

gida

205
maiatza, 2021



goierri + urola, garaia



Ostalaritza, pandemiaren jopuntuan

Urtebete purgatorioan



VIG

Ventanas Goierri

Maite' duzun hori babesten dugu
Protegemos lo que más quieres

943 72 53 15
www.goierriventajas.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



gida

205. Alea. 2021eko maiatz

ZUM EDIZIOAK S.L.

Patrizio Etxeberria, 7
20230 Legazpi

Tfnoa. 943 73 15 83-639 21 89 40

E-maila: zum@zumedioak.com

gida.aldizkaria

Inprimaketa: Leitzaran Grafikak
Lorge Gordailua: SS-534-2015

Erredakzioa: Josema Azpeitia.

Kolaboratzaileak: Asier Zaldúa,

Javier Mosquera,

José Angel Igarzabal

Argazkiak: Ritxar Tolosa,

Josema Azpeitia, ...

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, eta Goierriko 600dik gora tokitan, bere orrietan iragartzen diren denda eta enpre-zenen laguntzari esker.

KULTUR edo KIROL TALDEAK:

Zuen ekintzei buruzko informazioa modu zuzenaren jakinarazi diezaguke-zue ZUMeko helbide, telefonoa, faxa edo posta elektronikoa erabiliz. agenda@zumedioak.com

sarrera

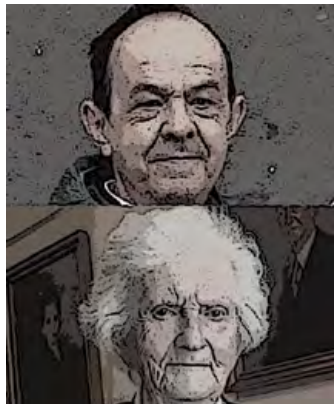
Agur eta ohore

Agur eta ohore gizaratearen alde lan egin duten guztiei. Agur eta ohore, baita ere, nire lanean lagundu didaten guztiei. Beraien etxeetako atek ireki eta beraien bizitzaren berri eman didatenei. Beraien laguntza behar izan dudan guztietan telefonoa hartu didatenei.

Agur eta ohore apirilaren 16an hil zen Javier Garcia de Andoin urretxuarrari. Goierri kirol elkartearen lehendakariari. Javi, apirilaren 13an hitz egin nuen zurekin azkenekoz. Urretxuko gazte mailako txirringululari lasterketa bertan behera gelditu zela ikusi nuen eta informazio eske deitu nizun. Beti bezala, telefonoa lehenengoan eskegi eta arrazoien berri eman eman zenidan.

Handik hiru egunera zure heriotzaren berri izan nuen. "A ze galera Goierri kirol elkartearentzat... Lanean hasi nintzenerako Goierri kirol elkartearen lehendakaria zela esango nuke. Eta eguneko 24 orduak eta aste-teko zazpi egunak Goierriren ematen zizkion", pentsatu nuen.

Arratsaldean zure lagun Luis Mari Perezekin hitz egin nuen eta berak argitu zidan zalantza: 1998an hartu zenuen kargua. Ni lanean hasi nintzen urte berean. Gainera, 2011 arte Otamotzek eta Goierriko Hitzak Goierri kirol elkartearen ondoan izan zuten bere egoitza. Urte haietan egunero ikusten genuen elkar. Zenbat aldiz deitu ote dizut 23 urte hauetan? Goierri kirol elkarteak sail esko ditue eta askotan errazena zuri deitzea zen. Gehienetan behar nuen informazioa izaten zenuen eta bestela beste norbaitengana bideratzen ninduzun. 23 urte karguan. Erraz esaten da. Urretxuko Santiago Bernabeu.



Agur eta ohore Teresa Medranori. Bera ere apirilaren 16an hil zen. Zuregana bitan bakarrik jo nuen, baina bietan zure etxeko atek ireki zenizkidan eta zure familiak egindako ekarpen bikainaren berri eman zenidan. Zure ahizpei esker, Iparragirre institutua ireki aurretik, Zumarraga eta Urretxuko gazteek Batxilergoa herrian bertan ikasteko aukera eduki zuten. Ordura arte, Donostiara joan beharra zuten. Hala, zuek lanean hasi aurretik, askok ez zuten Batxilergoa ikasteko aukerarik izan.

Bestalde, 1975ean euskara, Shakespeare eta horren herrialdeko liburutegia betirako elkartu zenituen: aipatutako urte hartan, Benito Larrakoetxea fraide bizkaitarrak euskarara itzultitako Shakespeare-en lanak Britainiar Liburutegira eramane zenituen.

Eskerrik asko zuen lanagatik eta zuen lan-gutzagatik.

ASIER ZALDUA

Kazetaria



Enpresak eta Autonomoen
Kontabilitatea eta Gestioa
Komunitateen
Administrazioa
Higiezin Aholkularitza

Contabilidad y Gestión
de Empresas y Autónomos
Comunidades
de Vecinos
Inmobiliaria

Hirigolen 8A. LAZKAO Tel. 943 88 87 98 xamar@xamrasesoria.com

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

www.xamrasesoria.com




Ventanas Goierri

www.ventanasgoierri.com

943 72 53 15

Más de
20 años
de **urte**
baino gehiago

Maite duzun hor
Protegemos lo c

A person's silhouette is seen from behind, looking out a window at a vast landscape of clouds under a sunset sky. The sun is low on the horizon, casting a golden glow over the clouds. The person's hand is raised slightly. The window frame is visible on the right side of the image.

Ventanas PVC y aluminio
Cierres de balcón
Persianas
Mosquiteras a medida...

ri babesten dugu
que más quieres

Festarik gabeko jaiak

Aurten ere, jai normalik gabe gelditu behar gara Urola Garaia eta Goierriko biztanleak... eta Euskal Herri osokoak, eta, dirudienez, ia mundu osokoak. Konturatu gabe, poliki-poliki, tranpa erraldoi batean sartu gaituzte. Duela ia urtebete baino gehiago, 15 egunetako arazo bat izan behar genuela esan ziguten eta denok etxeratu ginen, larrituta baina, era berean, lasaituta. Garaiz abixatu ziguten, etxean geldituta salbatu behar ginen eta aste pare bat pasata berriro hasi behar ginen normaltasun osoz lan egiten eta betiko bizimoduaren murgiltzen.

Non gelditu dira hitz eta esperantza horiek?? 15 eguneko etxeratzea izan behar zena bi hilabetetako espetxeratzea bihurtu zen gure seme-alabentzat eta baldintzapeko espetxeratzea helduentzat, herritik ezin ateraz lanerako ez bazen eta etxean konfinaturik eguneko ordu gehienetan. Kanean eguerditik aurrera arimarik ere ez zen ibiltzen, taberna guztiak eta denda gehienak itxita... eta guztiaren gainean birusaren mehatxua, ehundaka hildako egunero, telebistako zenbaketa makabroa gauero... egoe-ra, egia esanda, karkianoa izan zen egun ilun horietan zehar.

Covidaren ondorioz latzenak pasatuta zeuden... edo pasatuta zeudela uste genuen Legazpiko jaiak iritsi zirenean, baina hala ere suspenditu egin ziren eta etxean pasa behar izan genituen, "deseskalada" delakoa justu jaiak amaitu eta hurrengo egunean hasi baitzen. Eta nahiz eta pixkat "askeago" bizi, beasaindarrak, zumarragararrak, ordiziarrek... denak gelditu ziren jairik gabe. "Urte batez izango da" esan genion gure buruari, eta aurrera jarraitu genuen, "datorren urtean a ze parranda egin behar du-dan!" eta antzekoak errepikatuz bata besteari.

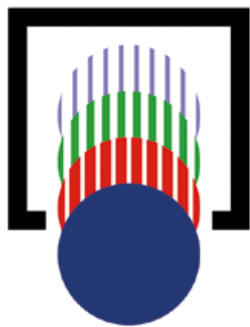
Bada, hemen gaude, urtebete eta piku igaro da eta tunelaren



amaieran ez da argirik somatzen. Aurten ere legazpiarrok eta lazkaotarrok hasita, denok gel ditu behar gara berriro ere jaiak normaltasunez ospatu gabe. Zeozer antolatuta da herri gehienetan, egia da, eta esan daiteke modu berezi eta motzean jaiak, neurri batean, ospatuko direla... baina jaiak izango dira soilik: musikarekin, akaso, baina dantzarik gabe, kontzertuekin, akaso, baina jende multzorik gabe, tabernekin, akaso, baina zutik edan gabe eta poteo-gudariarik gabe, gazteentzako ekitaldiekin, akaso, baina koadrila-bazkaririk gabe, arratsalde-iluntzeko ekitaldiekin, akaso, baina gaupasarik gabe, elkarretarazteren batekin, akaso, baina txoznarik gabe... jaiak edo sasi-jaiak izango ditugu, bai... baina festarik ez !!

JOSEMA AZPEITIA

Kazetaria



Loteriak

**LOTERIA • KINIELAK
PRIMITIBA ...**

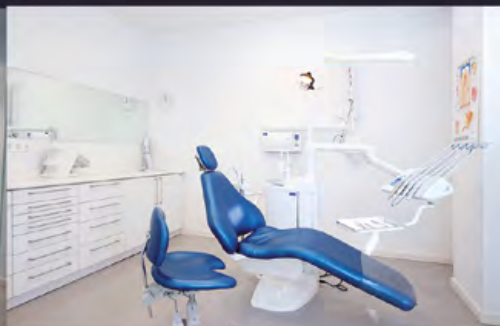
Aukera bat emaiozu zori onari!
Dale una oportunidad a la buena suerte!

Nagusia 3 • LEGAZPI
943 73 12 70



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

**MAIATZA
MAYO**

1 LARUNBATA

Legazpi

Doinua dultzaineroak. 09:00
Marrakzi lehiaketa. 10:00

Zumarraga

Haur Zinea. 16:45, Zelai Arizti
Zinea. 19:00, Zelai Arizti

2 IGANDEA

Legazpi

Haurrentzako jolasak eta ikuskizuna. 10:00etatik 13:00 etara Lau Bide kalean.

Kontzertua. Elbereth + Anker. 18:00, Haztegi

Herri danborrada. 00:00etan, etxe eta balkoieta.

Zumarraga

Haur Zinea. 16:45, Zelai Arizti
Zinea. 19:00, Zelai Arizti

3 ASTELEHENA

Legazpi

Txistulariak. 09:00
Ezpada Dantza Ekitaldia. Plazan, 12:00:

Eriz Magoa. Laubiden, 17:00

Dantza kuskizuna. Kukai: "Fair Play". Haztegin, 19:00.

Zumarraga

Zinea. 19:00, Zelai Arizti

5 ASTEAZKENA

Itsasondo

Memoria tailerra. 18:00etan.

6 OSTEGUNA

Zumarraga

Zine Kluba. "El agente Topo". 19:00, Zelai Arizti

7 OSTIRALA

Beasain

Antzerkia. "Antigone edo ezet-

zaren beharra", 19:00, Usurbe.

Legazpi

Bertsu Saioa. Aitor Sarriegi, Agin Laburu, Ane Labaka eta Ane Zuazubiskar. Gai jartzen: Mikele Arizkorreta. Agirre Etxeberri parkean, 19:00.

Zumarraga

Antzerkia. "Ez dok ero" Tartean Teatroa. 19:00, Zelai Arizti

8 LARUNBATA

Beasain

Kale antzerkia. "Turistreatzen", 19:00, Gernika frontoia.

Legazpi

Kontzertua. Modus Operandi + Rude Ska. Haztegin, 19:00.

Zumarraga

Haur Zinea. 16:45, Zelai Arizti
Zinea. 19:00, Zelai Arizti

9 IGANDEA

Beasain

Musika. "Tempora", 19:00, Gernika frontoia.

Legazpi

Trikitixa. Doinuako trikitilari eta taldeak. 12:00, Haztegi.

Zinea. "Otra ronda". 19:00.

Urretxu

Haur antzerkia. Circo Dabitxiki. Labeaga Aretoa, 17:00.

Zumarraga

Haur Zinea. 16:45, Zelai Arizti
Zinea. 19:00, Zelai Arizti

10 ASTELEHENA

Zumarraga

Zinea. 19:00, Zelai Arizti

13 OSTEGUNA

Beasain

Dantza. "Nire, zure, gure Verdini: 25 urte", 18:30, Gernika frontoia.



IGARTUBEITI BASERRIA (EZKIO)

IGARTUBEITI FAMILIAN

MARTINTXOREN FRESKAGARRIRIK GUSTOKOENA GINKANA Igartubeiti baserri museoko inguruneaz goza ezazue familia guztiarentzako froga dibertigarriekin Martintxoren edaririk gustokoena zein den ezagutu arte.

MARTINTXOREKIN JOLASEAN

Baserriko bizimoduaren ohiturak ezagutu itzazu modu dibertigarri eta entretenigarrian

"NATURA 3D"

Maiatzak 22 16:30-18:30: FAMILI TAILERRA
Museoen Nazioarteko Eguna ospatzeko jarduera: Museoen etorkizuna: berreskuratzea eta berrimajinatzea lelopean. 8-12 urte bitarteko haurrak dituzten familiei zuzendua Parte-hartzaileek 3D inprimaketaren diseinua ezagutuko dute, baserriaren inguruko naturako elementuak oinarri sortzaile gisa erabiliz. Maria R. Laspiurrek eskainitako tailerra.
Prezioa: 3 €, deskontuak Famili Txartelarekin.
Izen emateak: igartubeiti@gipuzkoa.eus; 943 72 29 7

ATE IREKIEN JARDUNALDIA

Maiatzak 22 eta 23
Sarrera dohainik, Museoen Nazioarteko Eguna dela eta Izen emateak: igartubeiti@gipuzkoa.eus; 943 72 29 78



GIDABAIMEN MOTA GUZTIAK

ANIMOOO!!!

ATERA EZAZU ZURE GIDA
BAIMENA GIRO PAREGABEAN

Bideluze plaza 2 - BEASAIN - 943 88 02 68



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!

14 OSTIRALA

Beasain

Antzerkia. "Frontona", 19:00, Gernika frontoia.

Legazpi

Zine Kluba. "Dehesa, el bosque del linco ibérico". 19:00.

Zumarraga

Zine Kluba. "Otra ronda".

19:00, Zelai Arizti

15 LARUNBATA

Beasain

Haur ekitaldia. "Musikarium", 18:00, Gernika frontoia.

Legazpi

Haur Zinea. "Tom eta Jerry".

17:00, Latxartegi.

Zumarraga

Haur Zinea. 16:45, Zelai Arizti

Zinea. 19:00, Zelai Arizti

16 IGANDEA

Beasain

Dantza. "Udalbatzaren sokadantza", 12:30, Gernika frontoia.

Takolo, Pololo eta Elena

Maddalena 17:00, Usurbe.

Musika. "Tutti Jazz", 19:00,

Gernika frontoia.

Legazpi

Organo Zikloa. Itziar Urbieta.

19:00, Parrokian.

Zumarraga

Haur Zinea. 16:45, Zelai Arizti

Zinea. 19:00, Zelai Arizti

17 ASTELEHENA

Beasain

Dantza. "Umeen sokadantza", 12:00, Gernika frontoia.

Dantza. "Helduen sokadantza", 18:00, Gernika frontoia.

Zumarraga

Zinea. 19:00, Zelai Arizti

18 ASTEAZKENA

Itsasondo

Maite Franco Ipuin kontalaria. 17:00etan.

20 OSTEGUNA

Beasain

Zinea. "Jantzari", 19:00.

21 OSTIRALA

Beasain

Musika. "Oh sister!", 19:00, Usurbe.

Itsasondo

Iker Piris. 19:00etan.

Zumarraga

Komedia. "J.J. Vaquero & Álex Rabanal", 19:00, Zelai Arizti

22 LARUNBATA

Beasain

Txintxeta, Klipa eta Txorroskilo, 12:00, Gernika frontoia.



"Ez dok ero" Antzerkia. Zumarragan, maiatzaren 7an

Antzerkia. "Urbasa", 19:00, Gernika frontoia

Zumarraga

Haur Zinea. 16:45, Zelai Arizti

Zinea. 19:00, Zelai Arizti

23 IGANDEA

Beasain

Berto saioa. Maddi Aiestaran, Aitor Sarriegi, Maialen Lujanbio, Aitor Mendiluze, Sustrai Colina, Ane Zuazubiskar. 12:00, Gernika frontoia .

Musika. "Neomak", 19:00,

Gernika pasealekuko frontoia

Legazpi

Zinea. "El olvido que seremos". 19:00, Latxartegi.

Organo Zikloa. Mikel Ansoa. 19:00, Parrokian.

Zumarraga

Haur Zinea. 16:45, Zelai Arizti

Zinea. 19:00, Zelai Arizti

24 ASTELEHENA

Zumarraga

Zinea. 19:00, Zelai Arizti

27 OSTEGUNA

Beasain

Dantza. "Maurizia naiz". 18:30, Gernika frontoia.

Itsasondo

Bingoa. 17:00, Jubilatuean.

28 OSTIRALA

Legazpi

Ikusentzunezkoa. "#balcanes

ALKAIN
antenak - elektrogailuak

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



Lidergo teknologikoa ingurua
garatzeko eta herritarraren ongizaterako

www.irizar.com





IOSU GARAI EXPONE EN URRETXU LA SERIE "ZAINDU"

El fotógrafo **Iosu Garai**, natural de Debagoiena y residente hace varios años en Legazpi expone hasta el próximo 2 de mayo su serie **"Zaindu"** en la sala Juan de Lizarazu de Urretxu. El veterano fotógrafo, quien colaboró estrechamente en nuestra serie de libros "Urola Garaia, mende bat iruditan" ha tratado (y ha conseguido) **conseguir con fotografías y movimientos de cámara lo que los artistas del movimiento impresionista conseguían a base de pinceladas**. Aunque parece increíble, en las fotografías de Garai no hay edición informática de las imágenes y éstas se muestran desnudas, tal y como se han conseguido por procedimientos mecánicos. Una exposición y un trabajo que no dejan indiferente al espectador.



Iker Piris. Itsasondon (Maiatzak 21) eta Zumarragan (Ekainak 25)

wonderland2". Aitor Casado eta Mar Torrijos. 19:00, Latxartegi.

29 LARUNBATA

Beasain

Igartza Musika. "Francisco Escudero Kontserbatorioko Orkestra", 19:00, Parrokia.

Urretxu

Pirritx, Porrotx eta Marimotots. "Amaren Intxaurreak". 16:30, Ederrena.

Zumarraga

Haur Zinea. 16:45, Zelai Arizti

Zinea. 19:00, Zelai Arizti

30 IGANDEA

Zumarraga

Haur Zinea. 16:45, Zelai Arizti

Zinea. 19:00, Zelai Arizti

31 ASTELEHENA

Zumarraga

Zinea. 19:00, Zelai Arizti

EKAINA JUNIO

2 ASTEAZKENA

Itsasondo

Memoria tailerra. 18:00etan.

4 OSTIRALA

Itsasondo

Berto musikatuak. 19:00.

Zumarraga

Antzerkia. "Espacio disponi-

Lainaz KAFEAK

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



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**

ble" Perigallo Teatro. 19:00, Zelai Arizti.

5 LARUNBATA

Zumarraga

Haur Zinea. 16:45, Zelai Arizti

Zinea. 19:00, Zelai Arizti

6 IGANDEA

Zumarraga

Haur Zinea. 16:45, Zelai Arizti

Zinea. 19:00, Zelai Arizti

7 ASTELEHENA

Zumarraga

Zinea. 19:00, Zelai Arizti

11 OSTIRALA

Itsasondo

Saguzahar gaua. Iluntzean.

12 LARUNBATA

Zumarraga

Haur Zinea. 16:45, Zelai Arizti

Zinea. 19:00, Zelai Arizti

13 IGANDEA

Zumarraga

Haur Zinea. 16:45, Zelai Arizti

Zinea. 19:00, Zelai Arizti

14 ASTELEHENA

Zumarraga

Zinea. 19:00, Zelai Arizti

19 LARUNBATA

Zumarraga

Trikitixa Jaialdia. 17:00, Zelai Arizti.

20 IGANDEA

Zumarraga

Haur Zinea. 16:45, Zelai Arizti

Zinea. 19:00, Zelai Arizti

21 ASTELEHENA

Zumarraga

Zinea. 19:00, Zelai Arizti

24 OSTEGUNA

Itsasondo

Bingoa. 17:00etan, Jubilatue-
nean.

25 OSTIRALA

Itsasondo

Kabaret. "Esna zaitez" 19:00.

Zumarraga

Musika kontzertua. Iker Piris & his Dual Electras. 19:30, Zelai Arizti.

26 LARUNBATA

Itsasondo

Natur ekintza. Oihana Una-
nueren eskutik.

Zumarraga

Haur Zinea. 16:45, Zelai Arizti

Zinea. 19:00, Zelai Arizti

27 IGANDEA

Zumarraga

Haur Zinea. 16:45, Zelai Arizti



Pirritx, Porrotx eta Marimotots, Urretxun, maiatzaren 29an



Aitor Casado eta Mar Torrijosen ikusentzunezkoa. Legazpi, maiatzak 28

Zinea. 19:00, Zelai Arizti

28 ASTELEHENA

Zumarraga

Zinea. 19:00, Zelai Arizti

**UZTAILA
JULIO**

16 OSTIRALA

Itsasondo

Musika kontzertua. 19:00.



BISITA GIDATUAK ZERAINEN

Larunbat, igande eta jaiegun guztietan bisita gidatuak izango dira Larraondo zerrategira eta Aizpeako meatze gunera, goizeko 11:30etatik 13:30etara. Bisitaren prezioa 5€ helduak eta 2,5€ 5-12 urte bitarteko haurrak. Erreserbatzea beharrezkoa da turismobulegoa@zerain.eus helbidera idatziz edo 943801505 / 649946277 zenbakietara deituz edo whatsapp mezua bidaliz.



IRIZAR
pentsuak



Ibabe, 21 · LAZKAO Tel.: 678218244 - 943887500 gurteaga.irizarp@gmail.com



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



**JOSÉ ÁNGEL
IGARZABAL**
Escritor

El pasado en pinceladas

Fútbol, montaña y Semana Vasca

En la plenitud primaveral y continuando amenazados por el coronavirus, a la luz de la hemeroteca, nos disponemos al relato de un ramillete de apuntes noticiables que reviven en nuestra memoria el pasado. Abrimos esta sección fijando la atención cincuenta años atrás. El punto de mira lo situamos en mayo de 1971. En la primera quincena del mes, en

Zumarraga-Urretxu llega la hora

del deporte con mayúsculas. El salón de actos de Escuelas Legazpi acoge la primera asamblea de la naciente **Sociedad Deportiva Urola**. Tras la aprobación de los estatutos se procede a la elección de la junta directiva quedando configurada de esta manera: Presidente, Juan Urdangarin; Vicepresidente, Gregorio Gonzalez; Secretario, Fernando Bert; Tesorero, Luis María Irizar y Vocales, Julián Damián y Jesús Callejo. Días más tarde, se hacen públicos los cargos que de acuerdo con los estatutos corresponde su nombramiento al presidente. Estos son: Vicepresidente segundo, Vicente Quevedo; Vicesecretario, Luis Ormazabal; Vicetesorero, José María Olaizola y Vocales, Miguel Urteaga y Pedro Guijarro. Así, emprende el vuelo con todo entusiasmo la S.D. Urola que en este 2021 con todo merecimiento se encuentra de feliz celebración en sus bodas de oro fundacionales. Zorionak. Unido a este evento figura la inauguración del **campo de fútbol de Argixao**. Tiene lugar en agosto en el marco de las fiestas mayores. Junto a las autoridades locales están presentes los presidentes de la Federación Guipuzcoana de Fútbol, señor Tejada, de la **Real Sociedad**, señor Orbeagoza y del **C.F. Eibar**, señor González, a quienes el presidente de la S.D. Urola, Luis Urdangarin, acompañado de los directivos, Gonzalez y Quevedo, hace entrega de unos banderines conmemorativos de la inauguración. El párroco, Domingo Irigoyen bendice las instalaciones y tras el saque de honor por parte de la reina de las fiestas, Pili Comontes, en encuentro amistoso seguido por algo más de 3.000 aficionados, se enfrentan la Real Sociedad y el C.F. Eibar, siendo el resultado 4-0 favorable al conjunto txuri-urdin.

Un atrayente festival nos conduce al urretxuarra frontón Ederrena. Lo programa la **Asociación de Antiguos Alumnos de La Salle** con motivo de su fiesta anual. Desfilan por el escenario, Kontxu Sorrondegui y Lourdes Yarza, vencedoras del Campeonato del País Vasco de Txalaparta, los conocidos dulzaineros del grupo Udaberri de Tolosa, el azpeitiarra **Xabier Saldias**, auténtica figura de la nueva canción vasca, Iñaki Arriarán, ganador del primer certamen "Noche de Promesas", Juan Ramón Unamuno, triunfante en el "Desfile Euskaro", el vergarés Kikio con su flauta y sus "oleitis", los hermanos Eceiza de Isasondo, el grupo de danzas de la Asociación de La Salle y nuestra entrañable trikitixa que con tanto orgullo lleva el nombre de Zumarraga.



Ez dok Amairu taldea actuó en Beasain

Hace cincuenta años en **Legazpi** se constituye la Sociedad de Montaña "**Izadi-Zaleak**" que a lo largo de medio siglo ha desplegado una fecunda actividad a favor de la Naturaleza.

La meteorología es noticia en Urola Garaia: el último fin de semana de mayo de 1971 las temperaturas registran valores propios del invierno y no primaverales. Como resultado el cresterío del Aitzgorri se cubre de una capa de nieve.

El arte fotográfico tiene su lugar en **Beasain**. José Nebreda residente en Navarra se alza con el primer premio del concurso convocado en la villa "vagonera" por la **Agrupación Fotográfica Aralar**. Concurren 141 trabajos del área vasco-navarra configurando la exposición montada en el Ateneo Popular.

Con gran brillantez discurre la **semana vasca beasaindarra** que en su clausura ofrece un atrayente programa. Cabe destacar el festival de "**Ez Dok Amairu**" con la representación de la obra "Baga, Biga Higa", un desfile y actuación de grupos de danza, Feria del Libro y Disco Vascos además de romería.

Centrados en Ordizia, mayo del 71, nos trae a la memoria la convocatoria en su quinta edición, por parte de la Asociación de Padres de Familia, del **Certamen Comarcal de Pintura y Dibujo Infantil**. Se presentan trabajos correspondientes a **800 niños** de ambos sexos que en su totalidad reciben un obsequio. No obstante el jurado emite su correspondiente fallo.

Los galardonados con el primer premio son, en categoría primera (de 6 a 8 años), Jesús María Sanzo, de Beasain. Segunda categoría (de 9 a 11), María Nieves Huesa, de Ordizia. Tercera categoría (de 12 a 14), Jesús María Rodríguez, de Ordizia. En una visión rápida en cuanto al mercado ordiziarra de cincuenta años atrás, anotamos que el primer miércoles de mayo destaca la abundancia de setas de primavera con un precio de 350-300 pesetas el kilo. Siete días más tarde se nota la presencia de fresa a razón de 70 pesetas el kilo y cerrando el mes aparecen las primeras cerezas del país a 30 pesetas el kilo.

GURE EGUNEROKO OGIA EL PAN NUESTRO DE CADA DÍA

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

Aukera ezazu gustokoen 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



BERGARA
COCINAS CARPINTERIA

10:00-13:00 15:00-20:00

COCINA
SALONES
DORMITORIOS
SOFAS
JUVENILES
ARMARIOS
VESTIDORES
ENTRADAS
AUXILIARES
DESCANSO
PUERTAS
SUELOS



Matxinporta 10, URRETXU • 943 72 36 89 - 607 19 13 36 • bergara@mueblesbergara.com

GOIERRI

zerbitzuak eta
alojamenduak

JATETXEAK

ARAMA

Toki Alai 943 88 89 53

ATAUN

Lizarrusti 943 58 20 69

BEASAIN

Artzal Enea 943 16 31 16

Dolarea 943 88 98 88

Guregas 943 80 54 80

Kattalin 943 88 92 52

Kikara 943 88 62 34

Mandubiko Benta 943 88 26 73

Salbatore 943 88 83 07

Urkioia 943 08 61 31

Xerbera 943 88 88 29

GABIRIA

Korta 943 88 71 86

GAINTZA

Oteñe 943 88 98 48

IDIAZABAL

Alai 943 18 76 55

Pilarrena 943 18 78 66

LEGORRETA

Bartzelona 943 80 62 06

MUTILOA

Mujika 943 80 16 99

Ostatu 943 80 11 66

OLABERRIA

Castillo 943 88 19 58

Zezillonea 943 88 58 29

ORDIZIA

Martínez 943 88 06 41

Olano 943 80 54 70

ORMAIZTEGI

Kuko 943 88 28 93

SEGURA

Imaz 943 80 10 25

ZALDIBIA

Lazkao Etxe 943 88 00 44

Kixdurgune 943 50 10 86

ZEGAMA

Ostatu 943 80 10 51

Otzaurteko Benta 943 80 12 93

ZERAIN

Mandio 943 80 17 05

Ostatu 943 80 17 99

SAGARDOTEGIAK

ALTZAGA

Olagi 943 88 77 26

ATAUN

Urbirtarte 943 18 01 19

LEGORRETA

Aulla 943 80 60 66

OLABERRIA

Etxezuri 943 88 20 49

ORDIZIA

Tximista 943 88 11 28

ZERAIN

Oiharte 686 29 91 58

HOTELAK

BEASAIN

Dolarea**** 943 88 98 88

Guregas** 943 80 54 80

Igartza* 943 08 52 40

Salbatore* 943 88 83 07

IDIAZABAL

Alai* 943 18 76 55

OLABERRIA

Castillo** 943 88 19 58

Zezillonea** 943 88 58 29

ORDIZIA

Ordizia* 843 73 97 97

SEGURA

Imaz** 943 80 10 25

PENTSIOAK

MUTILOA

Mutiloa* 943 80 11 66

ORMAIZTEGI

Ibune** 639 23 88 89

Petit Golemi** 657 79 90 68

ZEGAMA

Zegama** 943 80 10 51

NEKAZAL- TURISMOAK

ALTZAGA

Olagi 943 88 77 26

ATAUN

Aldarreta 943 18 03 66

LAZKAO

Lizargarate 943 88 19 74

OLABERRIA

Borda 943 16 05 81

SEGURA

Ondarre 943 80 16 64

ZALDIBIA

Irizar Azpikoa 943 88 77 18

Lazkao Etxe 943 88 00 44

ZEGAMA

Arrieta Haundi 943 80 18 90

ZERAIN

Oiharte 680 17 12 91

Tellerine 943 58 20 31

LANDETXEAK

LEGORRETA

Bartzelona 943 80 62 06

MUTILOA

Lliemgarakoa 943 80 16 69

ZEGAMA

Otzaurteko Benta 943 80 12 93

ATERPETXEAK

ATAUN

Lizarrusti 943 58 20 69

ZALDIBIA

Alarpe 676 33 30 24

ZERAIN

Zerain 943 80 15 05

APARTAMENU TURISTIKOAK

GABIRIA

Beko Errota 639 23 88 89

KOMERTZIOA

BEASAIN

Unanue Gozotegia

..... 943 16 22 66

ORDIZIA

Ordizian Elkarte

..... www.ordizian.com

Unanue Gozotegia

..... 943 88 15 51

ZERBITZU TURISTIKOAK

ALARPE (ZALDIBIA)

Hipika 676 33 30 24

ALDABE (ZERAIN)

Gida zerbitzuak ... 605 77 18 81

ERRO (ORDIZIA)

Gida zerbitzuak 943 88 22 90

IBUR (ITSASO)

Hipika 663 06 00 11



Logo honekin markaturiko enpresek kalitate turistikorako konpromezaren ziurtagiria dute.

www.goierriturismo.com



IDIAZABAL LURRALDEA - TERRITORIO IDIAZABAL



- **Asteazkenetan Ordiziako azokara.** *Los miércoles al mercado de Ordizia.*
- **Gaztandegietara bisitak.** *Visitas a queserías.*
- **Txakolia, sagardoa eta Idiazabal gaztaren arteko maridajeak.** *Maridajes entre txakoli, sidra y queso Idiazabal.*
- **Goizane agrodenda (Zaldibia), ekoizleak eta delicatessen dendak.** *Agroaldea Goizane (Zaldibia), productores y tiendas delicatessen.*



GOIERRI- BASQUE HIGHLANDS



- **Aizkorri-Aratz Parke Naturala.** *Parque Natural Aizkorri-Aratz.*
- **Zegamako orientazio zirkuitoak.** *Circuitos de orientación de Zegama.*
- **Aralar Parke Naturala eta mitologia.** *Mitología en el Parque Natural de Aralar.*
- **Lizarrusti (Ataun) Abentura Parkea.** *Parque de aventura de Lizarrusti (Ataun).*
- **Mutiloa-Ormaiztegi Bide Berdea.** *Vía Verde Mutiloa-Ormaiztegi.*
Orientazio jolasa. *Juego de orientación.*
- **Santiago Bidea: San Adriango tunela.** *Camino de Santiago: túnel de San Adrián.*
- **GR-283: Idiazabal gaztaren ibilbidea.** *GR-283: ruta del queso Idiazabal*
- **Euskal Herriko Trail Estazioa.** *Estación de Trail del País Vasco.*

GOIERRIKO TURISMO BULEGO ETA INTERPRETazio ZENTROAK



• **ATAUN.** Aralar Parke Naturaleko IZ. *Centro de interpretación del Parque Natural de Aralar.* Tel.: 943 58 20 69. www.ataunturismoa.net • www.lizarrustiabentura.eus • www.parketxesarea.org/lizarrusti

• **ATAUN.** Barandiaran Museoa. *Museo Barandiaran.* 943 18 03 35. www.ataunturismoa.net • www.parketxesarea.org/barandiaran



• **BEASAIN.** Igartzako Monumentu Multzoa. *Conjunto Monumental de Igartza.* 943 08 77 98 / 605 77 18 81. www.igartza.net



• **IDIAZABAL.** Gaztaren Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación del Queso.* 943 18 82 03 www.idiazabalturismo.com



• **ORDIZIA.** Goierriko eta Gastronomiaren Interpretazio Zentroa, d'Elikatuz. *Centro de Interpretación del Goierri y de la Alimentación y Gastronomía, d'Elikatuz.* 943 88 22 90. www.delikatuz.com



• **ORMAIZTEGI.** Zumalakarregi Museoa. *Museo Zumalakarregi.* 943 88 99 00. www.zumalakarregimuseoa.eus



• **SEGURA.** Erdi Aroko Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación medieval.* 943 80 17 49. www.ezagutu.segura.eus



• **ZEGAMA.** Aizkorri-Aratz Parke Naturaleko Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación Parque Natural Aizkorri-Aratz.* 943 80 21 87. www.parketxesarea.org/anduetza • www.zegamaturismoa.net



• **ZERAIN.** Paisaia Kulturala eta Burdinaren mendia. *Paisaje Cultural y Montaña del Hierro.* 943 80 15 05. www.zerain.eus



943 16 18 23

Las ferrerías en el recuerdo

Desde muy antiguo en el solar vascongado se trabajó en la obtención del hierro. “Ya en tiempos de **César Augusto**”, apunta el ingeniero de minas **Ignacio Goenaga**, “los éuskaros elaboraban hierro”. Cabe destacar que, según **Gorosabel**, por el año 1626, existían en Gipuzkoa 80 ferrerías mayores y 38 menores y circunscribiéndonos a Legazpi añadiremos que en el siglo XVI contaba en su término municipal con una veintena de ferrerías mayores.

El arte de elaboración del hierro ocupa, por tanto, una destacada página del acontecer histórico en Urola Garaia que se remonta a épocas anteriores al cristianismo, teniendo en consideración la tesis de **Saturnino Tellería** señalando que “el establecimiento de los ferrones en Legazpi es muy antiguo, pudiendo asegurar que los fenicios fueron los primeros maestros de la elaboración del hierro, fundamentando el aserto, porque los montes que circundan Legazpi con sus señales inequívocas, nos dicta su paso y estancia poniendo los túmulos como testigos designados bajo los nombres de *Gentilola, Gentiletxe, Gentilbolaleku...*”. Sobre la desaparición de las ferrerías en Gipuzkoa, **Luis Pedro Peña Santiago** en su publicación “Fiestas tradicionales y romerías de Guipuzcoa” nos recuerda que “se encuentran perdidas en nuestras errekas de tonos violetas, en nuestros barrancos cegados por las zarzas, por espino y la argoma amarilla. Sus últimos muros van cayendo en brazos de la hiedra, van cayendo empujados por la lluvia, el hielo y la vejez”.

No obstante, Legazpi puede enorgullecerse de mostrar en funcionamiento la ferrería de Mirandaola. Apuntamos que a finales del siglo XIX se convirtió en molino harinero y en el año 1952 gracias a don **Patricio Echeverría Elorza** fue totalmente reconstruida, levantándose en terrenos contiguos una capilla en la que pueden admirarse unos trabajos del pintor costumbrista valenciano, **Juan Bautista Soler Blasco**, representando el considerado milagroso suceso acaecido en la ferrería el domin-



go 3 de mayo de 1580, festividad de la Santa Cruz. No siendo habitual trabajar en festivo, en tal jornada trabajaron los ferrones. Una vez llenado el horno con unas 14 cargas de carbón y mineral de hierro suficientes para la obtención de más de 750 libras de hierro, con la natural sorpresa, al extraerse de la fragua la nasa de hierro incandescente se encontró un trozo de hierro en forma de cruz que únicamente pesaba unas doce libras. Este suceso motivó en 1633 la apertura de una información testifical reconociéndose como hecho milagroso por parte del arzobispo de Pamplona.

Una jornada muy significativa para los legazpiarros constituye el Día de Mirandaola, que se celebra el siguiente domingo del 4 de mayo. Se traslada procesionalmente la Santa Cruz desde la parroquia hasta la capilla de Mirandaola en donde se oficia una misa que da paso a una romería que se alarga durante toda la jornada.

JOSE ANGEL IGARZABAL
Idazlea



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



acvdrone

drone zerbitzua

943 80 57 99 · Ordizia

644 52 61 71 · Donostia



SANTIKUTZ JAIK ??????????

LEGAZPI

MAIATZAK 1, LARUNBATA

09:00: DOINUA DULTZAINEROAK Kalejiran, herriko kaleetatik Getatik aurrera.

10:00: "Herri mailako Hauren Marrazki lehiaketa". 10:00etan Kultur Etxean hartu beharko dira margotzeko oholak eta orriak. Arkatza Elkarteak sustaturiko ekintza.

Sari banaketa ekitaldia: maiatzaren 6an, osteguna 19:00etan Kultur Etxeko Areto Nagusian.

"Legazpi hiria" Estatu mailako XXII.

Argazki Lehiaketa: Bi modalitate izango ditu: Librea eta Libre Baldintzua, eta egile bakoitzak gehienez ere hiru lan aurkeztu ahal izango ditu atal bakoitzean. Izen ematea 15€tako da bi modalitateetarako. Lanak formatu digitalean aurkeztu beharko dira www.ikatza.net helbidean eta azken eguna, maiatzaren 9a izango da. Ikatza Argazkilari elkarteak sustatu eta kudeaturiko ekimena dugu honako hau.

18:00: LEK Erraldoi Konpartsaren ikuskizuna, 18:00etan Ikastolako patioan.

1 DE MAYO, SABADO

09:00: DOINUA DULTZAINEROAK en kalejira, a partir de las 9 de la mañana por las calles del pueblo.

10:00: "Concurso local de dibujo infantil". Los participantes deberán recoger a las 10:00 las tablas y las hojas para dibujar en la Casa de Cultura. Actividad promovida por la Asociación Arkatza.

Acto de entrega de premios: 6 de mayo, jueves, a las 19:00etan en el salón de actos de la Casa de Cultura.

XXII Concurlo estatal de Fotografía "Legazpi hiria": Habrá dos modalidades: libre y libre condicionada, y cada autor podrá presentar un máximo de 3 obras en cada



Aurten, Legazpiko jaietako egunak Alarma Egoeraren barruan burutuko direnez, Herri Danborrada, bigarren aldiz, herriko balkoietan ospatuko da. Irudian, Plazaola kaleko bizilagunak, 2020eko danborrada ospatzen, konfinamendu garaian.

Este año, la tamborrada volverá a celebrarse en los balcones de Legazpi, al coincidir las fiestas en el todavía vigente Estado de Alarma. En la imagen, vecinos de la calle Plazaola celebrando la tamborrada de 2020 en pleno confinamiento

categoría. La inscripción, en cualquiera de las dos modalidades, tendrá un precio de 15€. Los trabajos deberán ser entregados en formato digital en la web www.ikatza.net y el último día para participar será el 9 de mayo. Actividad organizada y coordinada

por Ikatza Argazkilari Elkarteak.

18:00: Espectáculo ofrecido por la Comparsa de Gigantes LEK Erraldoi Konpartsa, a las 18:00 h. en el patio de la Ikastola. .

Duran

Pinturas en general

**PINTAKETAK
OROKORREAN**

**PINTURAS Y
REVESTIMIENTOS
EPOXI**



Azpikoetxe, pab 3
20230 LEGAZPI (GI)

670 49 84 12

pinturasduran@gmail.com



LANGINTZA LEGAZPI S.L.
MECANIZADO DE PIEZAS



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

LEGAZPIKO JAIK ??????????

MAIATZAK 2, IGANDEA

10:30.- HAURRENTZAKO JOLASAK ETA IKUSKIZUNA. 10:00etan, Lau Biden

18:00.- ROCK KONTZERTUA: ELBERETH + ANKER. 18:00etatik aurrera Haztegn

00:00.- HERRI DANBORRADA. Etxe eta balkoietan.

2 DE MAYO, DOMINGO

10:30.- JUEGOS Y ESPECTÁCULO INFANTIL.

De 10:00 a 13:00etara, en Lau Biden

18:00.- CONCIERTO DE ROCK: ELBERETH + ANKER. A partir de las 18:00 en Haztegi.

00:00.- TAMBORRADA POPULAR. En las casas y balcones del pueblo.



Goiz-Deia Txistulari Taldea

MAIATZAK 3, ASTELEHENA

09:00.- GOIZ DEIA TXISTULARIEN KALEJIRA. 09:00etatik aurrera herrian zehar.

12:00.- EZPATADANTZA:

12:00etan, Euskal Herria Plazan, Sustraiak Dantza Taldeak sustaturik.

17:00.- ERIK MAGOA. 17:00etan Laubiden.

19:00.- DANTZA IKUSKIZUNA: Kukai Dantza Taldea: "Fair Play". 19:00etan Haztegin.

3 DE MAYO, LUNES

09:00.- KALEJIRA DE LOS TXISTULARIS DE GOIZ-DEIA. A partir de las 09:00.

12:00.- EZPATADANTZA:

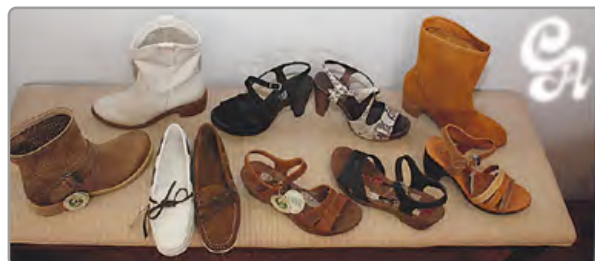
A las 12:00, en Euskal Herria Plaza, ofrecido por Sustraiak Dantza Taldeak.

17:00.- ERIK MAGOA. 17:00, Laubide.

19:00.- ESPECTÁCULO DE DANTZA: Kukai Dantza Taldea: "Fair Play". 19:00, Haztegi.



Ezpatadantza



ALDASORO

Desde 1932

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



Birgaitze-lanak eta industria-mantenimendua.
Urbanizazioak, lan zibirik eta enpresa industrialak.
Pabiloi industrietako, etxebizitzako, merkataritza-lokaleko eta abarrezko eraikuntza.
Administrazio publikoetarako, enpresa pribatuetarako zein partikularretarako lanak.
Faktoda zein igogailuen berritze-lanak, bizilagun komunitateentzako eraikuntza.
Aholkularitza teknikoa (arkitektoak, ingeniariak...)



ANTIO
construccionesesnakuntzak

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

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.)



**ERAIKUNTZAK: ETXEBIZITZAK ETA PABILIOIAK
URBANIZAZIO LANAK
HONDALANAK ETA ERAISKETAK**



**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**

LEGAZPIKO JAIK ??????????

MAIATZAK 7, OSTIRALA

19:00.- BERTSO SAIOA: Aitor Sarriegi, Agin Laburu, Ane Labaka eta Ane Zuazubiskar. Gai jartzen: Mikele Arizkorreta. Agirre Etxeberri parkean, 19:00.

7 DE MAYO, VIERNES

19:00.- FESTIVAL DE BERTSOS: Aitor Sarriegi, Agin Laburu, Ane Labaka eta Ane Zuazubiskar. Gaijartzailea: Mikele Arizkorreta. Parque Agirre-Etxeberri, 19:00.

MAIATZAK 8, LARUNBATA

19:00.- KONTZERTUA. Modus Operandi + Rude Ska. Haztegin, 19:00.

8 DE MAYO, SÁBADO

19:00.- CONCIERTO. Modus Operandi + Rude Ska. Haztegi, 19:00.

MAIATZAK 9, IGANDEA

12:00.- IKUSKIZUNA: Doinua Musika Eskolako trikitilaria eta taldeak. 12:00etan, Haztegi Ikastolako patioan.

9 DE MAYO, DOMINGO

12:00.- ESPECTÁCULO: Trikitilaris y grupos de Doinua Musika Eskola. 12:00, en el patio de Haztegi Ikastola.



Elbereth Taldea



Kukari Dantzaz Taldea



Aitor Sarriegi

DJ IÑIGO ETXENIKE

Ezkontzak
Despedidak
Jaiak

655 744 657

KOROSTI KAFEA

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

Bidebarrieta, 13. OÑATI
943 78 04 20



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



JOAQUIN BERECIARTU S.A.

Fundición de toda
clase de piezas de
acero moldeado

Aptdo. 7 - LEGAZPI
943 73 00 98

ETXALEKU S.L.

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

GALDAGIN calderería

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

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



KALEKO ESTANKOIA

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

Nagusia 10 • Tf. 943 08 27 93 • LEGAZPI



LOINATZ JAIAK ??????????

BEASAIN

MAIATZAK 15, LARUNBATA

18:00: HAURRENTZAKO EKITALDIA: "Musikarium". Gernika Pasealekuko pilotalekuan.

15 DE MAYO, SÁBADO

18:00: ESPECTÁCULO INFANTIL: "Musikarium". Frontón del Paseo de Gernika.

IRAILAK 16, IGANDEA

12:30: UDALBATZAREN SOKADANTZA. Gernika Pasealekuko pilotalekuan.

17:00: HAURRENTZAKO EKITALDIA: "Takolo, Pololo eta Elena Maddalena". Usurbe Antzokian.

19:00: KONTZERTUA: "Tutti Jazz". Gernika Pasealekuko pilotalekuan.

16 DE MAYO, DOMINGO

12:30: SOKADANTZA DE LA CORPORACIÓN MUNICIPAL. Frontón del Paseo de Gernika.

17:00: ESPECTÁCULO INFANTIL: "Takolo, Pololo eta Elena Maddalena". Usurbe Antzokia.

19:00: CONCIERTO: "Tutti Jazz". Frontón del Paseo de Gernika.

Sokadantzak, ziurtasun neurri guztiekin burutuak, gogoratuko digu Loinatz jaietako izpiritua bizirik jarraitzen duela.

La celebración de las diferentes Sokadanzas, realizadas con todas las medidas de seguridad, nos recordará que el espíritu de los Loinaces sigue vivo.





Goierrialdea autobusak

Mota guztietako autobusak
Goierriko herrien zerbitzura

tel. 943 88 59 69
info@goierrialdea.eus
Gudugarreta BEASAIN

Ekainean, uztailan eta irailean
En junio, julio y septiembre

IZEN EMATEA / INSCRIPCIÓN
Ekainaren 7tik 18ra
Del 7 al 18 de junio



UDAKO EUSKARA IKASTAROAK CURSOS DE VERANO DE EUSKERA

BEASINGO UDAL EUSKALTEGIA
J.M. Iturriotz, z/g (LANBIDE parean / frente a LANBIDE)
euskaltegia@beasain.eus - Tel. 943 02 81 00 / 688 74 03 85

BEASAINGO JAIK ??????????

MAIATZAK 17, ASTELEHENA

12:00: HAURREN SOKADANTZA. Gernika Pasealekuko pilotalekuan.

18:00: HELDUEN SOKADANTZA. Gernika Pasealekuko pilotalekuan.

17 DE MAYO, LUNES

12:00: SOKADANTZA INFANTIL. Frontón del Paseo de Gernika.

18:00: SOKADANTZA DE ADULTOS. Frontón del Paseo de Gernika.

MAIATZAK 21, OSTIRALA

19:00: KONTZERTUA. "Oh, sister!". Usurbe Antzokian.

21 DE MAYO, VIERNES

19:00: CONCIERTO. "Oh, sister!", en Usurbe Antzokia.

El frontón del Paseo de Gernika y Usurbe Antzokia serán el escenario de varias actuaciones para gente de todas las edades que se desarrollarán durante los días en los que tendrían que haberse celebrado las fiestas. Al menos, no faltará el color y la alegría en las calles de Beasain aunque este año, todavía, habrá que disfrutar de las fiestas con prudencia y responsabilidad.



Oh, sister!



Neormak



Takoto, Poloto eta Elena Maddalena

MUJIKA TXIRRINDUAK J.M. Iturriotz 12, BEASAIN 943 88 81 86



Dantzaki

Dantza Eskola

Andra Mari 5, BEASAIN
943 88 56 51

Iñaki Azpiazu 6, AZPEITIA
625 25 90 44

ELECTRO ORIA

- » ANTENAS VÍA SATÉLITE
- » 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

...zatoz eta sentitu usaindu, arnastu dastatu eta bizi



Gosien, gazakoa

para cada temporada

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



JOXE TELLERIA, S.L.
Aseguruak - Korreduria

Plaza Erauskin, 2
Tf. 943 88 26 43 / 629 48 58 13
Fax. 943 88 71 55
joxetelleria@gmail.com
20200 BEASAIN

MUGAR

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

San Ignacio 8 **BEASAIN**

Tf. 943 88 89 07

943 16 02 40

Móvil: 619 46 22 68

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

BEASAINGO JAIK ??????????

MAIATZAK 22, LARUNBATA

12:00: HAURRENTZAKO EKITALDIA. "Txintxeta, Klipa eta Txorroskilo". Gernika Pasealekuko pilotalekuan.

19:00: ANTZERKIA. "Urbasa". Gernika Pasealekuko pilotalekuan.

22 DE MAYO, SÁBADO

12:00: ESPECTÁCULO INFANTIL. "Txintxeta, Klipa eta Txorroskilo". Frontón del Paseo de Gernika.

19:00: TEATRO. "Urbasa". Frontón del Paseo de Gernika.

MAIATZAK 23, IGANDEA

12:00: BERTSO SAIOA. Maddi Aiestaran, Aitor Sarriegi, Maialen Lujanbio, Aitor Mendiluze, Sustrai Colina, Ane Zuazubiskar. 12:00, Gernika Pasealekuko pilotalekuan.

19:00: MÚSICA. "Neomak". Gernika Pasealekuko pilotalekuan.

23 DE MAYO, DOMINGO

12:00: FESTIVAL DE BERTSOLARIS. Maddi Aiestaran, Aitor Sarriegi, Maialen Lujanbio, Aitor Mendiluze, Sustrai Colina, Ane Zuazubiskar. 12:00, Frontón del Paseo de Gernika.

19:00: MÚSICA. "Neomak". Frontón del Paseo de Gernika.



Maialen Lujanbio

Txintxeta, Klipa eta Txorroskilo



Unanue

GOZA EZAZU GURE
BETIKO KALITATEAZ!

ORDIZIA Nagusia, 17 - 943 881 551

BEASAIN Nafarroa Etorbidea, 5 - 943 162 266



ESTETIKAKO ETA ILEAPAINKETAKO PRODUKTUAK

Nafarroako Etorbidea, 5 - 20200 BEASAIN

☎ 855 97 42 57 @nahizu75@gmail.com



OLANO HARATEGIA CARNICERIA

- » Etxeko harategia
- » Odolkiak
- » Aurrez prestatutako janaria
- » Etxeko hamburgesak
- » Zuzeneko salmenta banatzaileei



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



Crafts / Deko

J.M. Iturrioz s/nº
Beasain (Gulpuzcoa)
tfn. 943884056



BOKATAK, PLATERAK,
PINTXO BEREZIAK,
ARDOEN KARTA.
COMIDAS-DEGUSTACIÓN,
LUNCH Y CELEBRACIONES.

Arana Kalea, 1 - Ili: 943 889 356 Beasain



MAPFRE

Alberto Castillo
Marzabal

ASESOR FINANCIERO

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



MARGOGAI.com

Pinturak, Tresnak, Dekorazioa,
Industria, Makineria

Laskalbar 1-1 BEASAIN
Tel./faxa: 943 88 22 93
lazkalbar@margogai.com



DURAMIL

SALINAS ELECTROMECÁNICA 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

CALIDAD • SEGURIDAD • EXPERIENCIA



Instalaciones - Instalakuntzak

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

Oriamendi 19 • BEASAIN • 943 88 00 82

SANPRUDENTZIO JAIK ??? LAZKAO

Lazkaoko Kultura Batzordeak 2021eko San Prudentzioak eta Lazkaomendiko jaiak ez ospatzea erabaki du

Lazkaoko Kultura Batzordeak 2021eko San Prudentzioak eta Lazkaomendiko jaiak ez ospatzea erabaki du. Hala iragarri dute gaur bere parte diren eragileek.

Kepa Zubiarraín alkateak hartu du hitza Lazkaoko Udalean egin duten agerraldi bateratuan: “pena handiz, baina oraindik ez dugu bermerik ez ahalbiderik jaiak ohiko eran ospatzeko. Covid-19aren pandemia oraindik gurean da, azken asteotan kutsatze kopuru altuak ditugu gure herrian eta lurraldean, eta herritarren segurtasuna lehenetsi behar dugu. Prebentzio neurri nagusia urrutze soziala da, eta horrek jai giroa ezin luzatzea dakar”.

Azaldu duenez “aho-batez” hartutako erabakia izan da: “hilabeteak daramatza Lazkaoko Kultura Batzordeak jaiet buruz hizketan. Argi geneukan ezinezkoa izango zela jaiak ohiko formatuan ospatzea, eta pandemiaren bilakaerak esan digu oraindik ez dela unea. Ohiko egunak izango dira Lazkaon, eta herritarrei ohiko eran jokatzeko deia luzatzen diegu”.



© Lazkaoko Udala

Zentzu horretan Udalak iragarri du ez duela ekitaldi berezirik antolatuko eta Azeria Aretoko ohiko zine emankizunak eskainiko direla.

“Pandemiaren bilakaerak ez du berne nahikorik ematen San Prudentzioetan zein Lazkaomendiko jaietan ohituak gauden ekitaldiei, festetako pilaketei... berriz ekiteko. Arduratsuak izaten jarraitu behar dugu, osasun jarraibideak errespetatu eta, horrela, kaleko talde masiboak saihestuz”, adierazi dute.

“Izango dira garai hobeak. Iaz etxean geunden, aurten askatasun gehiago dugu,

agian 2022ak emango du aukera inoiz baino indartsuago itzultzeko. Lazkaotarrei ardura eskatzen diegu aurten, hurrengo urtean inoiz baino gogotsuago ospatzeko gure Sanprudentzioak”.

(Iturria: www.lazkao.eus)



© Lazkaoko Udala

IREKITA 24 ORDUZ

GI120 65km
20210 Lazkao Gipuzkoa
T/F 943 881 719
avialazkao@galparsoro.eus
www.galparsoro.eus



LAZKAO

ZERBITZUGUNEA









AVIA

izai

Animatu zaitez **Pieta** fácil rekin, orain da garaia!



Parafarmazia

Jose Lasa, 15 - LAZKAO - 943 02 77 63

LAZKAOko SALNEURRIRIK ONEKAK

LOS MEJORES PRECIOS DE LAZKAO

LAMY
HIGIEZINEN AGENTZIA • INMOBILIARIA

www.lamylazkao.com
C/ José de Lasa 4 - LAZKAO
943 88 37 39



ÚLTIMAS 8 VIVIENDAS
AZKEN 8 ETXEBIZITZAK



XIRIMIRI TABERNA



Menú del día
Menús especiales
Reservas
Comida para llevar

Calle Areso 3, trasera • LAZKAO • 943 35 89 17



Zuzenki

Aholkularitza

» Fiskala » Kontablea » Juridikoa
» Laborala » Higiezinak

Hirigolen 7 - LAZKAO - 943 162 393 / 600 374 754 - zuzenki@zuzenki.eu

AMEBI



Zubi Erreka
Auzoa 9
LAZKAO

943 16 25 23



BAR

ZELAN

Pintxos
Bocadillos
Cazuelitas

Esteban Lasa 2. BEASAIN 943 16 22 67

HOSTELERÍA DE GOIERRI Y UROLA GARAIA IMPRESIONES UN AÑO DESPUÉS DEL CONFINAMIENTO

“ASÍ, NO SE PUEDE”

“Estamos bien, pero así no se puede” fue la respuesta que recibí poco antes de escribir este artículo al llamar a un conocido sidrero de Goierri para preguntarle qué tal estaban. Esa fue la respuesta, y es que no se puede describir de una forma más sencilla el sentimiento generalizado del gremio de la hostelería y la restauración después de un año en el que se les ha sometido a todo tipo de vejaciones, abusos, acusaciones, faltas de respeto, cierres arbitrarios, y una serie de restricciones absurdas y exageradas que están llevando a la ruina al sector. No son pocos los bares y restaurantes que han optado por bajar la persiana y se teme que sean muchos más los que durante los próximos meses tomen el mismo camino. Casualmente **“Horrela ezin da / así no se puede”** fue el slogan elegido, unos días después, por el colectivo **“SOS Ostalaritza”** para la concentración frente a Diputación que iba a celebrarse justo un día después del cierre de esta revista. No es una opinión, es un clamor. La Hostelería necesita ayudas, respeto y condiciones que le permitan lo único que quiere hacer: trabajar. Pero así, castigados continuamente a confinamientos y a cambios en los horarios, viviendo en una continua incertidumbre, cargando en sus hombros las culpas de la pandemia, así, no se puede. Ya lo cantaba **Delurium Tremens** en los turbulentos ochenta y se está convirtiendo en el himno de la hostelería actual **“Horrela ezin leike, ezin leike hemen ibili, ezin leike hemen bizi”**.

texto: **Josema Azpeitia**

Aprovechando la circunstancia simbólica del año transcurrido desde que, tras el confinamiento, los bares comenzaron, tímida y dificultosamente, a abrir sus terrazas y ponerse de nuevo a trabajar, nos hemos juntado con varios hosteleros de Goierri y Urola Garaia, agrupados en el colectivo **“Aurrera Ostalaritza”**, con los que hemos hablado sobre lo que ha supuesto para ellos este año transcurrido y para saber qué esperanzas o sospechas tienen sobre los tiempos venideros.

HOSTELEROS DE GOIERRI: “Desastre, miseria y ruina”

La primera cita fue en el bar-restaurante **Eronka**, sito en la zona comercial de Sempere, en Beasain. Allí nos juntamos con el responsable del mismo, **Aitor Urreta**, quien tantos años dirigiera el bar Pottoka de Ordizia, y otros dos hosteleros, **Asier Aseginolaza**, del Bar **Kirkil** de Ordizia e **Itsaso Egurbide**, del **Koiote** de Beasain.

“Desastre, miseria y ruina” es la frase con la que **Asier** resume lo vivido durante este año. Y es que hay que tener en cuenta que tanto su bar como el de Itsaso pertenecen a la todavía más vilipendiada categoría del “ocio nocturno” que ha sufrido todavía más, si cabe, las consecuencias del estado de emergencia y las restricciones de horarios y aforos.

Asier recuerda con ironía el inicio de todo “Fuimos los primeros en confinarnos. Nos dijeron que iban a ser 15 días, y cerramos porque cerraron todos, comercios, empresas... pero resulta que a los 7 días abrieron el grifo, la gente empezó a volver al trabajo... y nosotros ahí nos quedamos, mirando, con cara de tontos. Ha pasado un año, estamos cerrados y lo único que hemos recibido son unas ayudas miserables con las que no nos llega ni para pagar el alquiler”. **Itsaso** confirma lo que comenta Asier y añade que “lo más duro es comprobar que somos los únicos a los que se nos aplican las restricciones. Con todo el mundo hay una manga ancha terrible pero con nosotros nada. No hay nadie tan pisoteado como nosotros” afirma.

Aitor está trabajando, ya que su modelo de negocio es el de bar-restaurante, pero es igual de pesimista que sus colegas. “Fatal, de risa (por no llorar). No sé ni cómo estamos aguantando lo que estamos aguantando. Llevamos meses trabajando de sol a sol, entre 12 y 14 horas al día, para pagar los gastos y recibir de nómina cero.” **Asier** e **Itsaso** confiesan encontrarse en una situación parecida. Según nos comenta la responsable de Koiote, “en mi caso llevo sin cobrar un sueldo desde marzo del año pasado”. **Asier** coincide: “El año pasado salvamos enero y febrero cobrando la nómina, pero del resto del año solo hemos cobrado una. A los que dicen que “al menos, estamos trabajando” y que “por algo será”, me gustaría preguntarles qué harían ellos si de repen-



te se quedaran un año entero sin nómina y tuvieran que sacar adelante sus gastos y su familia... a ver qué harían”.

Otro tema que sale a la palestra, mencionado por **Itsaso**, es la falta de respeto a la que se les somete. “No se nos comunica qué van a hacer con nosotros. Nos avisan de las restricciones y las medidas de un día a otro con lo que se nos echa género a perder, no sabemos si podemos comprar o no, si vamos a necesitar gente o no...” **Asier** coincide con Itsaso y comenta que lo que peor lleva es la incertidumbre, “no saber si mañana vamos a estar abiertos o cerrados, si nos van a dejar trabajar o no... es terrible que se nos obligue a trabajar de una manera precaria e insegura y que encima se nos eche la culpa de todo y se nos criminalice. Por no mencionar las mentiras que se oyen en los medios. Un montón de veces han comentado que se han creado grandes ayudas para la hostelería pero yo, por ejemplo, no he cobrado hasta enero la ayuda de mayo pasado, echa cuentas...” “No entendemos dónde se queda el dinero de esas ayudas” coincide **Itsaso**, “y no entendemos tampoco por qué en el LABI no cuentan con un hostelero para que les cuente cómo está el sector y cómo estamos viviendo esta situación y estas restricciones”.

Una gran representación de la Hostelería de Gipuzkoa en general y Goierri en particular se reunió el pasado 24 de marzo en el palacio Igartza de Beasain para exigir respeto y una mejora en sus condiciones de trabajo, aperturas, horarios... a los pocos días el LABI decretó las nuevas restricciones, bajó la tasa de incidencia a 400 personas sobre 100.000 para declarar los municipios como zonas rojas y empeoró, en general, las condiciones de la hostelería. Un ejemplo, tan sangrante como otros muchos, de la poca o nada de atención que se está prestando a la hostelería y a sus representantes.





Pasamos a comentar el futuro y tampoco notamos muchas esperanzas en las declaraciones de nuestros interlocutores. "Yo ya" comenta **Asier**, "ni espero mucho ni poco de este año, y el próximo, 2022, pienso que también va a ser malo para el ocio nocturno. Este verano no va a ser bueno y tengo una pequeñísima, pero muy pequeña esperanza en las Navidades... ya veremos qué pasa...".

Aitor coincide con Asier: "Yo no tengo ninguna esperanza de que esto mejore. Cada vez está peor, y estoy seguro de que el año que viene va a ser todavía peor. Lo único que da ganas es de cerrar la persiana y dejarlo. Pero llevo 38 años como hostelero y no sé hacer otra cosa. Comencé en este sector en otra crisis, la de los 80, porque mi padre se quedó en paro y me vi obligado a trabajar en lo que se pudiera. Me metí en la hostelería y ahora otra crisis está acabando conmigo... y seguramente ya habría acabado si no fuera porque cuento con mi pareja, que me está ayudando desinteresadamente a salir adelante" concluye el responsable de Erronka.

HOSTELEROS DE LEGAZPI: decepcionados con el ayuntamiento

"El balance del año es muy negativo. Muchas pérdidas, un desastre" es la opinión de **Jon Agirreburualde**, "**Artzai**", cocinero y responsable del bar **Oilarra** de Legazpi, que acude a la cita con **Gerar Arnedo**, de los bares **Kukue** y **Katilu** cuya sociedad comparte con otro legazpiarra y asimismo veterano hostelero: Joxe Blas Egaña. Ambos hosteleros se encuentran muy cansados, tanto física como mentalmente y, sobre todo, muy decepcionados, principalmente con el ayuntamiento de Legazpi. De hecho, todos los hosteleros de Legazpi comparten esa decepción hacia su ayuntamiento y han preparado un escrito conjunto que pronto será presentado en instancias municipales y en el que resumen las continuas faltas de tacto y atención, en su opinión, que han recibido por parte del Ayuntamiento. El escrito, firmado por el colectivo **KTE (Kaleko Tabernariak)** y **Hegialdeko Tabernariak**, lanza duros reproches al consistorio legazpiarra del que dicen "sentirse muy decepcionados por su falta de

RECREATIVOS

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

Nafarroa 27, BEASAIN **943 25 04 17**

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



apoyo y empatía”, decepción que trasladan a todo el equipo de gobierno municipal. Según comentan en el escrito, a pesar de que el 11 de mayo se permitió la apertura de las terrazas, “la mayoría de los establecimientos de nuestro municipio permanecemos cerrados hasta el 8 de junio” porque, según ellos, “faltó el total apoyo y asesoramiento municipal”. Los hosteleros recuerdan que el Ayuntamiento ha estado continuamente buscando excusas para no ayudar debidamente, critican de una moción aprobada por mayoría apenas se han hecho caso a los puntos que se exigían en la misma, y confiesan estar decepcionados sobre cómo se han gestionado las ayudas que se han concedido a la hostelería “No decimos que sea poco o mucho”, reza el escrito, pero “nos ha sorprendido y decepcionado una vez más el poco tiempo dedicado a ello. Disponemos de tanto para esta partida, dividimos entre tanto y sale a tanto. Ni cinco minutos nos habéis dedicado”. Según nos explican Gerar y Jon, no se ha tenido en cuenta si un local era más grande que otro,

si tenía mayores problemas, más pérdidas, menos posibilidades de trabajar... “nada de nada” afirman.

Por lo demás, a nivel personal, Gerar y Jon confiesan estar desgastados y pasándolo muy mal. **Gerar** se lamenta de que “somos el único sector al que se le ha obligado a cerrar sin ofrecerle una ayuda. Lo estamos pasando fatal, y no sólo por nosotros, sino también por nuestros trabajadores, que también están sufriendo y algunos están en una situación fatal. Nos sentimos como txontxongilos”. Afirma. **Jon** le da la razón: “Te hacen cerrar, abres de nuevo, abres el bar, metes de nuevo personal... y no trabajas nada en estas condiciones. Fíjate que hay trabajadores que incluso se me han ofrecido a no cobrar” comenta no sin amargura.

Respecto a lo que está por llegar, estos dos hosteleros no son muy optimistas respecto al futuro. **Gerar** afirma que “veo el futuro muy negro. Creo que la hostelería va a seguir mucho

ZUGAZTIBI

aholkularitza asesoria
bitartekaritza zerbitzua
servicio de mediación

abokatuak abogados
higiezin en agentzia
inmobiliaria

Domingo Unanue Enparantza 5
ORDIZIA
zugaztibi@zugaztibi.eu

Tf. 943 16 15 58
M: 639 95 74 89

DJ IÑIGO ETXENIKE

Ezkontzak
Despedidak
Jaiak

655 744 657



GRUPO GOIUR

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

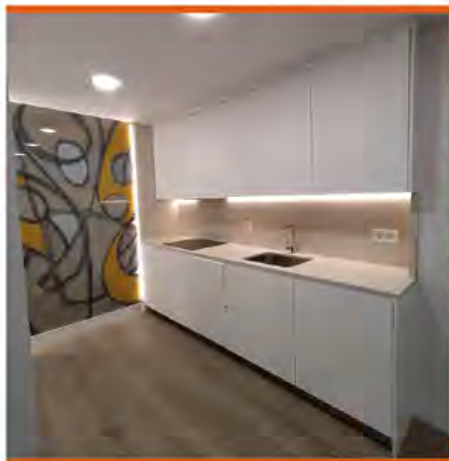
Eraikuntzarako zerbitzu integralak
Eraikuntza berriak
Berritzeak
Mantentze-lanak
Aholkularitza proaktiboa
Home Staging, arkitektura eta interiorismoa

Financiación hasta en 72 meses
Tramitación de subvenciones

72 hilabeteratainoko finantzazioa
Diru-laguntzen bideratzea

**ESPECIALISTAS EN
SUELO RADIANTE
RENOVACIÓN DE AIRE
DOMÓTICA**

**ZORU-IRRADIATZAILE
AIRE BERRITZE eta
DOMOTIKAN
ADITUAK**



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

www.grupogoiur.com
grupogoiur@grupogoiur.com



diomo
cocinas

S SINGULAR
DISEÑOS



tiempo así. Han decidido sacrificar nuestro sector pro lo que sea, sin ningún tipo de ayuda”. **Jon** está de acuerdo y añade: “Somos un sector que sólo vale para pagar”.

HOSTELERÍA DE URRETXU: Mucha incertidumbre.

El único que lanza en un momento de la conversación al-gún pequeño mensaje de esperanza es Txema Iriberry, del bar Eire de Urretxu. “Aquí el Ayuntamiento se nos ha portado muy bien, y en mi caso personal, los que hemos podido contar con sitio para montar y atender una buena terraza no nos podemos quejar porque ha sido un invierno bastante benigno. No va a ser un año para hacer las Américas, eso sí, además nos hemos gastado el colchón de ahorros y hemos tenido que hacer inversiones, algo a lo que no estábamos acostumbrados... eso sí, para los que no tenían terraza ni trabajaban con comida esto ha sido una puta ruina, y con los horarios absurdos que nos han impuesto los están destrozando. Y los demás tampoco lo vemos tan claro... hay mucha incertidumbre, no sabemos cuánto va a durar esto... creo

que no nos van a volver a dejar trabajar con normalidad... en eso soy muy escéptico. Y también creo que esto se va a repetir cíclicamente, que habrá más epidemias... en eso soy muy pesimista”.

Otro tema en el que está “quemado” Txema es en el de los supermercados. “No comparto que nos hagan cerrar a las 8 y a los supermercados les dejen vender alcohol hasta las 9. Se consiguió que cerráramos a la par, pero a los siete días volvieron a darles esa hora de más... seguro que alguien le tiró de la oreja a Urkullu.”

Txema cierra con una reflexión que deja en el aire por si alguien la recoge. “En lo que a mi respecta, me he dejado la piel implicándome, yendo a reuniones a Arrasate, a Azpeitia, a Beasain, a Legazpi... pero la mayoría del sector no ha hecho nada. Hubo un buen momento en el que se pudo actuar como un lobby pero creo que se ha echado a perder, y es que aunque muchos lo dan todo y son modélicos, éste es un sector muy insolitario”.

Babesa sentituz

ALDATU ZURE LEIHOAK GUREKIN

CAMBIE SUS VENTANAS CON NOSOTROS

Pot. Ind. Argixao, 30. ZUMARRAGA **943 72 08 07**
alumniosleihoetxe@gmail.com

ASEPLAN (Beasain)

LA FUERZA DE LA EXPERIENCIA

Son ya casi 25 años los que lleva en marcha Aseplan, asesoría de empresa fundada en 1998 y que, a día de hoy, está igualmente especializada en administración de fincas, además de ofrecer servicios inmobiliarios.

Una de las principales características que diferencian, y muy positivamente, a Aseplan, es el contar con **abogados propios**, concretamente **dos abogados en plantilla** que hacen que los trámites jurídicos sean más ágiles y efectivos.

Asimismo, Aseplan no ofrece el servicio de Administración de Fincas como un complemento más, sino que es una de las partes más cuidadas de su oferta, contando, sólo para ese apartado, con **6 personas en plantilla que gestionan todas las necesidades de las comunidades de vecinos** que han confiado en esta casa. Así, desde Aseplan se ofrece a estos grupos todo un paquete de servicios incluyendo control de la contabilidad de la comunidad, gestión de todo tipo de averías y siniestros, gestión de reparaciones para fachada, tejados, ascensores... y preparación de las reuniones de vecinos.

Protocolos COVID

Es, precisamente, en este apartado relativo a las reuniones donde Aseplan puede también ofrecer diferentes posibilidades ante la prohibición actual de celebrarlas en los portales, como antaño. Aseplan organiza las reuniones y se encarga o bien de cederles un espacio en sus instalaciones para celebrarlas, o bien de buscar un sitio adecuado para ello, bien sea cedido o alquilándolo, así como de garantizar correctamente los protocolos de salud e higiene.

En cuanto a la parte de **asesoría de empresas**, situada en el local de José Miguel Iturrioz, Aseplan ofrece los habituales servicios de **asesoramiento fiscal, contable, mercantil, laboral...** complementados, al igual que en el apartado de **administración de fincas**, con la labor de los dos abogados de la empresa, encargados también de hacer de interlocutores de los clientes ante cualquier problema o adversidad.



Servicios inmobiliarios

Finalmente, Aseplan cuenta también con un apartado de servicios inmobiliarios como **gestión de compra-venta de inmuebles, gestión de alquileres, gestión de contratos y fianzas con el Gobierno Vasco o gestión de contratos de alquiler con opción a compra**. Asimismo, esta casa funciona también como agencia inmobiliaria, realizando labores de intermediación entre propietarios y arrendatarios o compradores de vivienda.



aseplan

AHOLKULARITZA
ASESORÍA

aseplan.com

19
98

JOSÉ MIGUEL ITURRIOTZ, Z/G - BEASAIN

T 943 086 420

asesoría
de empresa

AHOLKULARITZA

servicios
jurídicos

ABOKA-TUAK

DULCE M^o LOINAZ, 3 - BEASAIN

T 943 887 129

administración
de fincas

KOMUNITATEAK

EN MARCHA CONTRA EL PEAJE

La intención de nuestras instituciones a proceder en breve al cobro de un peaje a los usuarios de la Autovía A-636 entre Beasain y Bergara, ha encendido los ánimos y ha dado pie a la creación de una plataforma popular que aboga por la supresión del proyecto. El pasado sábado 10 de abril una multitudinaria manifestación recorrió, en dos columnas, las calles de Zumarraga y Urretxu confluyendo en el Puente del Isabel y exigiendo que dicha medida no se ponga en marcha. Nos hacemos aquí eco del manifiesto que dicha plataforma repartió antes del inicio de la manifestación, explicando su postura.

testua: “A-636 Peajerik ez” Plataforma

Ante la inminente puesta en marcha del sistema de peajes en la A636 entre las localidades de Beasain y Bergara, desde la plataforma A-636 Peajerik Ez, queremos mostrar nuestro desacuerdo con esta medida y con los argumentos que la justifican por los siguientes motivos:

1.- Es una **carretera que utilizamos los estudiantes y clase trabajadora** de la comarca para desplazarnos a nuestros respectivos lugares de trabajo o estudio. Y es precisamente a esta clase trabajadora a la que se va a gravar con otro impuesto más. Oiarbide dice que con el sistema Abiatu, va a salir muy barato desplazarse; lo cierto es que a poco que utilices esta carretera, por ejemplo 6 viajes entre Beasain y Bergara, ya llegas a esos 32 euros de tope mensuales, lo que supondrá un gasto o un impuesto de 384 euros el primer año. Irá subiendo anualmente.

2.- **Es una autovía que viene funcionando desde hace más de 15 años, de modo gratuito** entre las localidades de Beasain y Urretxu-Zumarraga. El tramo realizado entre Zumarraga-Urretxu y Bergara era más que necesario, debido a lo obsoleto del puerto de Descarga.

3.- **No tenemos otra alternativa al uso de la autovía.** La carretera vieja no es una alternativa válida: atraviesa núcleos urbanos, la velocidad media según las apps es de 50kms/h, supondrá mayor siniestralidad, supondrá mayor contaminación... No es un peaje, es un chantaje!!

En cuánta a los argumentos que ha utilizado la Diputada Oiarbide, y que los alcaldes Luki y Serrano han hecho suyos y defendido, nos topamos con las siguientes mentiras:



- “Europa nos obliga a establecer peajes”; ya hemos demostrado que es falso; Europa lo único que dice es si una vía cumple los estándares para poner peajes o no (la A1 en Gipuzkoa no los cumple).

- “Por toda Europa hay peajes, y cada vez más”; **falso también;** Alemania, Dinamarca, Países Bajos, Reino Unido(salvo eurotúnel), Bélgica, Suecia, no tienen peajes. En Suiza se pagan 35 euros al año. España está desmantelando sus peajes.

- “Ponemos los peajes por cohesión territorial”; falso también. El 30% de la población de Gipuzkoa tendrá que pagar peajes si quiere salir de su municipio. Es el mismo modelo que en Bizkaia: pagan el Duranguesado y otras comarcas menos pobladas; **allí donde hay más población y votos, no pagan** (Bilbao y alrededores); en Gipuzkoa vamos a imitar este modelo.

- Otro argumento utilizado ha sido que la realización de la obra tiene un costo. Ante ésto, la pregunta es evidente: **¿cuánto ha costado?, ¿cuánto ha subido desde el presupues-**



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, caretones, grúas automatizadas...



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

www.jasoindustrial.com

Servicios

- Inspección de seguridad
- Mantenimiento
- Modernización
- Asesoramiento



JASO GROUP

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





to inicial?, ¿en cuánto tiempo se va a amortizar?. Según las estimaciones de **Diputación**, transitarán en torno a 9000 vehículos diarios. Según nuestros cálculos, en 7 años estaría totalmente amortizada la obra. **¿Van a dejar de cobrar entonces, o van a hacer como en Bizkaia con la AP8, que lleva amortizada 20 años y aún así siguen cobrando?**

Una persona que miente tanto, de forma interesada, y que hace una gestión tan pésima, ahí están las sentencias y sus reacciones respecto a la A1-A15, debería haber dimitido hace tiempo.

Lo único que hay de cierto, y que ni la Diputada Aintzane Oiarbide ni nuestros alcaldes Luki y Serrano comentan, es el **contrato-préstamo que BIDEGI-Diputación de Gipuzkoa tienen firmado con 9 entidades bancarias**. En 2011 la Diputación pidió un préstamo de 395,8 millones de euros. El 28 de julio de 2017 se revisaron las condiciones de dicho contrato. En este último contrato, la Diputación se compromete a:

- página 57; establecer un sistema de peajes con fecha prevista de funcionamiento el 31 de diciembre de 2021
- páginas 111/112 del contrato; "establecer un incremento del canon (del peaje) anual del 2,25% o el equivalente al IPC del País Vasco", la cuantía mayor en este caso.

¡¡¡¡¡Son los Bancos y no Europa quien exige peajes como aval del préstamo!!!!

En este sentido, el artículo 14 del proyecto de Norma Foral de julio de 2020, ya nos avisa que del **dinero recaudado**,



una parte irá para el mantenimiento de la A636, pero otro amplísimo porcentaje, **irá a otros gastos que pueda tener BIDEGI y no relacionados con esta carretera.**

Por último, queremos emplazar a Bildu a aclarar cuál va a ser su postura respecto a esta autovía si vuelve a gobernar en Diputación: ¿establecerá peajes en esta autovía: sí o no?

biok

2

.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



IBUR HIPIKA KLUBA (Itsaso)

ZALDI GAINEKO AUKERA GUZTIAK

Bi zaldizale amorratu, **Arantza Ertzilla** legazpiarra eta **Jesus Mari Antia** zumarragatarra beraien zaldien gordeleku gisa erabiltzen zuten Itsasoko Ibur baserrian duela 25 urte ezagutu ziren, 1996an, eta 2014an, bion artean publikora zabaldu zuten. Orduetik hona mila ikastaro eta aktibidade burutu dira bertan eta kirola zein aisialdirako alternatiba atsegin eta orijinala bihurtu da.

Arantzak onartzen duenez, zaldiak betidanik izan ditu gustuko, beraz ez da harrizkoa hipika klub bat sortzen amaitzea. Dena den, Ibur martxan jarri aurretik, beste zenbait zalditegitan ibili zen zaldiketa ikasten, praktikak egiten eta lan egiten: Agurainen, Etxabarri-ibiniñan, Gopegin, Madrilen... "Hasieran, hiruna zaldi besterik ez geneukan eta modu partikularrean erabiltzen genituen. Orain, berriz, **20 zaldi eta pony bat** daukagu. Pikadero basiko bat zen, gure erabilerarako, eta orain fundamentuzko tokia da, klaseak eta azterketak burutzeko prestatura. Kontutuan hartu behar da hasieran ez genituela ezta klaserik ematen, eta orain mota guztietako ikastaroak antolatzen ditugu".

"Mota guztietako ikastaroak" aipatzen dituenean, Arantzak ez du hitzgeiteagatik hitzeginen: "Den-denetarik egiten dugu, gure kabuz edo kanpotik etortzen diren profesionalen laguntzarekin. Apirilán, adibidez, **Paula Ohlin** etorri zen "Equitación centrada" izeneko ikastaro bat eskaintzea: zaldi gainean zaudenean zaldiaren mugimendua ez moles-tatzeko eta minik eman edo hartu gabe jarraitzeko. **Mario Soriano** albatari eta osteopatak Zaldiaren biomekanikari buruzko ikastaroa eskaini zuen. **Monique Van der Horst** adituarekin ere lan egiten dugu, trek-eko hastapen-ikastaroak eskaintzen ditugu, urtean zehar bitan edo hirutan galope-ikastaroak..."

Dena den, dena ez da hain "teknikoa" Iburren, eta zaldi kontuetan adituak ez direnak ere baliatu daitezke bertako zerbitzueta: "**Mota guztietako irteerak** antolatzen ditugu: koadrilentzat, familientzat... eta hauek 2 ordutakoak izan daitezke, goiz-pasakoak, arratsalde-pasakoak edo egun osokoak. Asteburu osoko irteerak ere antolatzen ditugu eta nahi dutenentzako hastapen ikastaroak ere eskaintzen dira, hobekuntza ikastaroak... eta esan dugun bezala, galope ikastaroak. Izan ere, galopeko azterketa ofizialak hemen burutzen dira. 9 maila daude eta hemen zazpigarren maileraino irakatsi dezakegu eta azterketa burutu ere".

Ikastaro bereziak

Guzti honetaz gain, Arantzak adierazten digunez, mota guztitako ikastaro bereziak ere eskaintzen dira Ibur-en: **Coaching, Equinoterapia, Zaldiekín ahalmentzea, Konstelazioak, Hezkuntza emozionala, Etologia**, Lurretik egin daiteken zaldien lanketa... egia esanda, denetarik egin daiteke zaldien inguruan".

INFORMAZIO GEHIAGO: 663 060 011 / 655 735 300 www.iburhipika.eus
Instagram: @iburhipikakluba **E-mail:** iburhipikakluba@gmail.com



ITSASO - GIPUZKOA



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

APELLIDO RECHAZADO

He leído en la GIDA de este mes que nos respondes sobre nuestros problemas. Te comento mi consulta.

Quiero abolir mi apellido, no lo quiero, incluso deniego de posibles herencias. La única opción que me ofrecen es cambiar el orden del apellido, es decir del primero al segundo, pero no lo quiero ni el tercero ni el cuarto, no lo quiero. Quiero deshacerme de él y ponerme el que yo quiero. Lo que yo quiero es abolir el primer apellido y ponerme el segundo dos veces.

Mi pregunta es, ¿qué puedo hacer para eliminar el apellido? ¿En qué casos se puede abolir el apellido y poner el que uno quiere? ¿Qué trámites tengo que hacer?

A.U. Beasain

Legalmente no existe la posibilidad de anular un apellido. Como bien dices, lo único que se puede hacer es cambiar el orden, pero siempre tiene que haber una alternancia entre un apellido materno y el otro paterno.

Piensa que tus apellidos son como tu ADN, son los que determinan tu filiación y tus orígenes, ya no sólo en el sentido humano, sino como forma de dar seguridad jurídica.

El único caso, y aún así debería venir por medio de una sentencia judicial, sería si tu padre ha sido condenado por intentar atentar contra tu vida o integridad física y moral. Debería ser una sentencia judicial firme que decretase este extremo, y con esa sentencia podrías ir al Registro Civil y proceder a la supresión del apellido paterno.

COBRO MUNICIPAL POR SUELO AJENO

Acabo de recibir, como todos los años, la notificación del cobro del Impuesto Municipal de Bienes Inmuebles. Según leo, 3/4 del cobro corresponden al valor catastral de la vivienda, y 1/4 del mismo al valor del suelo. En mi caso, habito un piso de protección oficial del que, según me consta, no poseo el suelo. De hecho, todos los años el Gobierno Vasco nos hace una oferta de compra del suelo, algo a lo que nunca hemos accedido. Mi pregunta es: ¿No siendo poseedores del suelo estamos también obligados a pagar la cantidad relativa al mismo? ¿Y si algún día accediéramos a comprar el suelo al Gobierno Vasco, sería mayor el impuesto a pagar?.

A.O. Legazpi

A efectos del IBI, el concepto de bien inmueble no coincide ni con el concepto recogido en el

Código Civil ni con el utilizado en la legislación hipotecaria. De acuerdo con la normativa catastral, tienen la consideración de bien inmueble la parcela o porción de suelo y las construcciones existentes en dicha parcela cualquiera que sea su dueño, y con independencia de la existencia o no de otros derechos que recaigan sobre el inmueble (derecho de superficie del Gobierno Vasco).

Es decir, en atención a tu consulta, y a pesar de que en el recibo viene desglosado el valor catastral de la vivienda y el valor del suelo, la normativa tributaria del impuesto obliga al pago al propietario de la vivienda, independientemente de que sea dueño de la vivienda, pero no del derecho de superficie o terreno donde esta enclavada la vivienda.

Es por ello, que aunque en el futuro te hagas dueño del suelo, el impuesto IBI no va a variar.


Javier Mosquera
Abogado

Jose Lasa, 8
LAZKAO
Tf. 943 88 96 42

gida

komertziala



dendak

50



osasuna

52



jatetxeak

66



etxea

76



NESS by Esti García (Ordizia)

MÁS ALLÁ DE LA MODA

Fue en 1999 cuando Esti García proyectó Ness, su tienda de moda, que echó a andar el 26 de febrero de 2000. Y 20 años después, tras acometer una profunda reforma, volvió a abrir sus puertas el 6 de marzo de 2020... para permanecer una semana escasa en marcha antes del confinamiento. Superado ese inoportuno trance, Esti encara con ideas originales y, sobre todo, con mucho optimismo, la actual situación.

“**N**ess no es una tienda de moda propiamente dicha. Más bien se trata de ‘anti-moda’, un lugar donde encontrar ropa para vestírtela porque te gusta, porque estás a gusto con ella, no porque sea la tendencia o se la hayas visto puesta a alguien. Es más, cuando alguien me pregunta “¿Qué se lleva?” le animo a que sea ella quien lo decida. Que vista su estilo”.

Así de claro tiene Esti su propuesta. Es más, a partir de la renovación de la tienda en 2020 ésta pasó de llamarse Ness, a “Ness by Esti García”. “Me costó convencerme, pero la chica que me ayudó con la decoración me lo dejó claro. Al fin y al cabo, a pesar de ser una tienda multimarca, tiene un estilo propio, mi estilo. Yo soy quien selecciona la ropa y los complementos, y me preocupo de que quien entre aquí no se limite a la compra, sino que disfrute de todo lo que hay detrás de la venta: una buena conversación, tomar un café...” comenta esta ordiziarra que delata los estudios de Relaciones Públicas que cursó antes de dedicarse a la moda, y que hace unos años fue nombrada “Goierriko Bitxia” y miembro de “Singular dendak”, una agrupación de comercios locales auténticos y diferenciados.

Apuesta por lo local

Si a algo le ha dado importancia Esti desde el inicio es a la promoción de las diseñadoras locales. Así, en este amplio y luminoso establecimiento encontraremos ropas y complementos de **Mónica Lavandera** (Donostia), **Maider Alzaga** (Usurbil), **Maitane Bilbao** (Bilbao), **Irun Mujika “IMZ”** (Ordizia), **Land** (Donostia), **Dalás** (Donostia), **Loreak Mendian...**

Esa apuesta por lo local, ha quedado igualmente patente en la iniciativa que Esti puso en marcha el 8 de marzo junto a María Sanz, de la tienda Gofi. Entre ambas han puesto en marcha “**Stock Market Space**”, un local en el que cualquier comerciante del pueblo puede exponer y vender sus productos descatalogados a un precio especial y quedarse con todo el beneficio. Una iniciativa solidaria y generosa que permanecerá en Garagarza 5 hasta el 8 de mayo.

NESS by Esti García

Garagartza, 5 - Tf: 943 16 10 25
ORDIZIA



NARRASPE

s u k a l d e a k

COCINAS - BAÑOS - PUERTAS - SUELOS
CARPINTERÍA Y REFORMAS EN GENERAL



www.cocinasnarraspe.com

Paseo del Oria 34 - BEASAIN
Tf.: 943 02 85 25 - Móvil: 616 43 51 77
E-mail: cocinasnarraspe@yahoo.com



HIDALGO

BITXITEGIA ETA ERLOJUTEGIA

ORDIZIA

LEGAZPI 3
TEL. 943 880 406



1957 urteaz geroztik saltzen ditugu erloju, bitxi eta opariak. Sektorre guztietan artikuluen aukera handia eta poltsiko guztiek ordaintzeko moduko artikulua.

Bitxi klasikoak, modernoak eta azken joeretaoak izateaz gain, erlojigintzan izen oneneko markak ditugu: **JAGUAR, FESTINA, LOTUS, VICEROY, QUICKSILVER, ROXY, DONNA KARAN, VICTORIO-LUCCHINO, SANDOZ** eta askoz gehiago. Horrez gainera, ezkontzako eraztunetan paregabeko aukera dugu. Bai bitxigintzan, bai erlojigintzan, konponketentzako gure tailerra dugu. Hidalgon beti aurkituko duzu **DISEINUA, BERMEA ETA KALITATEA**.



En Mi Tienda encontrarás todo para el decano:

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

Disponemos de una amplia selección de fundas nórdicas, Alfombras de vinilo con las mejores marcas (Bolon). Decoramos tu hogar con las últimas novedades en paneles japoneses, estores, enrollables, screen bordado...

¡Visítanos!

MITIENDA
MI TIENDA



Visítanos en
Facebook
[mitiendaohogar](https://www.facebook.com/mitiendaohogar)

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



GALDEANO

BURDINDEGIA • FERRETERIA



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

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



BIOQIROS (Beasain)

PRESENTACIÓN DE BIOQIROS GROUP

Fue en el 2008 cuando el proyecto BIOQIROS comenzó su andadura, con el principal objetivo de complementar los servicios que ofrece la Medicina Convencional.

Durante estos 13 intensos años hemos podido guiar y ayudar a muchísimas personas en el camino de la salud, a través de un servicio plural, multidisciplinar, eficiente y de calidad, procurando proporcionar un trato personal y cercano.

En todo momento hemos tenido muy claro que, para ayudar a la persona en su conjunto, la Medicina Convencional y la Medicina Complementaria deben ir de la mano, complementándose.

Este año 2021 hemos dado un paso adelante muy importante, y gracias a la colaboración de las empresas Premark y Zuatzu, hemos combinado las dos medicinas con el firme objetivo de convertirnos en un centro especializado en Medicina Integrativa.

Guiamos a la persona en el camino de la salud con servicios como:

Servicio de Asesoramiento Gratuito:

Ponemos a disposición de aquellas personas que necesitan ayuda profesional pero no tienen claro a qué tipo de especialista acudir, este servicio gratuito de asesoramiento donde la escuchamos y le recomendamos el servicio que mejor se ajuste a sus necesidades, sea de nuestro centro o bien de especialistas con los que colaboramos.

Área de Salud (Health):

Esta área engloba los servicios de consultas individuales dirigidos al restablecimiento o prevención de la salud, como son Servicios de prevención, Ginecología, Kinesiólogía Holística, Osteopatía, Acupuntura, Nutrición, ...

Área de Actividad Física (Fitness):

Aquí encontramos las actividades físicas dirigidas a la preven-



ción y mejora de la salud, basados en el trabajo respiratorio, el trabajo postural y el entrenamiento consciente: Yoga, Hipopresivos, K-Stretch, Rehabilitación Postural...

Área de Formación (Teaching):

Área dirigida a cursos y talleres que completen y refuercen el trabajo de las demás áreas: Primeros auxilios, Liberación de tensiones, Entrenamiento respiratorio, Hipopresivos, Yoga, Nutrición...

BIOQIROS Hypopressive Training System:

Es un método de actividad física saludable que combina métodos y técnicas antiguos de actividad física y salud con técnicas actuales. Es un método que se ocupa del cuerpo físico, mental y emocional de forma holística, basado en el entrenamiento respiratorio, el trabajo postural, la escucha y el respeto hacia nuestro propio cuerpo.

Una de nuestras fortalezas es el trabajo en equipo, donde todos los profesionales aunamos fuerzas y conocimientos para ayudar a nuestros clientes de manera conjunta y coordinada a conseguir la mejora de la salud.

En breve incorporaremos más servicios, y estrenaremos nueva página web donde reflejaremos toda la información acerca de nuestro trabajo.



www.bioqiros.com

Zelaeta Berri Plaza, 3 · 20200 Beasain
943.027.661 | info@bioqiros.com

CENTRO DE MEDICINA INTEGRATIVA

fitness · Yoga, Hipopresivos, K-Stretch, Reeducación Postural

health · Prevención laboral, Analíticas, Kinesiólogía Holística, Acupuntura, Osteopatía, Servicio de Ginecología de Zuatzu

teaching · Talleres de Yoga, Hipopresivos, Liberación tensional...

hypopressive training system

Solicita el servicio de Asesoramiento Gratuito y deja que te guiemos

**Noemi Aznar Cantero****Fisioterapeuta - Osteópata**

RFS: 0917

- Osteopatía estructural, visceral y craneal
- Terapia manual y masaje
- Radiofrecuencia
- Rehabilitaciones
- Drenaje linfático
- Presoterapia



- Clases de yoga y Pilates



Latxartegi 11, Legazpi
kailas@fisioterapiakailas.es



943 73 12 39 - 656 19 11 37
www.fisioterapiakailas.es



- Tratamientos faciales
- Maquillajes
- Tinte permanente pestañas
- Tratamientos corporales
- Masaje y terapias manuales
- Manicura y pedicura
- Depilación baja temperatura y fría
- Depilación eléctrica
- Solarium / Solarium vertical

*¡Infórmate sin compromiso!**Narmanki**Edergintza - Belleza*

LABEAGA 2 - URRETXU
943 72 25 13

Etxebeste hertz klinika

Tolosan 1984tik

**Tfnoa. 943 654 601**

WWW.ETXEBESTEDENTAL.COM
Info@etxebestedental.com

NAFARROA ETORBIDEA 1
20400 TOLOSA

**Aitziber
Gine Mugica***psikoterapeuta*

UN ESPACIO PARA LA REFLEXIÓN
Y EL ENCUENTRO CON UNO MISMO

Terapia individual:

Niños • Adultos • Mayores

Talleres de estimulación sociocognitivas

653 73 44 57

aitzibergine@outlook.com

Consulta en:

Zumarraga y Legazpi



LA VIE (Beasain)

MÁQUINAS AL SERVICIO DE LAS PERSONAS

El 12 de abril se cumplieron 3 años desde que **Evelin Robayo** inauguró este precioso local en el que ofrece todo tipo de servicios cuyo objetivo es **potenciar y reforzar la belleza y el bienestar** de sus clientes. No son pocas las terapias y las máquinas que esta joven profesional pone al servicio de las personas que deciden ponerse en sus manos.

La última novedad en La Vie es la **aparatoología de la casa Novasonix**, entre ellas la máquina conocida como **ONIX**, que ha ganado el galardón a la **Mejor Aparatoología de Tratamiento 2020**. Con Onix, Evelin nos ofrece tratamientos faciales, corporales y capilares, siendo el más característico el de **redensificación de la piel**. Como nos explica, “con el paso de los años la piel se arruga, se afina y se debilita. Con Onix eliminamos las células muertas logrando una redensificación, un engorde de la piel que la fortalece y la mejora en general”. Evelin cuenta con más aparatos de la casa Novasonix como **Adiposhape**, destinado a las grasas y el volumen, con efecto anticelulítico y descontracturante, o **Biosphere**, un innovador aparato que reafirma y remodela sin utilización de electricidad mediante un tratamiento indoloro y más rápido de lo habitual.

La utilización de estas máquinas, como es lógico, requiere de **cita previa**, sobre todo en estos tiempos en los que la situación sanitaria generada por el Covid obliga a una serie de protocolos que, como nos asegura Evelin, “estamos cumpliendo de una forma muy exhaustiva”. La forma de trabajar con estas máquinas es mediante bonos, pues todos los tratamientos exigen unas 6 sesiones. También se puede optar por las diferentes promociones mensuales que se ofrecen regularmente. En cualquier caso, Evelin no se limita a aplicar las máquinas. **Cada cliente es tratado de manera individual y personalizada**, se realiza un diagnóstico y cada tratamiento será diferente en función de los objetivos que se marquen y la disponibilidad con la que cuenta.

Además de la aparatoología, en La Vie podemos optar a multitud de tratamientos. En estos momentos, Evelin nos destaca principalmente dos de ellos: las **Envolturas con arcilla**, un tratamiento antiestrés que hidrata la piel, elimina las toxinas y cuenta con un poderoso efecto relajante. Es un tratamiento que mejora la oxigenación celular y se adapta al tipo de piel de cada persona, siendo **ideal para deportistas que quieran recuperar la musculatura**. Al igual que con las máquinas, Evelin hace un **diagnóstico** previo a cada persona y aplica un diferente tratamiento a cada uno.



ONIX
mucho+
que radiofrecuencia

El segundo tratamiento que nos destaca Evelin es **BB Glow**, un maquillaje semipermanente realizado en la piel con **pigmentos reabsorbibles y orgánicos** que ahora está muy de moda pero que ella lleva trabajando desde hace más de dos años. El tratamiento BB Glow puede aplicarse en el rostro en general y/o de manera localizada en labios o pómulos, unifica las tonalidades y hace que luzcamos una **piel perfecta**.

CENTRO DE ESTÉTICA Y BIENESTAR LA VIE

Nafarroa Etorbidea, 28 - Tf. 943 84 56 08 - BEASAIN

www.lavie.eus - info @lavie.eus



*Hacerte cargo de lo que sientes
(confusión, tristeza, ansiedad, miedo...)
es el camino hacia el bienestar interno
y la calma*



SONIA
TRIGUERO
Psicóloga Psicoterapeuta

LEGAZPI - URRETXU
Tf. 616 318 424

Walai Hertz
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



BRET ILEAIPAINDEGIA (Ordizia)

PELUQUERÍA Y ESTÉTICA CON UN TOQUE BIO

Procedente de la ciudad francesa de Pau, donde estudió Peluquería en la “Université des Arts et Métiers” y donde comenzó a desarrollarse profesionalmente, **Vanessa Bret-Dibat** lleva 10 años en Goierri y hace dos años y medio se hizo cargo de un salón de belleza y estética en el barrio de La Paz. Encantada del ambiente de Ordizia, confiesa que le encanta vivir donde vive.

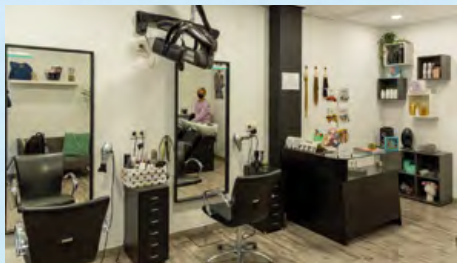
Vanessa no se limita a cortar el pelo a sus clientes. La estética es su mundo y además de los servicios habituales de “pelu”, le gusta asesorar a quienes entran en Bret. “Hoy en día es complicado porque mucha gente viene con una foto en el móvil y una idea preconcebida, y a veces hay que explicarles que ese modelo no les va a sentar bien... o que les va a resultar muy caro... en cualquier caso, la mayoría de mis clientes se dejan aconsejar y hacen caso de mis consejos” comenta satisfecha.

Además de los cortes, Vanessa ofrece **tratamientos capilares** para los que emplea **productos Bio**. Asimismo, cuenta con la colaboración de una chica que acude los viernes por la mañana para ofrecer **tratamientos de belleza** (manicura, pedicura, depilación básica de cejas y bigote...). “Hay gente que viene solo por mí, otros vienen por los tratamientos de belleza... en cualquier caso, tanto para una como para otra, hay que coger vez”.

Esta joven peluquera se siente satisfecha con la respuesta del público: “La verdad es que no me puedo quejar, pues además de la gente de Ordizia tengo clientes de Beasain, de Tolosa... que me conocían y acuden hasta aquí para que les atienda. Y dentro de lo malo, el confinamiento tampoco ha sido 100% negativo pues ha hecho que la gente que no sale del pueblo gaste aquí y me conozca”.

En cuanto a los productos que utiliza para los **tratamientos de color** y similares, Vanessa nos comenta que trabaja con marcas de **Italia y Holanda**, mirando también que sean productos Bio, que no tengan sulfitos ni silicona... “es un tema” comenta, “que cada vez preocupa más a la gente. De hecho, hay gente que viene de vez en cuando a arreglarse después de haberse tratado ellos mismos varias veces con productos de supermercado... y se nota”.

A pesar de los tiempos que corren, Vanessa sigue **formándose** para estar al corriente de la actualidad “Ahora lo hago on-line, porque no hay otra manera de hacerlo”. Además, ofrece en su tienda diferentes **complementos** como bolsos, coleteros, pinzas, collares... elaborados por **jóvenes artesanas de Ataun y Donostia** entre otros. “Ellas venden, yo ofrezco un servicio a mis clientas... y nos vamos ayudando”.



ARGI
OPTIKA



Ana Hickmann
OPHTHALMIST

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

Nafarroa etorbidea 14. BEASAIN
www.argoitika.com

943 88 31 10



urai
HORTZ
KLINIKA

- Odontologia orokorra
- Kirurgia eta inplanteak
- Ortodontzia
- Protesiak
- Hortz estetika
- Panoramikak eta teleradiografiak
- Odontologia 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 25/15

*Desde 2004,
el valor de la experiencia*

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

JAUREGI



OPTIKA

NAFARROA ETORB. 13
BEASAIN

943 02 73 42

SI NO OYE BIEN...

¿A QUÉ ESPERA?

Muchas personas
usan audífonos y nadie lo nota



**COMODOS
DISCRETOS
EFICACES**

**VEN A HACERTE UNA PRUEBA
AUDITIVA Y PUEDES LLEVARTE
TUS AUDÍFONOS 1 MES DE PRUEBA**

PÍDENOS CITA · 943 02 73 42



Raquel Aso (Zegama)

APRENDER A COMER DE UNA FORMA SALUDABLE

Todos los estudios sobre nutrición apuntan a que si se cambia la alimentación a una dieta mediterránea, se aumenta el ejercicio físico y desaparece el tabaco de nuestras vidas sería posible llegar en buenas condiciones a centenarios. Pero para que esto ocurra tendremos que querer aprender a comer de una forma saludable.

Antes de entrar a valorar que cambios necesita tu alimentación, tienes que estar dispuesto a aprender.

Tenemos creencias erróneas que pueden estar arraigadas en nosotros incluso desde la infancia, procedentes de nuestro ambiente familiar y social que nos resistimos a variar.

Muchas personas que hacen dietas extremas para perder peso sin consultar a ningún profesional, realmente no quieren aprender a comer de una forma saludable. Quieren algo fácil que se pueda seguir sin esfuerzo y produzca resultados milagrosos. Les falta paciencia, persiguen objetivos instantáneos.

La motivación se gana y se mantiene queriendo aprender de manera consciente a mejorar la alimentación, manteniendo lo aprendido para siempre y dándolo todo para conseguir esos objetivos.

Probablemente, el secreto para lograr una vida más larga y de más calidad sea alimentarse correctamente. No fumar, evitar el sedentarismo y saber manejar las preocupaciones de la vida también favorece la longevidad.

El "plato para comer saludable" creado por expertos en nutrición de la Escuela de Salud Pública de Harvard, es un plato diseñado con las proporciones de cada alimento que debería haber en una comida para que está sea lo más saludable y equilibrada posible.

- Haga que la mayoría de sus comidas sean vegetales y fruta (1/2 de su plato).

- Escoja cereales integrales (1/4 de su plato): Pan, arroz, pas-



ta integral tienen un efecto más moderado en la glucosa de la sangre y la insulina que los cereales refinados.

- El valor de la proteína (1/4 de su plato): Pescado, pollo, legumbres, frutos secos son fuente de proteínas saludables. Limitar las carnes rojas y evitar las carnes procesadas como beicon, embutidos...

- Aceites vegetales saludables con moderación: Como el de oliva, mejor virgen extra, o girasol o maíz o soja. Evitar aceites parcialmente hidrogenados, los cuales contienen grasas "trans" que no son saludables como las que pueden contener la bollería industrial, algunas galletas, helados, margarinas o productos precocinados.

- Tomar agua, café, te o infusiones sin azúcar. Lácteos 2-3 raciones al día. Evitar bebidas azucaradas. Limitar zumos naturales a un vaso pequeño al día.

- Mantenerse activo: Hacer todos los días o varios días por semana algún tipo de ejercicio es muy importante para el control del peso.

El tipo de carbohidratos en la dieta es más importante que la cantidad, porque algunas fuentes de estos como los vegetales, frutas, cereales integrales y legumbres son más saludables que otros.

Si necesitas ayuda en la consulta de la Dra. Raquel Aso te podemos ofrecer distintos métodos para conseguirlo.



Raquel Aso Ricol

Médico + Dietética + Acupuntura + Homeopatía

- Obesidad
- Celulitis
- Problemas circulatorios
- Cefaleas
- Deshabitación del tabaco

TRATAMIENTOS CON LÁSER PARA EL DOLOR:

- Cervical
- Artrosis
- Lumbar
- Tendinitis
- Ciática

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



**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
PODOLOGIA ZENTROA

Labeaga 31
Urretxu
943 72 52 23

Miren Alvarez Juaristi Kol. Zka: 132

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

R.P.S. 14/04

SIBONEY
estetika zentroa

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



PROFESIONALAK GARA

Etxebeste hertz klinika

Tolosan 1984tik

ODONTOPIEDIATRIA
(P.A.D.I.)

INPLANTEAK

PERIODONTZIA

ORTODONTZIA
GARDENA

HORTZ
ESTETIKA

ODONTOLOGIA
KONSERBATZAILEA

Tfnoa. 943 654 601

WWW.ETXEBESTEDENTAL.COM

**NAFARROA ETORBIDEA 1
20400 TOLOSA**

MARCEL

ARTÍCULOS DE PELUQUERÍA / ILEAPAINDEGIKO PRODUKTUAK

www.marcel.eus



comercialmarcel@gmail.com
WhatsApp 649 94 30 22

BEASAIN, Nagusia 44 - 688 75 02 60
ORDIZIA, Urdaneta 56 - 943 88 62 60
TOLOSA, Santa Clara 9 - 943 67 19 30



EDERGINTZA / ESTETIKA - BELLEZA / ESTÉTICA

MÁXIMOS RESULTADOS EN
DEPILACIÓN LÁSER
Con solo dos sesiones pasarás
todo el verano sin necesidad de depilarte

AXILAS
CADA SESIÓN
29€

MICRONEEDLE,
LOS RESULTADOS SE VEN AL MOMENTO
La piel queda más firme, las arrugas mejoran, se levantan
los tejidos y aumenta el efecto favorecedor.
Ven a hacer tu consulta / Diagnóstico de piel gratuito

AC

943 08 60 00

Jose Laso Hiribidea 1
LAZKAO

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



Nerea Larrea Oyarbide

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



Dulce María Loinaz, 3 - BEASAIN

943 08 81 18

info@nerealarreaoyarbide.com • www.nerealarreaoyarbide.com



KAILAS (Legazpi)

¿LIMPIEZA DE PRIMAVERA O PRIMAVERA DE LIMPIEZA?

Seguramente todos/as hayamos oído alguna vez el término “limpieza de primavera”. ¿A qué nos referimos con esto? Puede ser limpiar y ordenar la casa, o también podemos aplicarlo a lo más esencial de nuestras vidas, es decir, nuestro cuerpo. Hacer una limpieza de la casa, garaje, trastero etc también nos ayuda, figurativamente, a despejar nuestra mente, así que, ¿por qué no hacer el pack completo y activarnos con más energía y vitalidad?

Pasos de un proceso de limpieza:

Ventilar: en casa conviene abrir bien las ventanas, sacar las cosas de los armarios y airear. Para nuestro cuerpo nada mejor que aprovechar los primeros rayos de sol para hacer actividades al aire libre. Mejor si las hacemos de manera consciente, por ejemplo, sintiendo el aire en la cara, los sonidos de la naturaleza, etc.

Vaciar, ordenar, limpiar: no hace falta decir lo que hay que hacer en casa. ¿En nuestro cuerpo? Hidratarnos bien, puede ayudar algún drenante o suplemento para desintoxicar el organismo. Lo más sencillo puede ser agua con un poco de limón o con pepino. Además, aumentar la ingesta de fruta y verdura y la alimentación limpia. En cuanto a vaciar, estaría bien un ejercicio mental de patrones de comportamiento, expresiones que queremos dejar de utilizar. Hacer una lista nos puede ayudar a hacerlo más consciente.

Agua: lo ideal sería bañarnos en el mar. Si crees que es demasiado pronto prueba a darte un baño con agua caliente, dos kilos de sal, y si te apetece, unas gotitas de alguna esencia. ¿Qué no tienes bañera? Pon los pies a remojo!

Desahza del estrés: en casa tira todo lo que no hayas utilizado en los últimos dos/tres años, seguramente no lo necesitas. En nuestro organismo: es importante tomar nota de aquello que nos produce estrés y lo que nos produce felicidad, y cómo no, quedarnos con esto último. Rodearnos de amigos y familiares, dedicarle el tiempo a lo que nos gusta, ejercicio físico y/o también parar del todo, dejar de pasar el día corriendo y disfrutar del momento. Prueba a hacer algo nuevo, que no hayas hecho previamente. ¿Una sugerencia? ¡Prueba a hacer yoga por ejemplo!

¿Y qué puede hacer la fisioterapia para ayudar en este proceso?

Limpiar: puede ayudar a limpiar el organismo con drenaje linfático, masajes circulatorios, y con presoterapia. Mejora



la circulación y favorece la eliminación de toxinas, con lo que es ideal para comenzar cualquier proceso depurativo. La radiofrecuencia desintoxica a nivel celular, y además ayuda a regenerar y dar firmeza a los tejidos.

Masaje, fisioterapia, osteopatía: desentumecer los músculos con un masaje nos ayuda a sentirnos mejor. Además, si comienzas a hacer ejercicio, o aumentas la intensidad de éste, seguramente te venga bien una sesión de fisioterapia para recuperarte mejor. La osteopatía visceral y la osteopatía craneal son un complemento ideal en los procesos de desintoxicación y aumento del bienestar.

Relájate: prémiate con un masaje relajante, solamente por disfrutar del momento y por hacerte más consciente de lo mucho que te quieres a ti mismo/a.

Prueba a hacer actividades guiadas que mejoren tu salud, mejor si es en grupos reducidos: pilates, yoga, etc.

Así que, volviendo a la pregunta inicial: ¿vamos a quedarnos en una mera limpieza ocasional, o aprovechamos toda la primavera para iniciar un proceso que nos haga sentir mejor y nos revitalize? Es hora de cuidarse, de buscar gratificación y buenas sensaciones. A veces hay que volver a lo más sencillo, escuchar al cuerpo y relajar la mente. Tenemos toda la primavera por delante, ¿nos damos un premio?





TOQUE TERAPÉUTICO Cristaloterapia y Reikiterapia

sanación física, mental, emocional y espiritual

Relajación y/o eliminación de la ansiedad

Ayuda a eliminar el estrés

Alivio del sufrimiento

Aumento de la creatividad y la imaginación

Equilibrio de los centros energéticos

Incrementación de la confianza y la autoestima

**SUEÑO • MIGRAÑAS • DEPRESIÓN
FATIGA • ESTREÑIMIENTO**

Ni importa la edad desde bebés a adultos

Garmendia Otaola 5 - BEASAIN - 640 75 78 06

... 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, Nº 256/03

Lanbroa

Estetika
Dietetika



Bidezar 7, Zumarraga
943 72 35 81

Nagusia 24, Legazpi
943 73 17 98



NEK OTZ



albaitariza klinika / clínica veterinaria



- Medikuntza orokorra
- Kirurgia
- Ospitalaraztea
- X izpiak
- Ekografiak
- Odol analisiak
- Elektrokardiografia
- Elikadura dietak
- Ile apaindegia
- Larrialdiak

Ana Alustiza Zabaleta

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

www.nekotz.com



MAIATZA / MAYO			EKAINA / JUNIO			UZTAILA / JULIO			
	UROLA GARAIA	GOIERRI	TOLOSALDEA	UROLA GARAIA	GOIERRI	TOLOSALDEA	UROLA GARAIA	GOIERRI	TOLOSALDEA
1	APAOLAZA	RECALDE	LEJEUNE	AYLLON	DE LA CUESTA J	MUGICA	APAOLAZA	RECALDE	MUGICA
2	MENENDEZ	RECALDE	SANTAMARIA	ROLDAN	RECALDE	OLARREAGA	ARCELUS	ELOSEGI	OLARREAGA
3	ROLDAN	DE LA CUESTA J	MUGICA	FENOLL	ELOSEGI	LEJEUNE	AYLLON	DE LA CUESTA J	OLARREAGA
4	GIL	RECALDE	OLARREAGA	SARRIA	ATORRASAGASTI	BENGOETXEA	GIL	DE LA CUESTA J	LEJEUNE
5	BERBEL	ELOSEGI	LEJEUNE	ARCELUS	ELOSEGI	ECHESTE	MENENDEZ	ATORRASAGASTI	LEJEUNE
6	VEGA	ATORRASAGASTI	BENGOETXEA	APAOLAZA	ELOSEGI	BRONTE	GIL	ODRIOZOLA	BENGOETXEA
7	SARRIA	ODRIOZOLA	SANCHEZ	ARCELUS	ODRIOZOLA	SANCHEZ	BERBEL	DE LA CUESTA I	SANCHEZ
8	BERBEL	ODRIOZOLA	SANCHEZ	FENOLL	DE LA CUESTA I	BRONTE	APAOLAZA	LAURNAGA	BRONTE
9	GIL	ODRIOZOLA	BENGOETXEA	BERBEL	LAURNAGA	ECHESTE	AYLLON	DE LA CUESTA J	ECHESTE
10	ARCELUS	DE LA CUESTA I	BRONTE	VEGA	DE LA CUESTA J	MUGICA	VEGA	ATORRASAGASTI	BENGOETXEA
11	FENOLL	LAURNAGA	ECHESTE	MENENDEZ	RECALDE	OLARREAGA	ROLDAN	ATORRASAGASTI	SANTAMARIA
12	SARRIA	DE LA CUESTA J	MUGICA	GIL	LAURNAGA	OLARREAGA	FENOLL	RECALDE	MUGICA
13	APAOLAZA	RECALDE	OLARREAGA	SARRIA	LAURNAGA	ECHESTE	ARCELUS	ELOSEGI	OLARREAGA
14	MENENDEZ	ELOSEGI	LEJEUNE	GIL	ELOSEGI	LEJEUNE	SARRIA	ATORRASAGASTI	LEJEUNE
15	VEGA	ATORRASAGASTI	AZPIROZ	ROLDAN	ATORRASAGASTI	BENGOETXEA	VEGA	ODRIOZOLA	BENGOETXEA
16	SARRIA	ATORRASAGASTI	SANCHEZ	AYLLON	ODRIOZOLA	SANCHEZ	MENENDEZ	DE LA CUESTA I	SANCHEZ
17	ROLDAN	ATORRASAGASTI	BENGOETXEA	APAOLAZA	DE LA CUESTA I	BRONTE	SARRIA	ELOSEGI	BRONTE
18	BERBEL	ODRIOZOLA	SANCHEZ	ROLDAN	LAURNAGA	ECHESTE	FENOLL	ELOSEGI	BENGOETXEA
19	GIL	DE LA CUESTA I	BRONTE	MENENDEZ	ODRIOZOLA	MUGICA	AYLLON	LAURNAGA	BRONTE
20	AYLLON	LAURNAGA	ECHESTE	VEGA	ODRIOZOLA	MORANT	FENOLL	DE LA CUESTA J	ECHESTE
21	VEGA	DE LA CUESTA J	MUGICA	BERBEL	DE LA CUESTA J	MUGICA	ROLDAN	RECALDE	MUGICA
22	SARRIA	DE LA CUESTA J	BENGOETXEA	FENOLL	RECALDE	OLARREAGA	VEGA	ELOSEGI	OLARREAGA
23	FENOLL	DE LA CUESTA J	AZPIROZ	AYLLON	ELOSEGI	LEJEUNE	MENENDEZ	ATORRASAGASTI	LEJEUNE
24	MENENDEZ	RECALDE	OLARREAGA	VEGA	ATORRASAGASTI	MUGICA	FENOLL	DE LA CUESTA I	SANTAMARIA
25	GIL	ELOSEGI	LEJEUNE	MENENDEZ	ODRIOZOLA	BENGOETXEA	BERBEL	DE LA CUESTA I	BRONTE
26	ARCELUS	ATORRASAGASTI	BENGOETXEA	APAOLAZA	RECALDE	MORANT	GIL	ODRIOZOLA	BENGOETXEA
27	APAOLAZA	ODRIOZOLA	SANCHEZ	ARCELUS	RECALDE	OLARREAGA	ARCELUS	DE LA CUESTA I	SANCHEZ
28	BERBEL	DE LA CUESTA I	BRONTE	GIL	DE LA CUESTA I	SANCHEZ	SARRIA	LAURNAGA	BRONTE
29	FENOLL	DE LA CUESTA I	BRONTE	ROLDAN	LAURNAGA	BRONTE	APAOLAZA	DE LA CUESTA J	ECHESTE
30	AYLLON	DE LA CUESTA I	OLARREAGA	SARRIA	DE LA CUESTA J	ECHESTE	BERBEL	RECALDE	MUGICA
31	VEGA	LAURNAGA	ECHESTE				ROLDAN	ODRIOZOLA	AZPIROZ

TOLOSALDEA

ALEGIA: ARRATIBEL. San Juan Kalea 67, 943 654722. **AMEZKETA:** PEREZ Bartolome Deunaren Kalea 28, 943 653639. **ANOETA:** IRURITA Herriko Plaza 2, 943 652707. **ASTEASU:** LORCA Ibarrazpi Pasalekua 2, 943 690088. **BERASTEGI:** VILAR Hirigune Sakabanatua 54, 943 683167. **BERROBI:** VEGA Jose Maria Goikoetxea, 31, 943 683602. **IBARRA:** MUGICA Euskal-Herria 3, 943 670915. **LEJEUNE** Euskal-Herria 46, 943 673274. **IRURIA:** ARRUE Paper Kalea 1, 943 507542. **TOLOSA:** AZPIROZ Amaro Azuena 9, 943 675118. **BRONTE** Korreo 20, 943 676013. **ECHESTE** Gemikako Arboren Lorategiak 3, 943 651040. **MORANT** Zaballareta 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. **BENGOETXEA** 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.

GOIERRI

BEASAIN: ODRIOZOLA Nagusia 16, 943 880152. **DE LA CUESTA** JORGE Zelaeta 1, 943 880587. **URBIZU** Nagusia 8, 943 880232. **ORDIZIA:** ATORRASAGASTI I. Gipuzkoako kalea 15, 943 882934. **DE LA CUESTA** INIGO Santa Maria 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:** DORRONSORO Kale Nagusia 6, 943 187325. **ITSASONDO:** ARRASTO Kale Nagusia 11, 943 88 21 48. **LAZKADO:** ARANES Elosegi Kalea 30, 943 880790. **PEREIRO** Hirigoin Kalea 12, 943 882239. **OLABERRIA:** BADIOLA Poblado José M. Anstrain 42, 943 880444. **ORMAIZTEGI:** ODRIOZOLA Zumarralde Kalea 2, 943 882770. **SEGURA:** BERBEL Kale Nagusia 11, 943 801009. **ZALDIBIA:** ALBERDI Lourdes Enea, 943 884548.

UROLA GARAIA

LEGAZPI: APAOLAZA Lau-Bide 25, 943 733624. **GIL** Kale Nagusia s/n, 943 73 11 62. **FENOLL** Aizkorri 8, 943 734306. **J.A.VEGA** Arantzazu 17, 943 730496. **URRETUXU:** ARCELUS Labeaga 60, 943 720521. **MENENDEZ** Gemikako Arbola, 943 720162. **ZUMARRAGA:** AYLLON Izaipi 1, 943 722330. **BERBEL** Legazpi 12, 943 721207. **ROLDAN** Euskadi enparantza 4, 943 721164. **SARRIA** Iparragirre 1, 943 721307.

RADIOFRECUENCIA TRIPOLAR
regen

Tratamientos tónicos, reafirmantes, anticelulíticos, post parto, post liposucción, alisamiento facial...

Raquel Aso Ricol

Médico + Dietética + Acupuntura + Homeopatía

- Obesidad
- Celulitis
- Problemas circulatorios
- Cefaleas
- Deshabitación 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-ren "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

 **farmaetxe**
parafarmacia | ortopedia | confort



www.farmaetxe.com

Urdaneta 50-54-72 / ORDIZIA 943 16 18 79
farmaetxe@farmaetxe.com

UN NUDO AL IGUAL QUE UN PROBLEMA,

NO SE
DESENREDA
CON
FUERZA
SINO CON



PACIENCIA.



•MECOACH•

LIBERANDO EL POTENCIAL HUMANO

M^a Carmen Cabeza
Plaza Domingo Unanue 2 bajo Oratzia

Tel. 699 46 13 40

info@mecoach4u.com
www.mecoach4u.com



URBITARTE SAGARDOTEGIA (Ataun)

LA SIDRERÍA GOURMET

La temporada de sidra avanza, aunque este año lo hace en unas circunstancias muy especiales, pero no debemos olvidar que estos maravillosos espacios gastronómicos siguen abiertos y que, cuando los absurdos cierres y confinamientos perimetrales lo permiten, podemos acercarnos a las sidrerías de Goierri, como es el caso de Urbitarte, una de las sidrerías más remarcables de Gipuzkoa.

En Urbitarte, **Demetrio Terradillos** enseña a los curiosos la “sacristía”, esa zona privada de la sidrería en la que recomienda degustar la sidra en copa y elabora coupages imposibles de sidras criadas, cual si de un vino de Rioja se tratara, en barricas de roble nuevo y depósitos de diferentes tipos y tamaños. En total comunión con la tierra que le rodea, Demetrio cultiva **manzana errezila**, la variedad más característica de Gipuzkoa, y la combina con otras varias variedades locales que atesora en diferentes depósitos manteniendo la sidra en madera, pasándola a depósitos de inoxidable, alargando fermentaciones, mezclando, experimentando...

En ese espacio tan especial, Deme ha ido embotellando sus sidras especiales en botellas de tres cuartos y en mágnams de litro y medio bajo diferentes nombres como “**Saarte**”, “**Gentilen lurra**”, “**Lote berezia**”, “**Otegi 4 ta 7**”... que se venden a un precio superior al de las sidras convencionales, pero más que justificado habida cuenta de la calidad del producto. De hecho, cada vez son más los chefs consagrados que adquieren estas sidras aunque Deme quita importancia al asunto e insiste que aun con un mayor precio, el objetivo de su labor no es económico, pues el precio queda por debajo del trabajo realizado.

Como sidrería, Urbitarte, que Deme atiende con la ayuda de su mujer, **Itziar**, y un joven y entregado equipo, permanece abierta todo el año y en su comedor, además del menú, podemos degustar **ibéricos, pescados a la parrilla o setas de temporada**. Además del tradicional bacalao frito se puede solicitar un riquísimo bacalao con tomate, así como Kokotxas de bacalao, untuosas y gelatinosas

En cualquier caso, quien opte por los platos habituales del menú, se sorprenderá con una tortilla en la que el bacalao ocupa una proporción importante de la misma, casi tanto como el huevo, bacalao de gran calidad, igual que en el caso de la carne, cuyo origen se cuida especialmente, llegando a contar a veces con piezas de carne provenientes de los caseríos de los alrededores.

Urbitarte, además, tiene un ambiente especial que se respira tanto en el acogedor comedor, como en la pequeña **sala de barricas**, la sala de depósitos de inoxidable o los depósitos exteriores en los que a veces nos sentimos como si nos encontráramos en una txozna callejera de las fiestas de un pueblo. El buen ambiente es la tónica habitual en esta sidrería a la que debería acudir todo amante de nuestros más auténticos productos y todo gourmet que quiera disfrutar de sensaciones que no haya vivido anteriormente, incluso si no se considera un gran amante de la sidra.



URBITARTE SAGARDOTEGIA

Ergoiena auzoa, z/g - ATAUN

Tf: 943 18 01 19



NOTA: Las informaciones de esta sección son **anteriores a las últimas restricciones**, 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.

MAITTE

COMIDA PARA LLEVAR
ELABORADA CON CARÍÑO

LAZKAO

ELOSEGI 22
TEL. 943 08 76 74
www.maitte.es



Maitte es un precioso establecimiento que **combina la venta de productos precocinados con una acogedora cafetería** en la que podemos disfrutar desde primera hora de la mañana de **sanos y energéticos desayunos elaborados con productos naturales** como leche y yogures de caserío, cereales, productos integrales... También consumir las especialidades de la casa, u optar por el **Menú del día para llevar** (9€). La cocina de Maitte es casera y elaborada con cariño, con especialidades como **su exitosa y solicitada Tortilla de patatas**, Fritos de todo tipo, Albóndigas, Callos, Rabo en salsa, Txipirones tinta o plancha, Ajoarriero, Bacalao al estilo Maitte, Tarta de manzana, Panxinetas... **Horario:** Lunes a sábado: 07:30-14:30 y 16:30-20:30. **Cierra:** Domingos

GUDÍN

NUEVA 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** en 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. **Comidas:** viernes y sábados.

HOGEI

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

LEGAZPI

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



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, Sandwich 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 blando 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.

AGIRRE ETXEA

RESTAURANTE DE DIARIO
Y MENUS A LA PARRILLA

EZKIO

B^o 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.


OROBIONE (Lazkao)

OASIS DE PAZ Y SABOR A LA ENTRADA DE LAZKAO

Monika Radu, la responsable de Orobione, el precioso restaurante situado a la entrada de Lazkao, no deja de sorprendernos cada vez que acudimos al mismo por su buen gusto, tanto a la hora de la puesta en escena y las presentaciones, como por el trato humano y la calidad de su propuesta gastronómica.

No en vano, Monika lleva ya **varias décadas de trabajo en hostelería** y restauración sobre sus espaldas, y ya son tres años los que lleva dirigiendo este local, con lo que conoce a su clientela como a la palma de su mano, algo muy importante si queremos tener éxito en un ámbito tan complicado como es el de los bares y restaurantes. Monika tiene muy claro que ella está para servir a sus clientes, motivo por el que siempre pregunta si los platos han gustado, se entera de los gustos de la gente que acude al bar, va conociendo poco a poco cuales son los platos o el estilo de cocina que más gusta (o no gusta) en Lazkao, y va adaptando su oferta a las exigencias de su clientela. Eso hace que cada vez sea más la gente que se deja seducir por su cocina, ejecutada por su compatriota **Codruta**, que a pesar de ser rumana como ella, es una **enamorada de la cocina tradicional vasca** y elabora de manera primorosa platos como las kokotxas con almejas, el bacalao con piperrada, las carrilleras en salsa... **platos tradicionales elaborados con cariño con productos frescos adquiridos en los alrededores, principalmente en las tiendas del pueblo**, pues Monika es una firme defensora de la economía circular y opina que es indispensable que hosteleros y comerciantes se ayuden entre ellos.

En nuestra última visita, pudimos comprobar la calidad de la oferta de Monika degustando los platos que ilustran esta página. Si tuviéramos que elegir alguno de ellos sería muy complicado, pero no podemos olvidar el buen sabor que nos dejó **el pulpo a la gallega, la ensalada de txipirones, las kokotxas con almejas, el bacalao 2 salsas, las carrilleras en salsa o la tarta de queso con frutos rojos**, pero podemos afirmar sin exagerar que todo, absolutamente todo, estaba exquisito. Todo ello sin mencionar la **excelente oferta de vinos**.

Orobione ofrece a día de hoy un excelente **menú del día a 12 euros** (10 euros para llevar), un cuidado **menú de fin de semana por 20 euros y un menú de domingos y festivos por 25**. Lógicamente, los platos del fin de semana están más elaborados y se hacen con género de más nivel que entre semana, pero eso no quita que la oferta diaria esté igualmente cuidada, como lo demuestran clientes que acuden todos los días. "Hay gente que viene a reservar mesa a las 11 ó 12, se queda sentada, aprovecha para tomar el vermut y el aperitivo, come con la familia o los amigos y se queda hasta el cubata. Tengo unos clientes estupendos y estoy muy agradecida" afirma, muy sinceramente, esta luchadora que no puede disimular el aprecio que siente por la tierra y las gentes que le han acogido.


BAR RESTAURANTE OROBIONE
Elosegi, 34 - LAZKAO
Tf: 943 54 08 17



NOTA: Las informaciones de esta sección son **anteriores a las últimas restricciones**, 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.

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.

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 **tradición, 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

**INNOVACIÓN Y
FIDELIDAD AL PRODUCTO**

ORMAIZTEGI

BERJALDEGI PLAZA
TEL. 943 88 28 93



Escondido en Ormaiztegi, Kuko se ha afianzado como uno de los restaurantes más interesantes del Goierri. Recogido, íntimo, coqueto, su comedor resulta ideal tanto para una cita romántica como para una comida de negocios. **Iker Markinez** en los fogones y **Sandra Aparicio** en el comedor, deleitan a sus clientes con platos tradicionales elaborados con mimo y pequeños toques innovadores. No faltan los **productos de temporada**, que varían en función de la estación, como los Hongos salteados con txipirones, Hongos salteados, Morcilla con pengas de la huerta, Pulpo cocido a la plancha con pimientos... **Carta:** 40€. **Menú del día:** 25€. **Menú degustación:** 38€ (bebida aparte) **Menús de empresa:** Consultar **Cierra:** Sábados mediodía y domingos.

NEREA

**NUEVA DIRECCIÓN CON
LEVES CAMBIOS Y MEJORAS**

LAZKAO

UHAITZ KALEA, 3
TF. 943 08 80 88



Desde enero de este año el Nerea de Lazkao ha pasado a ser dirigido por **Mónica Terra**, quien ya llevaba 8 años trabajando de camarera en dicho local. Mónica ha incluido novedades como la **cerveza Alhambra Roja** o el **café Lavazza**, que están encantando a la clientela, así como **raciones** como los Champis a la milanese, el Pulpo a la gallega, el Crêpe de txipi, el Plato combinado de Txipirones... así como cervezas variadas y artesanas (IPAs, sin gluten...). Nerea ahora **abre a las 9 de la mañana** y todos los días cuenta con una buena variedad de **pintxos**, y el fin de semana **Platos combinados, Bocadillos o Hamburguesas** como su solicitada "Completa": Carne, lechuga, tomate, bacon, queso, cebolla pochada y huevo frito. En un futuro, además, no descarta introducir algunos **productos naturales y veganos**.



NEREA TABERNA (Ordizia)

COCINA DE BARRIO HONESTA Y CONTUNDENTE

El barrio de Otegienea, es una de esas zonas que guarda un ambiente especial, esencialmente de barrio. Y es que en la villa goieritarra el puente sobre la antigua Nacional 1 marca una barrera física y psicológica creándose una zona casi independiente en la que, además, confluyen Arama y Zaldibia, cuyos términos llegan casi a las puertas del bar que hoy nos ocupa, el Nerea, local que conocimos el pasado octubre, en pleno confinamiento perimetral y justo una semana antes del segundo cierre de la Hostelería.

Oskar Varela es el responsable, junto a su hermana **Nerea**, de este bar que el pasado 13 de febrero cumplió la friolera de **50 años**. Según nos contaron Oskar y Nerea, fue **Mª Luisa Lanzeta Asegino-laza**, madre de ambos, hostelera y cocinera que se formó trabajando en el Aldasoro, quien dirigió durante décadas la barra y los fogones de este bar. Mª Luisa se retiró hace 7 años del bar, que ha permanecido en alquiler y bajo otra dirección hasta el pasado 25 de mayo, fecha en la que de nuevo volvió a las manos de la familia.

Oskar, a pesar de tener otras obligaciones laborales, dirige y asesora la línea gastronómica del local, encargándose de la carta de vinos, preparando las sugerencias del fin de semana... "Mi madre me crió en el bar" nos cuenta Oskar, "y he crecido entre fogones."

Para disfrutar plenamente de la oferta gastronómica del Nerea, hay que acudir al mismo de viernes a domingo, pues el fin de semana es cuando en Nerea se ofrece una mayor propuesta gastronómica adquiriendo tintes de restaurante. Entre semana, eso sí, el local dispone de una interesante carta de pintxos y raciones.

Rica y variada oferta de fin de semana

El fin de semana, encontramos diferentes raciones, platos de casquería, postres variados... de hecho, esa es la parte del Nerea que queríamos conocer, así que hechas las presentaciones, pasamos a tomar asiento en la zona de comedor para empezar por una soberbia Tabla de ibéricos seguida de una no menos exquisita Ensalada de cogollos con atún y antxoá, unos esponjosos tigres y todo **un alarde de platos de cuchara y casquería** que dejaron claro el buen gusto de los hermanos Varela: pochas "del diablo" (por su generosa dosis de picante), Oreja de cerdo a feira, Callos y Manitas de cerdo... rematando con una excelente chuleta con unos pimientos asados a la perfección y una muy recomendable tarta de queso. Todo ello complementado, además, con una **excelente selección de vinos de Rioja y Ribera del Duero** disponible todos los días. Quedamos, como no podía ser de otra forma, gratamente sorprendidos y satisfechos de esta primera incursión al Nerea, un local que esperamos volver a visitar en un futuro menos incierto para disfrutar de su agradable ambiente familiar y su cuidada cocina.



NEREA TABERNA

Euskal Pilota kalea, 2 (Otegienea)

ORDIZIA Tf: 943 88 00 13



NOTA: Las informaciones de esta sección son **anteriores a las últimas restricciones**, 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.

BOTARRI

INTERESANTES MENÚS
Y COCINA A LA PARRILLA



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.

TOLOSA

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

KATTALIN ERRETEGIA

PASIÓN POR
LA BUENA CARNE



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 Campeón 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.

BEASAIN

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

OLANO

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



En el centenario de su apertura original, el mítico bar Olano ha sido retomado por el ordiziarra **Ekain Mugika** y el neozelandés afincado 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 Bizkaina... así como pintxos y raciones. Las **copas y el ambiente nocturno** también se cuidan en este local que planea ofrecer **actuaciones en vivo**.

ORDIZIA

FORU PASEALEKUA, 1

ORIENT BERRI

VIAJE GASTRONÓMICO
AL EQUILIBRIO



Bar dirigido por **Haritz Urretabizkaia**, tras pasar 10 años al frente de **Aramako Ostatua**, 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.

BEASAIN

NAFARROA ETORBIDEA 4
TF. 943 08 78 02

MARTINEZ

Frutas y verduras



Acabando una primavera en la que hemos pasado más frío del habitual, todavía tenemos tiempo de disfrutar de productos de temporada que nos llenarán de fuerza y energía antes de la llegada de los frutos "con hueso" del verano, acuosos y refrescantes, que nos ayudarán a sobrellevar el calor. Ahora, todavía podemos disfrutar de otros productos que nos ayuden a recargarnos de energía para acabar como es debido la estación de las flores.

VAINAS:

DIGESTIVAS, DIURÉTICAS Y VITAMINADAS

La vaina es muy digestiva y tiene un gran efecto diurético y depurativo. Su valor calórico es muy escaso, siendo muy adecuadas en las dietas de adelgazamiento. Además, su riqueza en vitaminas B6, ácido fólico y hierro las hacen especialmente recomendables en la dieta diaria. Por su fácil digestión, los niños pueden consumirla a partir de los 5 meses, y ayuda en dolencias como el estreñimiento, la gota o la hipercolesterolemia. Todo ello sin tener en cuenta que es una de las verduras más versátiles a la hora de cocinar, pudiendo ser preparadas hervidas, salteadas, fritas, a la parrilla... también podemos añadirlas frías a cualquier ensalada, pues frías están deliciosas, y no olvidemos que son uno de los ingredientes "oficiales" de un plato tan importante y socorrido como es la paella.



Con más de 30 años de experiencia en el mundo de la fruta y la verdura. **FRUTAS MARTÍNEZ** les ofrece una gran variedad de frutas y verduras de calidad y frescura excepcional, conjugando la calidad con unos excelentes precios que le ayudarán a economizar en su compra diaria.

CEREZAS:

ANTIOXIDANTES Y ANTICANCERÍGENAS

Es una fruta de verano pero ya empieza a estar presente en nuestras estanterías esta exquisitez procedente de Mesopotamia y que tan bien se ha adaptado entre nosotros. La cereza es una buena fuente de vitamina C lo que la convierte en un excelente antioxidante, así como un protector contra el cáncer y el ácido úrico, lo que nos ayudará a luchar contra la gota. Resulta también un buen diurético por su cantidad de fibra y potasio, lo que también favorece la eliminación de líquidos resultando igualmente beneficiosa para las articulaciones.

¿A qué estás esperando? Ven a Martínez y aprovísionate para cuidarte este fin de primavera !!



Secundino Esnaola 8
Izaspí auzoa 6

ZUMARRAGA • 943 72 32 20



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 MÁS
...AHORA TAMBIÉN POR WHATSAPP!

ZUMARRAGA

PIEDAD 5,
TEL. 637 95 69 80



HAZ TU PEDIDO
POR WHATSAPP!



Jannette Parada dirige junto a su marido, **Luis**, esta pollería que ofrece una increíble gama de **productos**. Además de pollos enteros, picadillo, muslos deshuesados, pechugas y hamburguesas especiales de pollo (con espinacas, con cebolla, con queso...). encontraremos productos de **charcutería** como buen jamón en diferentes gamas y precios, desde el jamón de bodega hasta el **ibérico**, pasando por el jamón de bodega, y una excelente paletilla en todos los formatos. 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. **Y ahora, puedes hacer tu pedido por Whatsapp de un día para otro y recogerlo sin esperar cola de 9:30 a 14:30 en el nº 637 95 69 80**

ATA HARATEGIA

TERNERA JOVEN Y
PRODUCTOS LOCALES

ZUMARRAGA

LETURIARREN
ENPARANTZA, 2
TEL. 943 72 00 61



Juanjo Aranburu y Agustín Alberdi dirigen, con **Julen Aranburri**, esta carnicería que **abrió hace casi medio siglo la familia Aranburu Amilleta**. "Recibimos una buena herencia de los padres, una buena clientela fruto de muchos años de trabajo" afirma Juanjo. La ternera joven, de menos de un año, es la especialidad de este local en el que también hay gran variedad de productos de charcutería, algunos de elaboración propia como el chorizo o la txistorra. Platos precocinados, vinos, txakolis y conservas navarras de la casa Meleta completan la oferta de esta carnicería que colabora con el proyecto "Bertatik bertara" vendiendo carne de ternera, quesos, mieles y productos lácteos de los contornos. La compra puede hacerse por whatsapp (636 96 72 14) y ofrece servicio a domicilio.


URANZU (Donostia-Irun)

BACALAO CON TODAS LAS GARANTIAS

Cada vez tiene más fama entre el público local y el visitante este establecimiento dedicado en cuerpo y alma al bacalao y es que la experiencia es un grado y la preocupación por la calidad de Andoni Pablo y Rakel Corchero no parece conocer límites.

Yes que la calidad es la bandera que se ha impuesto esta pareja a la hora de atender a su clientela, algo que tenían muy claro desde el principio, pero que el tiempo les ha dejado muy claro que era el camino a seguir. "Hoy en día mucha gente no tiene tiempo de desalar en casa el bacalao o no quiere tomarse el tiempo para hacerlo. Eso ha hecho que el consumo de bacalao desalado haya crecido de manera espectacular. Pero yo no puedo garantizar la calidad ni el proceso que ha seguido un bacalao que me viene desalado de fuera. Ese es el motivo por el que en Uranzu traemos el género directamente de las islas Faroe y desalamos nosotros mismos el bacalao, en el obrador que tenemos aquí mismo, en el Mercado de la Bretxa" nos comenta Andoni. Podemos afirmar que hemos probado su bacalao desalado y, efectivamente, el resultado es excelente.

Los tops de Uranzu

Preguntado por las piezas que más éxito cosechan ante la gran variedad de formatos que tiene en su puesto, Andoni lo tiene muy claro: "El francés y una buena parte del cliente nacional se rinde ante el lomo selección, que gusta mucho por su tamaño y su calidad. Es una pieza que hay que desalar en casa" nos comenta mostrándonos un ejemplar (ver foto). "El donostiarra, sin embargo, prefiere el taco más normal para hacerlo al pil-pil".

Complementos y colaboraciones

Andoni y Rakel siempre se han preocupado por añadir a su oferta diversos complementos que puedan interesar a su clientela. Así, en esta ocasión, Andoni nos presenta los **snacks de piel de bacalao** que han empezado a ofrecer en prácticos cubos al precio de 4 euros. "Es un snack natural, sin colesterol, ideal para ir a la playa, para picar en casa... y se ofrece en 4 sabores: Wasabi, Barbacoa, Mediterráneo y Oriental". También es de destacar la colaboración de esta pareja con diferentes actos solidarios. "Colaboramos con Kosk y Etiopía Utopía. En un acto reciente en Pamplona les hicimos llegar 50 kilos de bacalao desmigado. Saben que siempre pueden contar con nosotros".


BACALAO URANZU
Mercado de Uranzu - IRUN - Mercado de La Bretxa - DONOSTIA
Mercado de ERRENTERIA
Tf: 943 10 78 08



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 turrón y rosco 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

IÑAKI ORMAZABAL

CALIDAD Y PROFESIONALIDAD

BEASAIN

IGARTZA OLETA, 10
TEL. 943 88 01 96




Iñaki Ormazabal y Leire Beristain dirigen esta carnicería de Igartza Oleta, famosa por sus **excelentes morcillas y sus carnes de caserío pero, principalmente, por sus platos precocinados en la propia carnicería, cuya cocina está encendida de 9 de la mañana a 8 de la tarde**: Pizzas caseras de todo tipo (Morcilla, Jamón, Queso, Pollo y champiñón), Lasaña a la boloñesa, Hamburguesas, Redondo, Lengua en salsa, Manitas de cerdo rebozadas, Txipiñones, Xipiriones tinta, Salchichas de pollo, Fritos de todo tipo, Carrilleras, Bacalao, Albóndigas... todo casero, **disponible en la carnicería o pudiéndose reservar por encargo y por cazuelas para sociedades, celebraciones, etc...** todo un mundo de calidad y variedad.



Uhaitz kalea, 2 - LAZKAO - 943 88 24 44

Jose M^o Soraluze y Marisa Artano junto con sus hijos Lorena y Ion, dirigen el negocio familiar que comenzaron en el año 1954 los padres de Marisa con la venta ambulante.

• Servicios a bares y restaurantes • Compra diaria en la subasta de Pasaia

 Pedidos por whatsapp 678 72 67 07



Hirigoiñ Kalea, 18 - LAZKAO - 943 88 51 71

MUJIKA HARATEGIA

MUCHO MÁS QUE CARNE

ORDIZIA

NAGUSIA, 12
TF. 943 88 18 32



Los hermanos **Javier y Maite Mujika** dirigen esta carnicería, continuando la labor empezada por su padre, Juan Mujika, en Bustuntza en 1963. El **chorizo casero, natural 100 % y la morcilla son las grandes especialidades** cánicas de este local que también destaca por sus carnes de **ternera criada en Aralar**, sus productos del cerdo procedentes de txerris de Berrobi, sus **hamburguesas caseras** de Pavo-espínacas, Cerdo de Berrobi y Queso de Idiazabal, así como sus variadas y cuidadas **delicatessen**: Precocinados de Ametzoy, 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... todo un mundo de sabor y calidad.



APAIN

ETXEGINTZAKO MATERIALAK
BURDINDEGIA - ZERAMIKA ETA BAINUAK

Mallutz s/n, Pab. 6
ORDIZIA

943 88 00 77

apain@apain-sl.com

Saneamendu tuboak,
arketak, tapak...



LAIA AROZTEGIA

Ateak | Altzariak | Armairuak | Zoruak

Ataundik, Gipuzkoako bazter guztietara.

Kalitatea eta prezioa.

Eska ezazu aurrekontua inongo
konpromezurik gabe.

607 440 680 carpinterialaia@gmail.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



Aluminios SALEMAN

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

GOIO

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



FONTANERIA
ETXEBERRIA
CALEFACCION . GAS
DECORACIÓN DE BAÑOS

Ipeñarrieta 11
 URRETXU
 943 72 08 69

www.fontaneriaetxeberria.com
etxeberria@fontaneriaetxeberria.com

ANTXUSI

ERREFORMA INTEGRALAK
REFORMAS INTEGRALES

Ezkiaga etorbidea z/g. BEASAIN
 943 88 21 40

info@reformasantxusi.com

www.reformasantxusi.com

Gremioen koordinazioa - Igeltseritza orokorra
 Erreforma integralak - Sukaideko altzariak
 Bainugelako altzariak - Horma armairuak
 Sukalde (ekonomika)-k - Ordezkoak eta matxura

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

Hari

ALBAÑILERIA EN GENERAL

cocinas, baños, fachadas, etc...

COORDINACIÓN DE GREMIOS

TRABAJOS EN PLADUR

Industrialdea Urola 8, Pab. 8 - LEGAZPI -

Urola

CARPINTERIA EN ALUMINIO Y PVC

ventanas, puertas, armarios, etc...

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

IGELTSERITZA

ALBAÑILERIA

mov. 627 081 945

unairodriguez30@gmail.com

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



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

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

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

CONCERTADO CON TODAS LAS COMPAÑÍAS ASEGURADORAS

Cambio de Lunas
Reparación de Lunas
Tintado de Lunas

Pulido de Faros
Grabación de Matrículas



VALE

Por cada **reparación de impacto** te regalamos las escobillas limpiaparabrisas

Por cada **sustitución del parabrisas** te regalamos las escobillas y un tratamiento de desinfección por ozono (valorado en más de 35€)

Oferta válida hasta final de septiembre de 2021

LUNAS GOIERRI

Ibabe Poligonoa 13 • 681 634 743 • LAZKAO



¡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 - zuautodani@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

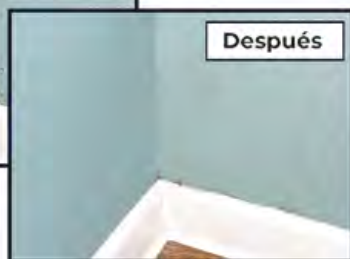
688 85 98 12

+ 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.

