHEVESTE
13	ARCELUS	DE LA CUESTA I	OLARREAGA I	SARRIA	LAURNAGA	BRONTE	SARRIA	ODRIOZOLA	AZPIROZ
14	BERBEL	DE LA CUESTA I	LEJEUNE	FENOLL	DE LA CUESTA J	EHEVESTE	FENOLL	ODRIOZOLA	SANCHEZ
15	GIL	LAURNAGA	BENGOETXEA	ARCELUS	RECALDE	MUGICA	AYLLON	RECALDE	LEJEUNE
16	MENENDEZ	DE LA CUESTA J	FERNANDEZ	MENENDEZ	DE LA CUESTA J	OLARREAGA	FENOLL	ELOSEGI	MUGICA
17	GIL	RECALDE	BRONTE	VEGA	DE LA CUESTA J	AZPIROZ	SARRIA	ATORRASAGASTI	MUGICA
18	AYLLON	URBIZU	EHEVESTE	AYLLON	ELOSEGI	OLARREAGA	APAOLAZA	ODRIOZOLA	OLARREAGA
19	ARCELUS	URBIZU	BRONTE	GIL	ATORRASAGASTI	LEJEUNE	ROL DAN	DE LA CUESTA I	LEJEUNE
20	APAOLAZA	URBIZU	LEJEUNE	ROL DAN	ODRIOZOLA	BENGOETXEA	VEGA	LAURNAGA	SANCHEZ
21	MENENDEZ	ATORRASAGASTI	MUGICA	APAOLAZA	DE LA CUESTA I	SANCHEZ	AYLLON	LAURNAGA	MORANT
22	GIL	ODRIOZOLA	OLARREAGA I	ARCELUS	LAURNAGA	BRONTE	GIL	LAURNAGA	BENGOETXEA
23	ARCELUS	DE LA CUESTA I	LEJEUNE	GIL	ATORRASAGASTI	BRONTE	BERBEL	DE LA CUESTA J	SANCHEZ
24	GIL	LAURNAGA	BENGOETXEA	BERBEL	ATORRASAGASTI	OLARREAGA	MENENDEZ	RECALDE	BRONTE
25	BERBEL	DE LA CUESTA J	BRONTE	ROL DAN	DE LA CUESTA J	EHEVESTE	FENOLL	ELOSEGI	EHEVESTE
26	APAOLAZA	LAURNAGA	EHEVESTE	FENOLL	RECALDE	MUGICA	AYLLON	ATORRASAGASTI	MUGICA
27	MENENDEZ	LAURNAGA	SANTAMARIA	SARRIA	ELOSEGI	OLARREAGA	ROL DAN	DE LA CUESTA J	OLARREAGA
28	SARRIA	RECALDE	BENGOETXEA	MENENDEZ	ATORRASAGASTI	LEJEUNE	APAOLAZA	DE LA CUESTA J	OLARREAGA
29	VEGA	URBIZU	FERNANDEZ	FENOLL	ODRIOZOLA	BENGOETXEA			
30	ARCELUS	ATORRASAGASTI	BRONTE	BERBEL	ELOSEGI	SANTAMARIA			
31	BERBEL	ODRIOZOLA	OLARREAGA I	GIL	ELOSEGI	BRONTE			

UROLA GARAIA: LEGAZPI: APAOLAZA Lau-Bide 25, 943 733624. GIL Kale Nagusia s/n, 943 73 11 46. FENOLL Aizkorri 8, 943 734306. J.A.VEGA Arantzazu 17, 943 730496. **URRETXU:** ARCE-LUS Labeaga 60, 943 720521. MENÉNDEZ Gernikako Arbola, 943 720162. **ZUMARRAGA:** AYLLON Iazpi 1, 943 722330. BERBEL Legazpi 12, 943 721207. ROLDÁN Euskadi enparantza 4, 943 721764. SARRIA Iparagirre 1, 943 721307.

GOIERRI: BEASAIN: ODRIOZOLA Nagusia 16, 943 880152. DE LA CUESTA JORGE Zelaeta 1, 943 880587. URBIZU Nagusia 8, 943 880232. **ORDIZIA:** ATORRASAGASTI Gipuzkoako kalea 15, 943 882934. DE LA CUESTA INIGO Santa María 2, 943 160949. LAURNAGA Nagusia Kalea 40, 943 881828. RECALDE Nagusia Plaza 10, 943 880628. **ATAUN:** AUZMENDI Helbarrena auzoa 30, 943 164129. **ZEGAMA:** AGUINAGALDE Hermanos Aseginolaza 10, 943 801127. **IDIAZABAL:** DÖRRONSORO Kale Nagusia 6, 943 187325. **ITSASONDO:** ARRASTOA Kale Nagusia 11, 943 88 21 48. **LAZKAO:** ARANES Elosegi Kalea 30, 943 880790. PEREIRO Hirigoien Kalea 12, 943 882299. **OLABERRIA:** BADIOLA Poblado José M. Aristrain 42, 943 880444. **ORMAIZTEGI:** ODRIOZOLA Zumarralde Kalea 2, 943 882770. **SEGURA:** BERBEL Kale Nagusia 11, 943 801009. **ZALDIBIA:** ALBERDI Lourdes Enea, 943 884548.

TOLOSALDEA: ALEGIA: ARRATIBEL San Juan Kalea 67, 943 654722. **AMEZKETA:** PEREZ Bartolome Deunaren Kalea 28, 943 653639. **ANOETA:** IRURTIA Herriko Plaza 2, 943 652707. **ASTEASU:** LORCA Ibarrazpi Pasalekua 2, 943 690088. **BERASTEGI:** VILAR Hirigune Sakabanata 54, 943 683167. **BERROBI:** VEGA Jose Maria Goikoetxea, 31, 943 683602. **IBARRA:** MUGICA Euskal-Herria 3, 943 670915. LEJEUNE Euskal-Herria 46, 943 673274. **IRURA:** ARRUE Paper Kalea 1, 943 507542. **TOLSA:** AZPIROZ Amaroz Auzunea 9, 943 675118. BROLTEA Korreo 20, 943 676013. EHEVESTE Gernikako Arbolaran Lorategiak 3, 943 651040. MORANT Zabalaretta Lorategiak 1, 943 673849. OLARREAGA, MARTA Martin J. Iraola Etorbidea 10, 943 672438. OLARREAGA, IGNACIO Korreo 2, 943 670128. SANTAMARIA Av. de Navarra 2, 943 654610. BENGOTXEA Nagusia 7, 943 670648. **VILLABONA:** FERNANDEZ Errota Kalea, 9, 943 69 09 78. LARBURU Berria 34, 943 69 11 30. **ZIZURKIL:** GOROSABEL Ernio Bidea 2, 943 69 18 40.

RADIOFRECUENCIA TRIPOLAR
regen
«O»

Tratamientos tonificantes,
realfirmantes, anticelulíticos,
post parto, post liposucción,
alistamiento facial...

Raquel Aso Ricol

Médico + Dietética + Acupuntura + Homeopatía

- Obesidad • Celulitis • Problemas circulatorios
- Cefaleas • Deshavitación del tabaco

TRATAMIENTOS CON LÁSER PARA EL DOLOR:

- Cervical • Artrosis • Lumbar • Tendinitis • Ciática

OLARAN. 2A - BAJO IZDA. • ZEGAMA • MÓVIL: 620 23 22 70

- Odontología conservadora
- Endodoncia
- Cirugía e Implantología
- Periodoncia
- Prótesis y Rehabilitación Oral
- Ortodoncia Niños y Adultos
- Estética Dental
- Radiología Dental digital
- Programa de Asistencia Dental Infantil "PADI" de Osakidetza

- Odontologia konserbatzailea
- Endodontzia
- Kirurgia eta implantologia
- Periodontzia
- Protesiak eta aho-errehabilitazioa
- Haur eta helduen ortodontzia
- Hartz-estetika
- Hartz-erradiologia digitala
- Haurren hartz-haginak zaintzeko Osakidetza "PADI" programa

feli  **iñurritegui**
MÉDICO DENTISTA

Colegiada: 351

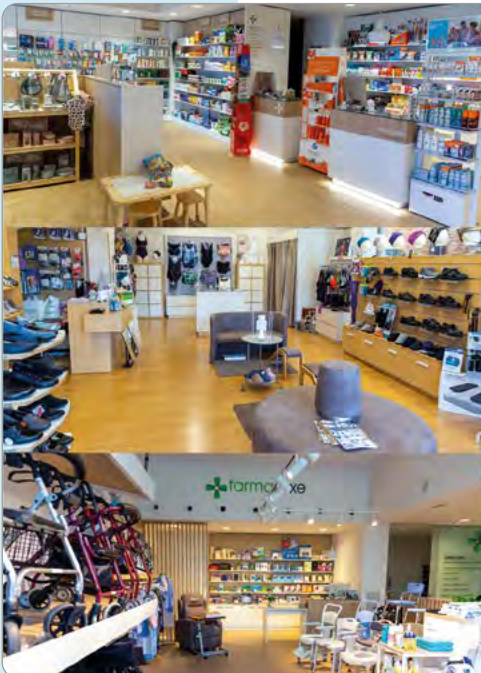


Zure ahoko arazoak diagnostikatzeko eta konpontzeko nahiz beroriei aurrea hartzeko profesional prestatuak

Profesionales formados para diagnosticar, prevenir y solucionar sus problemas bucales

➤ www.feliinurritegui.com

LATXARTEGI 10, ENTPLTA. IZDA. LEGAZPI 943 73 06 22



**ESPECIALISTAS EN TU
SALUD Y BIENESTAR**

 **farmaetxe**
parafarmacia

 **farmaetxe**
confort

 **farmaetxe**
ortopedia

www.farmaetxe.com

Urdaneta 50-54-60 / ORDIZIA 943 16 18 79
farmaetxe@farmaetxe.com


MAITTE (Lazkao)

NAVIDAD CON MAITTE

El menú navideño de Maitte se ha convertido ya en un clásico en no pocas casas de Goierri y alrededores. Y es que viviendo como vivimos, cada vez más liados, ¿merece la pena volverse loco con las comidas y cenas navideñas? Como todos los años, el equipo de este veterano establecimiento ha preparado un fantástico menú con una insuperable relación calidad-precio.

Maitte Garmendia lleva ya 12 años al frente de Maitte, el establecimiento sito a la entrada de Lazkao, especializado en comida para llevar, y especialmente curtido en las fechas navideñas. "La gente quiere tiempo", nos comenta Maitte, "no quieren complicarse durante estas fiestas. Por eso, **lo que mejor funciona son los platos en salsa**, que sencillamente hay que calentar y punto. Funciona muy bien, por ejemplo, la merluza en salsa verde de toda la vida, el rape en salsa verde con almejas o a la americana... los pescados frescos, además, los servimos muy poco hechos para que al calentarlos en casa se terminen de hacer y salgan a la mesa perfectos. Y en cuanto a carnes, tres cuartos de lo mismo. Las carrilleras en salsa son un plato que no podemos quitar de nuestra carta, al igual que el cordero en menestra, con salsa y verduritas".

Menú navideño

Para facilitar la elección, Maitte ha preparado un año más una **fórmula de "Menú navideño"** que consiste en elegir 4 entrantes para compartir, un plato principal y un postre al precio de 26,25 euros, a los que hay que añadir 4,75 euros en caso de que nos decantemos por platos especiales como la Merluza rellena de txangurro, las Kokotxas de bacalao o la Merluza con almejas, aunque fuera de esos platos hay opciones fantásticas como el Bacalao Maitte, los Txipirones en su tinta o encebollados, el Ciervo en salsa... Finalmente, entre los postres destacan la Pantxineta, la Tarta de manzana... todo irresistiblemente casero. Y fuera de esta opción de menú, todos los días sigue disponible el Menú del día para llevar con cuatro primeros y cuatro segundos a elegir más postre al precio de 9 euros y otras fórmulas como el "Menú pollo" para 4 personas o las solicitadas tortillas recién hechas para llevar.

Nuevo horario de cierre vacacional

Este año, conscientes de que la nueva situación ha aumentado la demanda para llevar y a domicilio, Maitte renuncia a las vacaciones y únicamente cerrará los días 24 (Nochebuena) y 25 (Navidad), así como el 31 (Nochevieja), el 1, (Año Nuevo) y el fin de semana del 2 y el 3 de enero, permaneciendo abierta el resto de días. Eso sí, de cara al menú navideño, los últimos días para hacer pedidos del mismo serán el 19 (sábado) para las cenas y comidas de Nochebuena y Navidad y el 26 (sábado) para las de Nochevieja y Año Nuevo.


PRECOCINADOS MAITTE
Elosegi, 22 - LAZKAO
Tf: 943 08 76 74

NOTA: Las informaciones de esta sección son anteriores al último cierre hostelero, por lo que pueden haberse dado cambios sustanciales en las mismas. Recomendamos llamar para confirmar si los locales siguen abiertos y consultar los precios de menús y cartas que pueden haber sufrido alguna ligera modificación. Gracias por su comprensión.



MUÑOZ

**PINTXOS, MENÚS Y COMIDAS
CONCERTADAS PARA GRUPOS**

ORDIZIA

PELOTA VASCA, 3
TEL. 943 08 58 24



Elisabeth y Ruth Martín Gimeno dirigen este local en el que además de su **gran variedad de pintxos y cazuelitas case-ras** cuenta con un hermoso y recién renovado comedor ideal para **comidas de grupos y cenas de cuadrillas**. Destacan su menú del día y el **especial a 18 euros** con platos a elegir como Degustación de ibéricos, Ensalada templada de gulas, Txipirones a plancha, Entrecot, Solomillo de ternera, Escalope relleno de jamón ibérico y queso sobre salsa de setas, Bacalao en piperrada, Chuletilas de cordero... **Menú del día: 8,90€ Menú de fin de semana: 18,90€**. Se preparan comidas para **cuadrillas, despedidas, cumpleaños... hasta 70 personas**. Además, cuenta con platos combinados, hamburguesas con pan recién horneado y bokatas.

GUDÍN

**NUOVA OFERTA GASTRONÓMICA
... Y CERVECERA**

ORDIZIA

KALE NAGUSIA, 42
TF. 620 868 624



Desde julio de 2019 el mítico bar Pias de Ordizia ha pasado a llamarse Gudín como un homenaje de su actual propietario, el ordiziarra **Ekain Lorenzo**, al pueblo de su padre. Una importante novedad del Gudín es la **gran variedad en cerveza artesana**. Ekain es un fanático del tema y siempre mantiene una artesana en grifo y un armario con unas 30 referencias Como buen "beer bar", hay una serie de **raciones** especialmente pensadas para acompañar a la cerveza como el Chorizo cocido en cerveza IPA o los Nachos con carne picada, salsa cheddar y guacamole, así como una excelente variedad de **pintxos fríos y calientes**, y una especial atención también al mundo del vino. **Horario:** de 8:00 a cierre. **Cierra:** Lunes. **Cenas:** viernes y sábados.

AGIRRE ETXEA

**RESTAURANTE DE DIARIO
Y MENUS A LA PARRILLA**

EZKIO

Bº STA LUCÍA, 50
943 72 29 86



Juanjo Martínez de Rituerto dirige este mítico restaurante dotado de parking, terraza, columpios, dos comedores, bar y sidrería. Agirretxea abre **a las 8:00 de la mañana** y cierra a las 21:00 salvo los viernes y sábados, que ofrece cenas. Agirretxea cuenta, además, con una **zona de sidrería con txotx de Sidra Bereziartua** en la que se ofrece menú de sidrería. La **cocina es eminentemente casera** con una importante presencia de los **platos de cuchara y platos de casquería casera** (callos, morro, manitas...) y no faltarán la Costilla de ternera al horno, la Txuleta de viejo y los **Pescados de mercado a la parrilla de carbón**. **Carta: 25€ Menú del día: 11€ (Sábado: 19€ Domingo: 23€)**. También ofrece **menús de parrilla** a 28 y 36 euros.

ZERAINGO OSTATUA

**COCINA TRADICIONAL CON LA
FIRMA DE AIERT IZAGIRRE**

ZERAIN

UDALETXEKO PLAZA
TEL. 943 80 17 99
Facebook: Zeraingo Ostatu
Berria Aiert Izagirre



El seguratarra **Aiert Izagirre**, conocido en la comarca por la labor realizada en el Mugika de Liernia así como en restaurantes como el Branka de Donostia en la etapa de Pablo Loureiro, se ha hecho cargo de este precioso ostatu renovando y mejorando sus instalaciones y su decoración con un gusto exquisito. Su cocina se basa en la **tradicción, siempre acompañada de un toque personal**, y en el empleo de productos de temporada adquiridos en los alrededores. Fritos caseros; Almejas a la plancha; Micuit casero; Kokotxas de bacalao a la plancha; Cordero de leche con patatas panadera; Carrilleras de ternera; Torrija caramelizada... **Carta: 35-40€ Menú del día: 13,50€ Menú fin de semana: 30€ Tarjetas:**Todas. **Cierra:** Domingo noche y lunes.


KUKO (Ormaiztegi)

REINVENTARSE O MORIR

“Yo he tenido la suerte de poder reinventarme. Mi restaurante tiene un tamaño ideal y hemos sabido adaptar nuestra realidad a la realidad de nuestros clientes. Pero todo el mundo no puede hacerlo y un Gobierno no puede obligar a “reinventarse” a un sector al que ha cerrado de un día para otro”.

El propietario y chef del **Kuko** de Ormaiztegi, **Iker Markinez**, lo tiene claro: “El concepto de “reinención” es una trampa, es echar balones fuera. Están abusando de él cuando la gente no tiene ninguna obligación de reinventarse, y menos el que no puede hacerlo. Lo que deben de hacer es ayudar al sector”.

La reflexión de Iker es muy interesante porque a veces damos por buenos conceptos que nos introducen subliminalmente cuando no son más que maniobras distractorias, en este caso dirigidas a despistar a la ciudadanía ante un hecho indiscutible: un sector ha sido condenado a cerrar sin discusión y no se le ayuda ni se le respeta.

Sea como sea, Iker, con la inestimable colaboración de su segunda de a bordo, **Sandra Aparicio**, decidió, por su propia voluntad, optar por esa segunda opción, la reinención, cuando vio que llegaba el segundo cierre. “Hemos creado un menú degustación que repartimos personalmente a nuestros clientes y al que ellos tienen que dar el último toque en casa para que los platos salgan perfectos. No les damos mucho trabajo, pero sí un punto de implicación para acabar de elaborar la comida y que esta salga en su punto”.

Así, quien pida el menú degustación de Kuko al estupendo precio de **68 euros para dos personas**, contará con una hoja de instrucciones, así como un código QR con el que podrá visionar un vídeo en el que Iker le explica cómo terminar los platos sin apenas esfuerzo.

Y además del **menú degustación**, que en diciembre se compondrá de **Foie al Oporto, Crêpe de verduras y hongos, Merluza a la plancha con pisto y gambones, Solomillo de cerdo con Shitake y salsa de Oporto, Tiramisú y Tarta de trufa y chocolate**, Iker Markinez ha lanzado un nuevo producto, una **hamburguesa vegana de fabricación propia** con la que inicia una línea de productos vegetarianos. “He comprobado que en el mundo vegetariano hay mucho producto de segunda y falta calidad, así que voy a intentar llenar ese hueco”. De hecho, cuando volvamos a la normalidad, Iker confía en no tener que depender del “take away”, pues quiere que la relación con sus clientes siga siendo en el Kuko, pero no descarta el seguir ofreciendo estos productos vegetarianos a domicilio.

En cualquier caso, hasta finales de enero Iker confía en seguir con la tónica actual, así que atentos al excelente **menú** que ofrecerá para **Navidades** y que anunciará en su Instagram **@kuko_jatetxea**. Será una fórmula similar a la actual solo que contará con platos extra fuera de carta como un Salmón marinado, Sopa de pescado, Pierda de cordero rellena... Una tentación irresistible !!


KUKO JATETXEA
Berjaldegi Plaza ORMAIZTEGI
T: 943 882 893

BOTARRI

INTERESANTES MENÚS
Y COCINA A LA PARRILLA

TOLOSA

ORIA 2, BAJO.
(BAJO EL HOTEL ORIA)
TF. 943 65 49 21



Txemari Esteban, campeón de Gipuzkoa de parrilla, dirige este restaurante con 2 comedores, uno ideal para reuniones de empresa, presentaciones, etc. En Botarri podremos optar de lunes a sábado, día y noche, por un cuidado menú del día que siempre incluye algún plato a la parrilla. La Carta está elaborada con productos de temporada con platos como Ensalada de bonito con piquillo confitado y mojo rojo, Embutidos de Guijuelo, Gambas de Huelva al horno, Codillo de cerdo confitado... **Menú del día (Mediodía y noche):** 14 € + IVA – **Sábados:** 24 € + IVA – **Menú Tolosa:** 29,50 € + IVA (Pan y bebida incluido). **Menú infantil:** 8,50 € (IVA incluido). **Menús de celebraciones** desde 30 € + IVA. Acceso para minusválidos. Cierra: Domingos tarde-noche.

KATTALIN ERRETEGIA

PASIÓN POR
LA BUENA CARNE

BEASAIN

KATEA, 4 (FRENTE AL
POLIDEPORTIVO)
TEL. 943 88 92 52
www.kattalin.com



La gran especialidad de este acogedor restaurante han sido siempre las **CHULETAS**, con mayúsculas. Chuletas de vaca, de viejo, asadas a la parrilla poco a poco, con mimo, con cariño, acompañadas de unos inimitables piquillos confitados. Este arte le hizo ganar a su responsable, el fallecido **Juanma Garmendia** el **Campeonato de Euskal Herria de parrilleros de 2013**. Su mujer, **Arantxa Agirrezabala**, sigue al frente del establecimiento con la misma filosofía en lo referente a la carne de vacuno que sigue cuidando con el mismo mimo y profesionalidad. Y para completar la oferta, **especialidades** de temporada como los Espárragos de Navarra, la Ensalada templada de almejas y gambas, el Revuelto de zizas, o los fresquísimos Pescados a la parrilla (cogote, sapo, rodaballo, besugo...). Todo ello, junto a una de las cartas de vino más completas de los alrededores. **Carta:** 40€ **Tarjetas:** Todas.

ZEZILIONEA

COCINA DE MERCADO
Y SABOR FAMILIAR

OLABERRIA

HERRIKO PLAZA, Z/G
TF. 943 88 58 29



El producto es el rey de la carta en este restaurante familiar dirigido por **Izaro y Ugutz Rubio** bajo el asesoramiento de su padre, **Juan Rubio**. Destacan las verduras de temporada, los hongos al horno y las carnes y pescados a la parrilla. La carta de vinos, actualizada continuamente por Ugutz es sencillamente espectacular. Especialidades: Verduritas salteadas con hongos, crujiente de ibérico y foie fresco, Ensalada templada de la casa, Ensalada de bogavante, Kokotxas de bacalao a la plancha, Pescado del día a la parrilla, Solomillo al Oporto con foie, Chuleta de viejo a la parrilla... **Carta:** 40-50€ **Menú de empresa:** 35€ **Tarjetas:** Todas exc. AMEX. **Cierra:** Domingo noche y lunes noche. Amplio aparcamiento

OROBIONE

VARIEDAD Y TRADICIÓN
A LA ENTRADA DE LAZKAO

LAZKAO

ELOSEGI, 34
TF. 943 54 08 17



Dirigido por **Mónica Rado**, y situado a la entrada de Lazkao, en Orobione encontramos **platos y raciones** como Brochetas de gambón, Txipis a la plancha, el Bacalao al pil-pil con piperrada y patatas panadera, las Chuletillas de cordero, el Entrecot a la plancha... y para quien quiera cuidarse, siempre está disponible el **"Plato vegetariano"**. En Orobione también cuentan con una hermosa barra de **pintxos** como la Tortilla de patata, el Calabacín rebocado, las Gildas... Orobione abre a las 9 y **todos los días ofrece cenas y da también comidas de jueves a domingo**. No cuenta con menú del día, pero se preparan **menús concertados a partir de 30 euros**, así como platos combinados y raciones que cambian en función del mercado.


MONTES NORTE (Donostia)

ACEITES... Y MUCHO MÁS

Nos encontramos en una situación sin parangón en nuestra historia reciente. La hostelería se encuentra cerrada prácticamente al 100% y el comercio local está en las horas más bajas de su historia. Aún así, en medio de este desolador panorama hay gente que se anima a emprender o, mejor dicho, a seguir emprendiendo. Es el caso de **Alfredo Medina**, responsable de Ipar Mendiak, la recién abierta sucursal donostiarrá de la **Cooperativa Montes Norte** de Malagón (Ciudad Real).

Montes Norte es una cooperativa que nació en Malagón, pueblo natal de Alfredo, en 1915. El propio Alfredo recuerda como, en su más tierna infancia, acudía a hacer las compras de la mano de su padre "a la cooperativa". Pero con el paso del tiempo, se ha convertido en un grupo cooperativo que agrupa a 6 grandes cooperativas ciudadrealeñas, implicando en la actualidad a 7.500 familias, que se dice fácil.

Nacido en Malagón, Alfredo Medina se trasladó con su familia a Donostia a la tierna edad de 14 años, en 1960, y **sus obligaciones laborales le llevaron a Legazpi en 1964** donde se dedicó a las labores de pintura en la fábrica de Patricio Echeverría durante más de 40 años, creando paralelamente su propia empresa, **Pinturas Alfredo** y convirtiéndose en un legazpiarra más, sobre todo tras casarse con Beatriz Murua y desarrollar su vida en la villa del Alto Urola.

Ya jubilado y de vuelta en su Donostia Adoptiva, Alfredo se ha animado a abrir la primera tienda externa de la cooperativa de su pueblo. "La gente me pregunta, ¿Qué haces a tus 74 años metiéndote de nuevo en complicaciones? Pues mira, cada vez que iba al pueblo mantenía la relación con la cooperativa y promocionaba sus productos en mi entorno. Tenía ganas de convertir esa colaboración en algo serio y además son gentes que se lo merecen, y punto".

Montes Norte está situado en Errotaburu, tras las torres de Hacienda. Se trata de una agradable y luminosa tienda en la que Alfredo despacha **aceites de oliva virgen extra de gran calidad** a un precio espectacular, además de otra serie de productos gourmet como **vino, vino espumoso, queso de diferentes variedades, chorizo y salchichón de ciervo, azafrán, aceitunas aliñadas, berenjenas encurtidas, pistachos...** Alfredo, además, ha convencido a la cooperativa de su pueblo para que creen una selección especial de aceite para esta oficina, la única fuera de Ciudad Real, a la que han bautizado como "**Selección Donosti**", elaborada con la variedad cornicabra, típica de Ciudad Real, potente y afrutada.

Es un placer acudir a Montes Norte, dejarse asesorar por Alfredo y, sobre todo, disfrutar en casa de estos aceites que son un prodigio de gusto y equilibrio, al menos los que me ha tocado degustar. Si podéis desplazaros a Donosti, no dejéis de hacerle una visita.



MONTES NORTE - TIENDA GOURMET
Txomin Agirre, 6 - Errotaburu - DONOSTIA
T: 629 441 053

OLANO

100 AÑOS DE HISTORIA...
... Y UN NUEVO INICIO

ORDIZIA

FORU PASEALEKUA, 1



En el centenario de su apertura original, el mítico bar Olano ha sido retomado por el ordiziarra **Ekain Mugika** y el neozelandés afinado en la villa **Phill Huxford**, quienes han reformado completamente el local dándole un **aspecto más moderno y actual** que incluye una espectacular cristalera con vistas a su precioso patio interior. Los actuales responsables ofrecen una **cocina tradicional con un punto de innovación** basada en la **parrilla de carbón**, que alimentan con Chuletas de Goya y Pulpo entre otras especialidades, combinada con platos tradicionales como Carrilleras al vino tinto, Bacalao al pil-pil o Bizkaína... así como pintxos y raciones. Las **copas y el ambiente nocturno** también se cuidan en este local que planea ofrecer **actuaciones en vivo**.

HOGEI

PINTXOS, HAMBURGUESAS, RACIONES... Y COCINA TODO EL DÍA



Miguel Trejo, unido de toda la vida a la hostelería local, dirige desde 2017 este establecimiento que abre todos los días a las 10 de la mañana, **con cocina abierta todo el día**. Las **raciones, las hamburguesas y los bocadillos** son el fuerte de este establecimiento donde encontraremos Chuletillas de cordero, Entrecot, Bacalao al horno, Patatas bravas, Pulpo a la gallega, Sanwich vegetal, Surtido de ibéricos, Huevos rotos, Patatas ali-oli... Llama la atención la "Hamburguesa Hogei", una completa burger con patatas y se sirve tanto en pan mollete como en pan blanco de hamburguesa. Fuera de carta, los fines de semana podremos disfrutar de platos como Pimientos en tempura, "Rabas" de la huerta, Calamares... y un largo etcétera.

LEGAZPI

PLAZAOLA, 10
Tel. 943 22 93 92 /
635 20 28 23

AZPIKOETXE

PINTXOS MUY ESPECIALES
Y GRAN COCINA

LEGAZPI

AZPIKOETXEA, 1
TF. 943 73 13 87



Azpikoetxea ofrece **una de las barras de pintxos más espectaculares de Gipuzkoa** con pintxos creados por **Juanjo Intxausti** como Bacalao al pil-pil con hongos, Crepe salado de setas puerros y gambas, Foie con Ibérico, Foie a la plancha, Marinadas de ministro, Bacalao de sidrería, Oreja con romesco, Tournedó con foie, puré de manzana y coulis de mango, Presa ibérica con reducción de salsa, etc... Pasando al restaurante, podemos degustar la Merluza en salsa en todas sus variantes, Ensaladas templadas variadas, Rape a la plancha, Chipirones Pelayo, Foie a la plancha con tres salsas... **Carta:** 25 - 40€ **Menú día:** 10€ **Menú fin de semana:** 17,50€ (domingos, 20€) **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingos noche y lunes todo el día.

ORIENT BERRI

VIAJE GASTRONÓMICO
AL EQUILIBRIO

BEASAIN

NAFARROA ETORBIDEA 4
TF. 943 08 78 02



Bar dirigido por **Haritz Urretabizkaia**, tras pasar 10 años al frente de **Aramako Ostatura**, en su pueblo natal. A los fogones **Anne Otegi** aplica su filosofía de **cocina, rica, sana, variada y equilibrada** con muchos guiños a la cocina vegetariana, platos veganos y toques internacionales. Orient Berri abre sus puertas todos los días a 9 de la mañana ofreciendo pintxos fríos en barra y **pintxos de cocina** (Ventresca a la plancha, Secreto ibérico, Txipirones a la plancha...) así como burritos de pollo y verduras o de carne picada, raciones como Ajoarriero o Pollo al oriental, con verduritas y almendras... Destacan también las generosas tostas o ensaladas como la Ensalada Orient Berri que va variando por temporada. **Plato del día:** 9 euros, bebida aparte.



ATA HARATEGIA (Zumarraga)

APUESTA FIRME POR LOS PRODUCTORES LOCALES

La carnicería de La Plaza de los Leturias, abierta en 1969 por **la familia Aranburu** cumplió 50 años el pasado 2019. Ahora, dirigida por **Juanjo Aranburu, Agustín Alberdi, y Julen Aranberri**, este comercio de barrio apuesta cada vez con más intensidad por los productores locales.

Dicen que una de las consecuencias del confinamiento y la situación vivida este año será un mayor respeto hacia el comercio y los productores locales. En ATA Harategia, al menos, eso es una realidad, no sólo por la buena respuesta que este establecimiento ha tenido antes, durante y después de la encerrona, sino por la apuesta que hacen por el producto local.

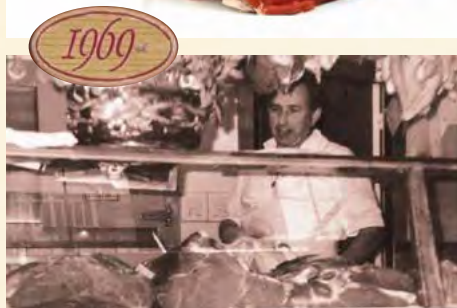
Así, en ATA, cuando compramos carne de ternera, esta proviene, como las dos piezas que podemos ver en las fotos, del caserío **Zela** de Ezkio o de otros caseríos de las proximidades como **Leturiondo** (Zumarraga), **Zuazola** o **Landeta** (Gabiria), **Osinalde** (Ezkio), **Galdos** (Legazpi), **Donardegi** (Urretxu) o **Beain**, también de Urretxu y del que también proviene el pollo Lumagorri que se vende en esta casa. Asimismo, en el expositor y los estantes de la carnicería encontraremos leche de oveja y yogures de **Agerre** (Urretxu), miel de **Aikur** (Urretxu), quesos Idiazabal de **Berroeta** (Ezkio) o **Baztarrika** (Gabiria), así como un nuevo y riquísimo queso de vaca de **Telleria** (Mutilloa), nueces ecológicas de **Agerre** (Zumarraga), y panes ecológicos de **Haritzizabal** (Itsaso) que se sirven los lunes y viernes, así como pan del caserío **Berroeta** (Ezkio) de miércoles a sábado.

Nuevo horario y calendario 2021

A raíz de la nueva situación, ATA ofrece un horario más amplio y continuo, de lunes a viernes **de 8 de la mañana a 7 de la tarde** y los sábados de 8 a 1. Además, se pueden hacer los **pedidos a domicilio por Whatsapp** escribiendo al 636 967 214 aunque en este caso desde ATA recomiendan que se hagan de víspera para agilizar el servicio.



Finalmente, no podemos dejar de mencionar el **calendario 2021** que han sacado en ATA (ver foto), reflejando el **concurso popular** que organizaron en el confinamiento y en el que sus clientes demostraron una gran creatividad mandando dibujos, vídeos, canciones... en su Instagram podemos ver los detalles de esta iniciativa que culminará con el regalo a **@s ganador@s** de varias comidas en los restaurantes que colaboran con ATA como **Toki Alai, Alameda, Ziaboga** o **Etzeberri** (Zumarraga), **Goiko Kale** (Urretxu), **Topa** o **Ezkioko Ostataua** (Ezkio), **Gabiriko Ostataua** (Gabiria) o **Itziar** (Aizpurtxo)... una iniciativa cargada de sabor !!



ATA (ARANBURU TA AMILLETA)
Leturiatarren Enparantza, 2 - ZUMARRAGA

Tf: 943 720 061 / Whatsapp: 636 967 214

Instagram: @ata1969tikharategiaurdaitegia



Lasa



HARATEGIA • CARNICERÍA

- Eusko labeladun okela
- Txistorran berezitasuna

Euskal Herria kalea 14 - ORDIZIA - Tf. 943 88 00 73



ARANTZAZY ARRAINDEGIAK

Nagusia, 20
IDIAZABAL
Tf. 943 18 70 68
618 23 65 79

Juan XXIII
BEASAIN
Tf. 943 88 14 13
637 00 84 88



JANNETT

POLLERÍA, CHARCUTERÍA
Y MAS

ZUMARRAGA

PIEDAD 5,
TEL. 637 95 69 80



Jannette Parada dirige junto a su marido, **Luis**, este local cuya actividad principal es el de pollería, pero que ofrece una increíble gama de **productos de todo tipo**. Como pollería, nos ofrecen pollos enteros, picadillo, muslos deshuesados, pechugas y hamburguesas especiales de pollo (con espinacas, con cebolla, con queso...). Como **charcutería**, en Jannette encontraremos buen jamón en diferentes gamas y precios, desde el jamón de bodega hasta el **ibérico**, pasando por el jamón de bodega, todos ellos como jamón y como paletilla. El chorizo es otro de los fuertes de la casa, destacando el de Cantimpalo, el de Zamora y el riojano. Conservas, congelados, quesos... completan la oferta de este pequeño pero muy bien aprovechado local.



OIARBIDE

URDAITEGIA
HARATEGIA

Andraitz 3 - ZEGAMA 943 80 16 80

Plaza Nagusia 4 - IDIAZABAL 943 18 71 82

Iturralde 9 - BEASAIN 943 88 27 47



IÑAKI ORMAZABAL (Beasain)

CARNES, PRECOCINADOS... Y DULCES CASEROS

En septiembre se han cumplido ya cinco años desde que el carnicero zumarragatarra **Iñaki Ormazabal**, y su mujer **Leire Beristain**, se hicieron cargo de esta emblemática carnicería beasaindarra que acumula muchas décadas de experiencia e historia.

Y es que esta carnicería contaba con los 40 años de experiencia de **Julián Mugika y Paki Agirre**, conocidos por sus excelentes morcillas, que les hicieron ganar varios premios y que siguen siendo elaboradas ahora por Iñaki Ormazabal, que ha aportado también su toque personal. Así, esta carnicería sigue siendo toda una referencia en Beasain a la hora de adquirir el embutido local por antonomasia: gure odolkoa.

Establecimiento Basque Label

Pero Iñaki es carnicero de largo recorrido y también está imprimiendo a la carnicería su sello personal. Así, desde septiembre de 2018, esta carnicería es un "Establecimiento Basque Label". Iñaki nos cuenta lo que esto implica: "Toda la carne de ternera que servimos es **Eusko Label** certificada con su sello oficial, **una garantía para el comprador** pues el control es total. En nuestro caso, la mayoría de la carne de ternera proviene del caserío **Betoste** de Elosua, que también está dentro del label, y el resto de productores similares también comprometidos con el label y su filosofía". Eso también implica que todos los productos que Iñaki elabora en su carnicería, como las solicitadas hamburguesas caseras y otras preparaciones, también son elaboradas con carne certificada con el Eusko Label.

Platos precocinados: solución para Navidad

Y de cara a Navidades o para cualquier ocasión (comidas o cenas de familia...) Iñaki Ormazabal y su equipo (Leire, Jaione y Paki) ofrecen una gran gama de **platos cocinados día a día** en la cocina de la propia carnicería. Tienen gran éxito los **Fritos** (de jamón, hongos, txipirón, morcilla, tigres...) así como las Albóndigas en salsa, Callos caseros, Manitas de cerdo, San Jacobos, Txipirones tinta, Txanpis, Brochetas de carne, Pimientos rellenos de bacalao, Bacalao con tomate, en piperrada o al pil-pil, Sandwichs de carne, **Pizzas** artesanas... además, a estas opciones se ha sumado una exitosa gama de **Tartas caseras** que está teniendo gran éxito: Tarta de queso, Tarta de manzana, Tiramisú... sin duda, la de Iñaki es **una carnicería con un claro punto de dulzura**.



IÑAKI ORMAZABAL

Igartza Oleta, 10 - BEASAIN

Tf: 943 88 01 96

BACALAO URANZU

ORIGEN, CALIDAD, VARIEDAD
Y PROFESIONALIDAD

DONOSTIA
MERCADO DE LA BRETXA P-2
IRUN
MERCADO DE URANZU
ERRETERIA
CENTRO COM. NIESSEN



Andoni Pablo y Raket Corchero regentan estos cuidados puestos en los que encontraremos **bacalao de importación de primera calidad procedente de las Islas Faroe**. En Uruzu, el bacalao se importa entero y se corta en casa. Llama la atención la variedad de formatos: **Medallones, Kokotxas, Carrileras, Callos, Desmigado...** hasta **25 formatos** entre los que destaca el **Filete selección**, considerado el "solomillo" del bacalao. También pueden adquirirse bacaladas enteras. No falta el bacalao desalado ni la posibilidad de envasar la compra al vacío para que pueda ser llevada como regalo. Completan la oferta una cuidada variedad de delicatessen: Miel de las Hurdes, Aceite de les Garrigues, Hongos, Pimentón, Aceite de Oliva, Sales...

Las frutas y verduras más frescas en...

MARTINEZ

Frutas y verduras



- CALIDAD Y BUEN PRECIO
- OFERTAS DIARIAS
- GARANTÍA Y EXPERIENCIA

Secundino Esnaola 8
Izaspí auzoa 6

ZUMARRAGA
943 72 32 20



Panes artesanales con masa madre. Tartas, bollería, pasteles y pastas confeccionadas con las mejores materias primas. Bombones, chocolates y mermeladas. Y en estas fechas especiales, tenemos turrones y roscos de Reyes. Todo elaborado por Joseba Arguñano.

También hay conservas y otros productos naturales.
Txakoli y aceite de Karlos Arguñano.

Kutixi Ganbara

Nafarroa Etorbidea, 31, BEASAIN 647538768

MUJIKA HARATEGIA

MUCHO MÁS QUE CARNE

BEASAIN

AVDA. NAVARRA, 31
TF. 943 88 04 88



El ordiziarra **Juan Ignacio "Xixio" Mujika** y su mujer, la beasaindarrá **Elena Pérez** dirigen este pequeño pero intenso y bien aprovechado establecimiento, que cumplirá 30 años en noviembre. El **chorizo casero, natural 100 % y la morcilla** son las grandes especialidades cárnicas de este local que también destaca por sus **carnes de ternera criada en Aralar**, sus productos del cerdo procedentes de **txerris de Berrobi** y queso de hamburguesas caseras de Pavo-espínacas, Cerdo de Berrobi y Queso de Idiazabal, así como sus variadas y **cuidadas delicatessen**: Precocinados de Amezttoy, Antxoas de Yurrita, Atún en conserva de Oliveri, Queso de Idiazabal y de Bertiz Arana, Chorizo de Alejandro, Pollos de granja de Coc & Coc, Conservas de La Catedral... y una fantástica y original selección de vinos.



CARPINTERÍA

Montaje y Carpintería en general
Puertas - Tarimas
Armarios empotrados
Parquet flotante
Servicios de cerrajería



Industrialdea Urola 8, Pab 11 - LEGAZPI 943 73 19 98 • 608 39 23 70
okila@carpinteriaokila.com • www.carpinteriaokila.com

ALUMINIOS

Onak, s.l.

Especialidad en ventanas
de rotura de puente térmico

Todo tipo de trabajos en
aluminio: puertas, cierres de
balcones, etc.

Ctra. Beasain-Ormaiztegi s/n. Bajo Lancia (Etxe-Azpi) / TF. 943 16 19 11 / ORMAIZTEGI



Txiki

ITURGINTZA - FONTANERÍA

Fontanería | Gas | Calefacción

... ¡y mucho más!

Raúl Martín • 617 11 09 32 • fontaneriabiki@gmail.com

Si te interesa **reformular el baño**,
la **cocina**, incluso el **dormitorio**
o la **sala de estar**; o si tu idea
es **reformular toda la casa**... no
dudes en contactar con **nosotros**,
ya que además de **coordinar todos los gremios**,
te podemos ofrecer una **financiación muy interesante**.

**ESPECIALISTA EN
SUELO RADIANTE**



FONTANERIA

ETXEBERRIA

CALEFACCION . GAS

DECORACIÓN DE BAÑOS

Ipeñarrieta 11
URRETXU
943 72 08 69

www.fontaneriaetxeberrria.com
etxeberrria@fontaneriaetxeberrria.com

ANTXUSI

**ERREFORMA INTEGRALAK
REFORMAS INTEGRALES**

Ezkiaga etorbidea z/g. BEASAIN
943 88 21 40

info@reformasanxusi.com
www.reformasanxusi.com

Gremioen koordinazioa - Igeltzeritza orokorra
Erreforma integralak - Sukaldeko altzariak
Bainugelako altzariak - Horma armairuak
Gortina isolatzaileak - Ordezkoak eta matxura

Coordinación de gremios - Albañilería en general
Reformas integrales - Muebles de cocina
Muebles de baño - Armarios empotrados
Cortinas aislantes - Repuestos y averías



ALBAÑILERÍA EN GENERAL
Reformas de Cocinas y Baños.
Tejados, Fachadas, etc...

GESTIÓN DE GREMIOS

San Inazio 26 LEGAZPI
reformasmaseda@gmail.com

692 70 36 81



San Ignacio 8 **BEASAIN**

Tf. 943 88 89 07

943 16 02 40

Móvil: 619 46 22 68

- MATERIAL ELÉCTRICO
- ELECTRICIDAD
- REFORMAS EN GENERAL DE ELECTRICIDAD
- ILUMINACIÓN

E-mail: mugar@mugar.eu
www.mugar.net



ALDATU ZURE LEIHOAK GUREKIN

CAMBIE SUS VENTANAS CON NOSOTROS

Babesa sentituz

Pol. Ind. Argixao, 30. ZUMARRAGA **943 72 08 07**
aluminiosleihoetxe@gmail.com

KOGAR
t a p i c e r í a
t a p i z g i n t z a

Pol. Mugitegi, N° 42, Vial D
20700 URRET XU
Tf. 943 72 59 42
Móvil: 680 979 212
E-mail: kogartapic@telefonica.net

calderería
GALDAGIN

Legazpiko industrialdea, T4
20230 LEGAZPI
T. 943 84 99 55
caldereriasgaldagin@hotmail.com

- Calderería en general
- Trabajos en INOX
- Carenados
- Cubiertas
- Protecciones Máquina Herramienta
- Mantenimiento



APAIN

ETXEGINTZAKO MATERIALAK
BURDINDEGIA - ZERAMIKA ETA BAINUAK

Maillutz 3
ORDIZIA

943 88 00 77

apain@apain-sl.com

Saneamendu tuboak,
arketak, tapak...



GOIERRI AUKERA
metal eta aluminio arrotzeria

Acero Inoxidable

Herrería

Aluminio



Pol. Ind. MALLUTZ 10-11
ORDIZIA

T. 943 881 563
F. 943 881 407

aukera@goierriaukera.com • www.goierriaukera.com



KAJOY

ELEKTRIZITATEA ETA TELEKOMUNIKAZIOAK

- » **Instalazioak** Instalaciones
- » **Erreformak** Reformas
- » **Mantenua** Mantenimiento
- » **Konponketa** Reparación

ELECTRICIDAD Y TELECOMUNICACIONES



T. 687 120 816

antenaskajoy@gmail.com
www.kajjoy.es



Elbarrena Auzoa 11 (Olaetxe)
Apartado 77 - LEGAZPI



**ALUMINIO ROTURA
DE PUENTE TÉRMICO
IMITACIÓN A MADERA**

TF. 943 73 39 91 - FAX. 943 73 19 27
aluminiosaleman@aluminiosaleman.com

igeltsaritza-albañilería



Gremioen koordinazioa
Sukalde eta bainuen berrikuntza
Igeltsaritza orokorra

Coordinación de gremios
Reforma de cocinas y baños
Albañilería en general

Lanaren Hiribidea 3 -3º eskuina, LEGAZPI

659 58 58 42



ORAIKI

OBRAS REFORMAS

www.obrasoraiki.com

Oriamendi 15, BEASAIN
671 41 07 78 691 56 93 83

PINTURAS Garijo



- Aislamiento térmico de fachadas Sistema SATE
- Pintura y decoración interior
- Reformas integrales de fachada
- Lacado de muebles
- Suelos laminados

☎ 637 55 14 50 (interiores) / 607 57 22 22 (fachadas) www.pinturasmugitegi.com

harri

ALBAÑILERIA EN GENERAL

cocinas, baños, fachadas, etc...

COORDINACIÓN DE GREMIOS

TRABAJOS EN PLADUR

Urola

CARPINTERIA EN ALUMINIO Y PVC

ventanas, puertas, armarios, etc...

Industrialdea Urola 8, Pab. 8 - LEGAZPI -

670 40 75 97 / 654 22 58 08

E2K
LECTRICIDAD
LEKTRIZITATEA

www.electricidad2k.com

Txurruka, 4 -Bajo
20.700 Zumarraga
Gipuzkoa
electricidad2k@gmail.com

648 270 145 - 607 632 768



unai

IGELTSEERITZA

ALBAÑILERIA

mov. 627 081 945

unairodriguez30@gmail.com

Merkataritza Lokalak
-Gremioen Koordinaketa
-Kanteria
 -Reformas en General
 Baños, Cocinas
 Locales Comerciales
 -Coordinación de Gremios
 -Cantería



TALLERES

LOIDI, S.L.

**CARPINTERÍA METÁLICA
 Y CALDERERÍA**

Avda. Euskalerría, s/n • ZUMARRAGA • Tf./Fax: 943 72 16 05 • talleresloidi@outlook.es



Laubide

Iturgintza • Gasa • Berogailuak
Fontanería • Gas • Calefacción



Aire girotua • Klimatizazioa
Aire acondicionado • Climatización

Laubide 25, trasera • LEGAZPI • 617 23 63 22 • ion_calabor@hotmail.com



HARLANDU S.COOP

- Marmol, granito eta harri lanak
- Encimeras de baño y cocina
- Revestimientos de fachada y suelos
- Hilerriko lanak

Pol. Zubierreka, 52 - LAZKAO - T. 943 882 465
 harlandu@harlandu.com



MARGOGAI.com

Pinturak, Tresnak, Dekorazioa,
 Industrialia, Makineria

DENDA
 Oriamendi, 32 BEASAIN
 Tel./faxa: 943 88 65 63
 beasain@margogai.com

BILTEGIA
 Laskaibar 1-1 BEASAIN
 Tel./faxa: 943 88 22 93
 lazkaibar@margogai.com

DURAVIL



ZUGAZTIBI

aholkularitza
 -asesoria
 abokatuak
 abogados

bitartekaritza zerbitzua
 servicio de mediación

higiezin agentzia
 inmobiliaria

Domingo Unanue Eparantza 5
ORDIZIA
 zugaztibi@zugaztibi.eu

Tf. 943 16 15 58
 Faxa 943 94 07 77
 M: 639 95 74 89



ZURE KONFIDANTZAZKO TAILLERRA TU TALLER DE CONFIANZA



- Zure konfiantzazko tailerra
- Marka anitzeko autoen konponketa eta salmenta
- Teknologia berriena, informatika ekipoetan eta erabilitako erramintetan
 - Venta y reparación de vehículos multimarca
 - Última tecnología en herramientas y equipos informáticos
 - Profesionalidad, rapidez y experiencia

Pol. Ind. Isuses, Pab. 3 - ARAMA **943 80 53 26** aramauto@ercs.es

+ DE 25 AÑOS DE EXPERIENCIA



Problemas de **CONDENSACIÓN, MOHO y HUMEDAD?**

- Inyección/Insuflados con materiales termo-acústicos.
- Rápido, económico y sin obras.
- Ahorro importante en calefacción.



IMPERMEABILIZACIÓN

SOLUCIONES DE CALIDAD CON + GARANTIA

Problemas de **FILTRACIONES DE AGUA?**

- Impermeabilización definitiva **sin obras**.
- Aplicación de resinas y poliureas.
- Sistemas transitables, decorativos y sin juntas.

