

gida

196
martxoak 2019

lolosaldea + goierri + urola garaia



Udaberriko kolore biziak



MARTXOAK 30 MARZO
KIROLDEGI ARETOR - LEGORRETA

LEGOREGGAE

LEGORRETAKO REGGAE FESTIBALA
★ ★ ★ 2019 ★ ★ ★



Victoria Goleiri

Maite duzun hori babesten dugu
Protegemos lo que más quieres

943 72 53 15

www.goierriventanas.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

196. Alea. 2019ko Martxoa

ZUM EDIZIOAK S.L.

Patrizio Etxeberria, 7
20230 Legazpi

Tfnoa. 943 73 15 83-639 21 89 40

E-maila: zum@zumedizioak.com

gida.aldizkaria

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

Erredakzioa: Josema Azpeitia.

Kolaboratzaileak: José

Luis Padrón, José Angel Igarzabal, Asier Zaldúa, Marta San Sebastián, Aitor Casado, Mar Torrijos eta Javier Mosquera

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 hilabetean behin Urola Garaia, Goierri eta Tolosaldeako 600dik gora tokitan, bere orrietan iragartzen diren denda eta enpresen laguntzari esker.

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

KULTUR edo KIROL TALDEAK:

Zuen ekintzei buruzko informazioa modu zuzenean jakinarazi diezagukezue ZUMeko helbide, telefonoa, faxa edo posta elektronikoa erabiliz.
agenda@zumedizioak.com

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

faceguk

Putzu Iluna

2 012an Asturiasko eta Leongo meatzariak Kongresura eraman zuten euren aldarrikapena. Industria Ministroa hitz egiten zegoela, kamiseta beltzak atera zituzten meategiak ez ixteko eskatuz. Jesus Posadak, Ganberako orduko presidenteak, haiek kaleratzeko agindua eman zuen segituan. Europako meatze guztiak urtea amaierako itxita beharko zutela ebatzi zuen Europako Batasunak 2018an. Asturiasen 24.000 meatzari zeuden 1990eko hamarkadan, 2018an 800 besterik ez.

Europatik 18.000 milioi euro etorri ziren sistema ekonomikoa berritzeko, baina dirua desagertu egin zen. Sekulako errepideak daukate Asturiasen, baina existitzen ez den industria bati zerbitzu emateko.

Orain, European ikatzarenak egin duenean, Asturias, industrialki, basamortu bat denean, Hunosako Meatzarien Salbamendu Brigada, batera erori zen bi urteko umearengana azken txanpan iritsi eta zulotik erreskatatzeko lanetan aritu izanagatik. Lortu zuten, baina albiste txarrean konfirmatuta, umea hilik zegoen.

Asturiasko Printzesa saria emateko eskatu dute herritarrek. Ez gaur horien artean. Sariak, normalean, hustu, berratu, anulatu egiten dute saritua. Sariak baino, lana emango nieke nik. Batez ere orain, Espainia aspaldiko putzurik ilunenetara bueltatzen ari denean. Eta okerrena ez da astoprototasun moderatua inposatzen ari den mozketaren azalazgarria, okerrena eta beldurgarriena axolagabekeria da. Ba da Jerzy Lec-en bertso bat:



“Axolagabekeriak hil egiten du”. Geroz eta sakonagoa axolagabekeriaren putzua, orduan eta lurperatuagoa eta ilunagoa eta mutuagoa askatasuna.

Erreskate taldearen erreferentzia hartu behar du, gaur bertan guk ere erreskatean parte hartu putzura jaisteko, eta egun osoan eta gau osoan lanean aritu, bilaketa lanak eten gabe egin, bidea ireki, manto, eta jaisuten jarraitu beharino beste aukerarik ez baitu. Errebeldia konformismotik salbatzeko. Esperantza gizagabetasunaren atzaparretatik kentzeko. Argirik gabeko iluntasunari argia emateko. Oraingo honetan, azken batean, bizirik eta beldurrik gabe ateratzeko, utopikoki hil ezin.

Jose Luis Padrón

Idazlea



FACEGUK 03 AGENDA 06 LEGOREGGAE 20

LIBURU BABY CLUBA 20 EL PASADO EN PINCELADAS 26

UROLA GARAIO KRONIKA 28 TOLOSALDEAKO KRONIKA 30

ERREPORTAJEAK: INDONESIA 34 ERREPORTAJEAK: NAFARROA 40

EL ABOGADO RESPONDE 44 GIDA KOMERTZIALA 45 DENDAK 45

OSASUNA 49 JATETXEAK 62 ETXEA 74



Maite duzun hor
Protegemos lo c



Ventanas Goierri

ri babesten dugu
que más quieres



20 urte
años

www.goerriventanas.com

943 72 53 15

**MARTXOA
MARZO**

1 OSTIRALA

Beasain

Zinema: "Perdiendo el Este". 22:30

Lazkao

Dantzaldia: Oin Arin Dantza Taldea. Arerian, 18:00

Legazpi

Īñauteriak: Ikus 8.orrian

Olaberria

Kata: Urteroko kata Ihurre Zaharrear, 20:00etan.

Tolosa

Kontzertua: Monstruos Marinós. Box.A, 22:00

Īñauteriak: Ostiral Meheko Jaialdia (Arpegi Taldea). Leidor, 22:30

Zumarraga

Īñauterietako DJ Festa: Euskadi Enparantza, 16:30

Antzerkia: "Las Princesas del Pacífico" Zelai Arizti, 22:30

2 LARUNBATA

Beasain

Īñauteriak:

- Dantza Saioa (Ostadar D.T).

11etan.

- Erromeria. Loinazko San Martin Plaza azpian, 19:00

Zinema: "Perdiendo el Este". 19:30, 22:30

Legazpi

Īñauteriak: Ikus 8.orrian

Olaberria

Joxe Kerejeta Memoriale: Bola Txapelketa, 10:00etan.

Tolosa

Īñauteriak: Īñauterietako Dantzari Txiki Eguna. Triangulotik, 11:30etatik aurrera.

Urretxu

Herri Īñauteria: "Mundakako Aratuzteak" Egun osoan zehar.

Musika Bandako Īñauteri kalejira. 11:30.

Musika Eskolako ikasleen desfilea. 17:30.

Mozorro lehiaketa, Dantzaldia, DJ Txurru.... Gernikako Arbola Plaza, 18:00.

3 IGANDEA

Beasain

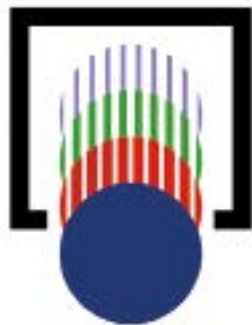
Kontzertua: Alaia Abesbatza. Igartza Jauregia, 12:00.

Haur Zinema: "Stubby, un héroe muy especial". 17:00



KIKE BIGURI EN OROBIONE

Empezamos el mes de marzo echando unas risas. Kike Biguri, uno de nuestros beasaindarras más universales, nos hará pasar un buen rato en el bar Orobione, de Lazkao, el miércoles 6 de marzo a las 18:00 horas... Alegría !!



Loteriak

**LOTERIA • KINIELAK
PRIMITIBA ...**

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

**Nagusia 3 • LEGAZPI
943 73 12 70**



T. 943 73 35 73
kuber@kuber.es - www.kuber.es

Especialistas en:

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

Tramitamos gratis la solicitud
de subvenciones.

Financiación a un bajo interés.

EMPRESA AUTORIZADA
PARA EL **DESAMIANTADO**



FACHADAS



SUBVENCIONES
HASTA
30.000 €



ASCENSORES

INSTALACION DE ASCENSORES

BAJADA DE ASCENSORES
A COTA 0 Y ELIMINACION
DE PELDAÑOS

Zinema: "Perdiendo el Este".
22:30

Legazpi

Iñauterriak: Ikus koadroa orrialde honetan.

Zinema: "Yuli". 19:30

Olaberria

Herrialdean Eguna: 13:00

Urretxu

Haurrentzako film laburrak:
Labeaga Aretoa, 17:00

4 ASTELEHENA

Beasain

Zinema: "Perdiendo el Este".
22:30

5 ASTEARTEA

Urretxu

MARTXOKO FERIA:

Genikoa Arbola Plaza,
15:00etatik aurrera.

-15:00: baserriko animalien erakusketa.

-17:00: Fruta arbolen eta otarraren zozketa

-18:00: Idi proba.

6 ASTEAZKENA

Lazkao

Monologoa: Kike Biguri. Oro-
bione, 18:00

Legazpi

Ikusentzuzkoa: "Pumori,
mendiaren alaba". 19:30, La-
txartegi Aretoa

Urretxu

Hitzaldia: Miguel Angel Mue-
la: "Nueva normativa en los
torneos de ajedrez". Pub Eire,
22:00etan.

7 OSTEGUNA

Legazpi

Photocall: "Kliama aldaketa eta
emakumezkoak". Kale Nagu-
sian, 19:00-21:00.

Urretxu

Hitzaldia: María Ángeles
Machín, psikologoa: "Auto-
estima y empoderamiento de
las mujeres". Mairi Elkartearen,
16:00etan.

Zerain

Mokadutxoa: Martxoaren
8aren bezpera dela eta, hitzaldia
eta mokadutxoa izango da
Kultur Etxean. Ordua oraindik
zehaztu gabe.

8 OSTIRALA

Beasain

Zinema: "Una cuestión de gé-
nero". 22:00

Lazkao

Dantzaldia: Oin Arin Dantza
Taldea. Arerian, 18:00

Legazpi

Zinekluba: "Disobedience".
21:30, Laxartegi

Urretxu

**"Antez Motz", Antzerki La-
burra Lehiaketaren finala:**
Labeaga Aretoa, 21:30

Zumarraga

Zine Kluba: "Viaje al cuarto de
una madre" Zelai Arizti, 22:15

9 LARUNBATA

Beasain

Mus Txapelketa: Arrano
Elkartearen mus txapelketa.
Loinzako San Martin Plaza az-



IÑAUTERIAK 2019 LEGAZPIN

Otsailak 28, osteguna: Doinua Musika Eskolako ikasleek

Iñauteri kalejira egingo dute 17:15etatik aurrera

Martxoak 1, ostirala:

IKASTETXEETAKO HAURREN DESFILEA

- **16:00etan** abiatuko da, Santikutz egoitza paretik. Ibilbidea: Olaondo kalea, Urola Kalea-Kale Nagusia- Euskal Herria plaza.

- **17:00etan** Lintx-en etorrera Euskal Herria plazan eta Urolatarrak Txaranga hasiko da erdiguneko kaleak alaitzen 19:30ak arte.

- **19:30etatik 21:00etara** Alaitasuna Mariatxia kalez-kale.

Martxoak 2, larunbata: Legazpiko Gazteak elkarteak antolatutako ZAPATUKO IÑAUTERIA: Euskal Kultura. Elkarrekin bazkaldu ondoren, 17:30ean Laubide kaletik abiatuko gara karrozarekin Kalejiran. 22:00etan kontzertuak Gaztetxean.

Martxoak 3, igandea:

ZUBEROAKO MASKARADA KONPARTSA:

- **12:00:** Konpartsa Lau Bidetik irtengo da. Ibilbidea: Laubide (oinezkoen kalea), San Inazio, Juanastegi, Bikuña Plaza, Plazaola Kalea (Kukue parean).

- **14:00:** Bazkaria Gizarte Zentroan.

- **17:30:** Konpartsa Gizarte Zentrotik irtengo da. Ibilbidea: Gizarte Zentroa, Kale Zaharra (Karibe Zaharra parean), Kale Nagusia (Kalotx parean), Kale Nagusia (Karibe Berri eta Gurrutxaga parean), Euskal Herria plaza.

- **19:00:** Lintxen agurra, panpina erretzea eta inauterian amaiera, Euskal Herria plazan.



Contabilidad
Xamar
Asesoría económica y fiscal

Enpresak eta Autonomoen Kontabilitatea eta Gestioa
Komunitateen Administrazioa
Higiezin Aholkularitza

Contabilidad y Gestión de Empresas y Autónomos
Comunidades de Vecinos
Inmobiliaria

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



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

www.xamarasesoria.com



MARTALANDA

Centro Odontológico-Zentru Odontologikoa



*10 urte jada zuekin.
Eskerririk asko denori!*

*10 años ya con vosotros.
¡Muchas gracias a todos!*

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

www.martalanda.com

pian, 16:00

Haur Zinema: "Lego Filma 2".

17:00

Zinema: "Una cuestión de género". 19:30, 22:30

Gabiria

GAZTEBURUE:

-09:00: Gosarizketa.

- **Ondoren**, poteoa eta argazki erraldoia.

-13:00: Bazkaría

-16:30: Jolasak.

-19:00: Poteoa

-22:30: Kontzertuak: John Leader and The Coconuts + Odolaren Mintzoa.

Soka Tira: Euskal Herriko Soka Tira mixtoko finala. Frontoian, 16:30etan.

Urretxu-Zumarraga

Photocool. Klima Aldaketa eta emakumeak. Areizaga-Kalebarren, 12:30-14:30

Urretxu

Aukeren Azoka: Ederrena, egun osoan zehar

Goierrri Itzulía: Irteera eta Helmuga, Jose Mari Lasa Plazan, 15:30 - 18:30

10 IGANDEA

Beasain

Kontzertua: Donostiako Udaltxistulari Banda. Igartza Jauregia, 19:00

Haur Zinema: "Lego Filma 2". 17:00

Zinema: "Una cuestión de género". 19:30, 22:30

Legazpi

Kirola Elkarrekin Jardunaldia

Haur Zinema: "Asterix, edabe magikoaren sekretua". 17:00

Zinema: "Un asunto de familia". 19:30

Tolosa

Iñauteriak: Plñata Igandea. Ikasleen bandaren kalejira.

Urretxu

Aukeren Azoka: Ederrena, egun osoan zehar

Haurrentzako Antzerkia. "Pilotxo". Labeaga aretoa, 17:00

EIRE Xake Txapelketa: Finala Eire Tabernan.

11 ASTELEHENA

Beasain

Zinema: "Una cuestión de género". 19:30, 22:30



EÑAUT ELORRIETA:

Ken Zazpiren sortzaile eta ahots nagusia Beasainen izango da, Ursube Antzokian, apirilaren 6an.

Tolosa

Mendi Tour: Mendi Zine Jaialdia. Leidor, 19:00 - 22:00

12 ASTEARTEA

Beasain

Opera-balleta: "Aida-Luciano Pavarotti". 20:15, Usurbe

Tolosa

Mendi Tour: Mendi Zine Jaialdia. Leidor, 19:00 - 22:00

13 ASTEAZKENA

Legazpi

Opera DVD-n: "Luisa Miller (1)". 18:30, Kultur Etxea

Tolosa

Mendi Tour: Mendi Zine Jaialdia. Leidor, 19:00 - 22:00

14 OSTEGUNA

Beasain

Zine Kluba: "Lou". 21:00



ARGIKI
ILUMINACION

SECUNDINO ESNAOLA 6 - ZUMARRAGA
TF. 943 72 41 64



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!

15 OSTIRALA

Beasain

Korrika kulturala: "ENKAR-GUZ: Sormenaren Ibaia". Xabier Zabala, Andoni Egaña. Igartza Jauregia, 19:00

Antzerkia: "Zoaz pake santuan". 22:15

Lazkao

Antzerkia: Urrup: "Tenemos que hablar". Arerian, 21:30

Motor Festa: Karaokea, ibilgailuen erakusketa, taloak, txaranga... 18:00

Legazpi

Zinekluba: "El silencio de otros". 21:30,

Tolosa

Dantza: Zeruko (Kresala Dantza Taldea). Leidor, 20:30

Zumarraga

Kontzertua: Gari eta Maldanbera: Zelai Arizti, 22:30. Sarrera: 10 euro. (Ikus 14. orr.)

16 LARUNBATA

Beasain

Haur Zinema: "Cómo entrenar a tu dragón, 3". 17:00

Zinema: "Holmes & Watson". 19:30 / "¿Podrás perdonarme algún día?". 22:30

Lazkao

VI Rally Sprint-a: Auto Klaskoien bilkura (12:00); Rally Sprint lasterketaren hasiera (14:00); Sari Banaketa (21:00)

Legazpi

Karlos Ausserladscheiderren omenezko eguna: Ekitaldiak egun guztian zehar, azokan

ZUMALAKARREGI MUSEOA (MARTXOA ETA APIRILA))

1.- EMAKUMEAK ARDATZ

Helduentzako topaketa Emakume langilearen nazioarteko egunaren harira, Zumalakarregi Museoa topaketa irekia antolatzen du. Martxoaren 7an arratsaldeko 16:30etatik 18:30etara. Bertan modu irekian eta informalean, egungo gizartearen emakumearen errealitatearen inguruan hitz egin eta gogoeta egiteko espazioa irekia izango da. Aldi berean, herrialde ezberdinetako jatorria duten pertsonen gonbitea luzatu eta hauen esperientzia konpartitzeko aukerarekin.

2.- XIX MENDEKO EUSKAL EMAKUMEA

EMAKUME LANGILEAREN NAZIOARTEKO EGUNAREN harira, Familia Tailer didaktikoa egingo da Zumalakarregi Museoa, **martxoaren 9an** .XIX.mendeko irudigileek zuten emakumearen ikuspegia aztertuko dugu. Arratsaldeko 16:30etatik 18:30etara. Sarrera 3€koa izango da pertsonako, eta 1,5€ko deskontua familia txartela duten kideentzat. Aurrez izen eman beharko da, **kopuru mugatua**.

3.- PANPINAREN ETXEA ERAIKIZ

Familia Tailer didaktikoa. Zumalakarregi Museoa **Maushaus-en** eskutik martxoaren 23an . XIX.menden, burgesen artean oso modan zeuden haurrentzako panpinen etxea eraikiko dugu bertan, bertara gerturatzen diren guztien artean. Arratsaldeko 16:30etatik 18:30etara. Tarifa 3€koa izango da pertsonako, eta 1,5€ko deskontua familia txartela duten kideentzat. Aurrez izen eman beharko da, **kopuru mugatua**.



4.- IPUIN KONTALARIA

Zumalakarregi Museoa **apirilaren 6an**, arratsaldeko 16:30etatik 18:30etara. Ipuin kontalaria izango da. Tarifa 3€koa izango da pertsonako, eta 1,5€ko deskontua familia txartela duten kideentzat. Aurrez izen eman beharko da, **kopuru mugatua**.



Lainaz KAFEAK



San Isidro K. BEASAIN - 943 80 51 28 / Zabierreka Pol. 53. LAZKAO
cafe@lainaz@yahoo.es



18+

HEL
DUAK
GARA!



...acv MULTIMEDIA

943 80 57 99 • Domingo Unanue 3 ORDIZIA • Tabakalera DONOSTIA • www.acvmultimedia.com

Tolosa

Pirritx, Porrotx eta Marimotots: Leidor, 16:00 eta 18:30.
Birziklatu Azoka. Berdura Plaza, 16:30 - 19:30

17 IGANDEA

Beasain

Haur Zinema: "Cómo entrenar a tu dragón, 3". 17:00
Zinema: "Holmes & Watson". 22:00 / "¿Podrás perdonarme algún día?". 22:00

Legazpi

Haur Zinema: "El regreso de Mary Poppins". 17:00
Zinea: "El vicio del poder". 19:30

Olaberria

Pilota txapelketa: Goierri Kopa, pilotalekuan, 10:00etan.

Urretxu

Haurtzako film laburrak: Labeaga Aretoa, 17:00

18 ASTELEHENA

Beasain

Haur Zinema: "Cómo entrenar a tu dragón, 3". 17:00
Zinema: "Holmes & Watson". 19:30 / "¿Podrás perdonarme algún día?". 22:30

19 ASTEARTEA

Beasain

Haur Zinema: "Cómo entrenar a tu dragón, 3". 17:00
Zinema: "Holmes & Watson". 19:30 / "¿Podrás perdonarme algún día?". 22:00
Zinema: "The old man and the gun". 19:30

20 ASTEAZKENA

Legazpi

Opera DVD-n: "Luisa Miller (2)". 18:30, Kultur Etxea

22 OSTIRALA

Beasain

Zinema: "Mula". 22:00
Lazkao
GOAZEN: Goazen 5.0 antzerkia. Arerian, 17:30 - 19:30

Legazpi

Ikusentzunezkoa: Aitor Casado: "Indonesia". 19:30, Kultur Etxea

Zinekluba: "Climax". 21:30, Latxartegi

Tolosa

Antzerkia: "Ghero". Leidor, 20:30.

Gipuzkoa Encounter: Usabal Kiroldegia

Zumarraga

Zine Kluba: "The Rider" Zelai Arizti, 22:15

23 LARUNBATA

Beasain

EHUNMILAK; ULTRAFESTA: Egun osoko egitaraua Beasaingo kaleetan zehar.

Haur Antzerkia: Markeliñe: "Euria". 17:00

Zinema: "Mula". 19:30, 22:30

Legazpi

Antzerkia: "Gaiztoetan gaiztoenak". Latxartegi, 20:00

Tolosa

Gipuzkoa Encounter: Usabal Kiroldegia



GARI & MALDANBERA: BESTE DENBORA BATEAN:

Gari presenta su nuevo disco Beste denbora batean acompañado de la banda Maldanbera, la cual le acompaña desde hace ya más de cuatro años. La formación vuelve con nuevo ímpetu e ilusiones y sobre todo, con nuevas canciones, todas ataviadas para que, en su sutileza, sean consistentes y efectivas.

Tras más de 38 años en los escenarios y toda una vida enganchados a la música, los artistas duraderos como Gari, están por encima de sus canciones, más allá de sus discos y atraen, sobre todo, por su actitud y su estilo.

El concierto será un evento especial, un momento para disfrutar de la carnosidad sensual de sus canciones, compuestas y arregladas con la herramienta de su experiencia vital, las cuales van abriéndose paso a lo largo del concierto, a la vez que crean un puente íntimo y sólido con el público.

(15 de marzo, Zelai Arizti Aretoa, Zumarraga, 22:30 h. Entradas: 10 euros).

 <p>aseplan AHOLKULARITZA ASEERDIA aseplan.com</p>	<p>JOSE MIGUEL TIBIRETZ-DIC - OGASARI T 943 086 420</p>	<p>DULCE M. LONALDI - BEASAIN T 943 887 129</p>	
	<p>asesoria de empresa</p>	<p>servicios jurídicos</p>	<p>administración de fincas</p>
	<p>AHOLKULARITZA</p>	<p>ABOKATUAK</p>	<p>KOMUNITATEAK</p>

Goierrialdea autobusak

Mota guztietako autobusak
Goierriko herrien zerbitzura



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



siguanos
on
facebook

IGARTUBEITI BASERRIA (MARTXOA-APIRILA)

Emakumeak landa ingurunean VII. Jardunaldia eta Barrikotea

Emakumearen Nazioarteko Eguna ospatzeko eta Igartubeitiko sagardo dastatzeko topaketa, Igartubeitin, martxoak 9an. Publiko guztiari zuzendutako formatu anitzeko jarduerak antolatu dira, besteak beste, ibilbide tematikoa baserrian zehar, haurrentzako tailerra, trikitilariak, sagardo eta Bertatik Bertara produktuen dastaketa eta baita azken hauen saskiaren zoketa ere.

Emakumearen Nazioarteko Eguna dela eta ospatzen den jardunaldi hau emakumeak landa ingurunean izan duen paperari eskaintzen zaio, landa ingurunea bere bizimodua bihurtu duten egungo emakumeen esperientzietara gerturatuz eta garai zein egoera ezberdinetan bizi izan diren emakumeek burututako lanari esker ona adieraziz. Bide batez, ospakizun honetan, Igartubeiti Baserri Museoan urrian egindako sagar zukua sagardo bihurtuta dastatzeko aukera izango da.

PROGRAMA:

16:30 // Emakumea landa ingurunean XVI. mendean ibilbide tematikoa Igartubeiti baserrian, Iraitz Agirre, antropologoa eta historialariaren eskutik.

Ordu berean, 16:30tan, Sagar goxoa egiten ikasteko lantegia, 6-12 urte bitarteko haurrei zuzendua. Arantxa



Agirrek, Gabiriko Katarain baserrikoa eta Bertatik Bertarako ekoizleak eskainia.

18:00: Barrikotea, Sagardo eta Bertatik Bertara produktuen dastaketa eta trikitilariak.

16:00-17:30: PHOTOCOOL- Klima aldaketa eta emakumeak. Antzerkia-antzezleak herritarrak. Kutxak eta Bertatik Bertarak sustatutako ekimena Agenda 21-en barne.

Beharrezkoa da aurrez izena ematea (Lantegiak toki mugatuak)

Kontaktoa: igartubeiti@gipuzkoa.eus edo 943 72 29 78 telefonoan.

Ibilbide tematikorako eta lantegi-irako izena emateko azken eguna: martxoak 1

IGARTUBEITI FAMILIAN:

•“Olio lanpara”

6-12 urte bitarteko haurrentzat.
Otsailak 16, 16:30-18:30

•“Arto maluta”

7-12 urte bitarteko haurrek dituzten familiei zuzendua. Untzi Museoan Aitor Buitronek eskainia
Otsailak 23, 16:30-18:30

•“Joaldunak”

4-12 urte bitarteko haurrentzat
Martxoak 2, 16:30-18:30

•“Arto gailetak”

4-12 urte bitarteko haurrentzat
Martxoak 16, 16:30-18:30

•“Liñua”

8-12 urteko haurrentzat-
Birtek eta Aranek eskainia
Martxoak 30. 16:30-18:30

•“Igartubeiti irudikatzen”

4-12 urte bitarteko haurrentzat
Apirilak 13, 16:30-18:30

ORDUTEGIA: • Astelehenetik larunbatera: 07:30 - 20:30
• Igande eta jaiegunak: 08:30 - 14:00

maitte

Prekozinatuak - Delicatessen - Kafetegia

**COMIDA PARA LLEVAR A CASA
O PARA CONSUMIR EN EL LOCAL**

Eta orain...**GOSARI BEREZIAK!**




Elosgi 22 / LAZKAO / **943 08 76 74**

revor
bedding



 idra

K O L T X O I A K

avialax          

Ibañondo 16 - IRURRA (N1) 943 69 16 77
www.koltxoiak.net

Txotxongiloak: "En las nubes". Topic, 18:30

24 IGANDEA

Beasain

Haur Zinema: "Los cinco y el valle de los dinosaurios". 17:00

Zinema: "Mula". 19:30, 22:00

Legazpi

Haur Zinema: "Ralph rompe Internet". 17:00

Zinema: "La tercera esposa". 19:30

Tolosa

Gipuzkoa Encounter: Usabal

Urretxu

Haurrentzako film laburrak: Labeaga Aretoa, 17:00

25 ASTELEHENA

Beasain

Zinema: "Mula". 19:30, 22:00

26 ASTEARTEA

Olaberria

Ipuin kontalaria: Miru Ipuin kontalaria liburutegian, "Nor zara?" Alzheimerren inguruko ipuin kontaketa 2 urtetik 7 urte arteko haurrentzat.



GOAZEN 5.0:

Euskal Telebistako telesailik arrakastatsuenaren aktore eta aktoresak Lazkaoko Areria aretoan izango dira, martxoaren 22an, telebistako seriean oinarritutako pieza antzetzten.

Tolosa

Ekoinemaldia: Leidor aretoa

27 ASTEAZKENA

Tolosa

Ekoinemaldia: Leidor aretoa

28 OSTEGUNA

Beasain

Liburu aurkezpena: Miren Amuriza. Igartza, 19:00

Goieniz Zine Kluba: "Viaje al cuarto de una madre". 21:00

Legazpi

Hitzaldia: "Non dago Mikel La-boa?". 19:00, Kultur Etxea.

Tolosa

Ekoinemaldia: Leidor aretoa

29 OSTIRALA

Beasain

Kantujira: Beasaingo kaleetan zehar, 18:30

Zinema: "El Gordo y el Flaco (Stan & Ollie)". 22:00

Legazpi

Zinekluba: "The Florida project". 21:30

ALKAIN
antenak - elektrogailuak

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

SUMINISTROS INDUSTRIALES AL ALCANCE DE TODOS



Herramientas ELÉCTRICAS



Herramientas MANUALES



FERRERÍA

- Herramientas para industria, construcción, de precisión...
- Equipos láser
- Señalización de seguridad
- Jardinería
- Ropa y EPI's

 **Alonso**
INDUSTRIA HORNIGAIAK

FERRERÍA

Urdaneta 4, Tf. 943 80 50 74, ORDIZIA

SUMINISTROS INDUSTRIALES

Políg. Isuses nº 1-2, ARAMA / Tf. 943 88 11 32
Fax 943 88 20 01 / E-mail: alonsos@alonsa.com

- + AUTOMOCIÓN
- + JARDINERÍA
- + BRICOLAJE

EL FESTIVAL

LEGOREGGAE

SE CELEBRARÁ EL 30 DE MARZO

Este año será la **5ª edición** del Legoreggae Festibala y se celebrará el día **30 de marzo**. En el momento de escribir estas líneas, en las redes de la organización del Festival sólo se habían publicado información sobre 2 grupos:

Por un lado están **Bass Herri Sound System**, que ya vinieron el año pasado y viendo el ambiente que pusieron en la kalejira de la tarde, este año también se ha apostado por ellos.

Por otro lado están **Gorka Suaia eta Ama Rebel**. Gorka Suaia, conocido cantante en la escena reggae de Euskal Herria, y los Ama Rebel se han juntado para formar una banda muy interesante y acaban de sacar su primer disco.

Aparte de estos artistas vascos, desde **Iruñea** vienen las **The Ladj's**. Duo de dj's que se están haciendo un nombre en la escena y son las elegidas para cerrar la noche.

Seguimos con más nombre, **Hermano L**, mítico artista del panorama español, uno de los integrantes del pionero grupo La Puta Opepe. Artista de grandísima experiencia y gran cariño del público más veterano, también se dejará caer por Legorreta el 30 de marzo. Será un placer poder disfrutar con él.

Nos vamos un poco más lejos para presentar a nuestra siguiente artista, **Trees-**



ha (Foto superior). Artista de origen keniaita, aunque vive en Alemania, ha actuado en escenarios de todo el mundo gracias a su grandísima voz. Aunque su estilo principal es el reggae, no tiene ningún problema en probar mas estilos musicales, cosa que demuestra su gran calidad.

Por último, tenemos al cabeza de cartel **Kabaka Pyramid** (Foto inferior) y su excelente banda **The Bebble Rockers**. Es un grandísimo placer y orgullo poder contar con el joven artista jamaicano. Mundialmente conocido, en los últimos años ha pisado los escenarios más famosos de la escena reggae, y recientemente ha estado de gira con **Damian Marley**. Vendrá a Legorreta a presentar su nuevo trabajo "Contraband", en el que colaboran artistas de primer nivel, y estamos seguros de que disfrutaremos del directo al más puro estilo electrizante de Kabaka Pyramid.

Queríamos aprovechar para dar a conocer nuestras redes sociales. Tenemos

una página en **Facebook** llamada Legoreggae, estamos en Twitter también **@LegoReggae** y por últimos nuestro Instagram es **@LegoreggaeFestibala**. Iremos publicando la información sobre el festival, también hablamos un poco sobre la cultura reggae y compartimos algunas canciones que nos parecen interesantes.

La organizacion de Legoreggae



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

LEHENDABIZIKO GARBIKETAK
ERAIKINAK - BULEGOAK
MERKATAL LOKALAK
GARAJEAK
JABEEN ERKIDEGOAK

PRIMERAS LIMPIEZAS
EDIFICIOS - OFICINAS
LOCALES COMERCIALES
GARAJES
COMUNIDAD DE PROPIETARIOS

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**

Tolosa

Txotxongiloak: "Iñari Sastre: Illusions". Topic, 20:30

Zumarraga

Zine Kluba: "Bienvenida a Montparnasse. Zelai Arizti, 22:15

30 LARUNBATA

Beasain

Haur Zinema: "Corgi: las mascotas de la reina". 17:00

Zinema: "El Gordo y el Flaco (Stan & Ollie)". 19:30, 22:30

Tolosa

Tolosa Kantari: Kantu Jira Herrikoia., 12:00etatik aurrera.

Haur Ikuskizuna: "Ilusioen sortzailea". Leidor, 17:00

31 IGANDEA

Beasain

Kontzertua: Loinatz Abesbatza: Musika Sakratua. San Martin Eliza, 19:00

Haur Zinema: "Corgi: las mascotas de la reina". 17:00

Zinema: "El Gordo y el Flaco (Stan & Ollie)". 19:30, 22:00

Legazpi

Haur Zinema: "Leo Da Vinci, Mona Lisa misioa". 17:00

Zinema: "Green Book". 19:30

Olaberria

Agur Kontzertua: Olaberriko Zeba Abesbatzak bere azken kontzertua, agurraren kontzertua, eskainiko du 13:00etako mezaren ondoren



AGUR, ZEBBA !! Olaberriko abesbatzak azken kontzertua eskainiko du martxoaren 31n.

**APIRILA
ABRIL**

1 ASTELEHENA

Beasain

Zinema: "El Gordo y el Flaco (Stan & Ollie)". 19:30, 22:00

2 ASTEARTEA

Tolosa

Opera: "La fúea del destino" (Giuseppe Verdi). 20:15.

6 LARUNBATA

Beasain

Kontzertua: Eñaut Elorrieta. Usurbe Antzokia, 20:00

Gabiria

Leharrei Mendi lasterketa: Bezperan dorsal banaketa eta pelikula emanaldia

Lazkao

Dantzari Helduen Eguna

Legazpi

Korrika Kulturala: Kafe Solasaldia Manu Bendalla sevillar bertsolariarekin.

Tolosa

Txotxongiloak: "Jon Braun". Topic, 18:30

7 IGANDEA

Lazkao

Omenaldia: Lazkao Txiki hil zeneko urteurreneko ekitaldia Lazkao Txiki Zelaian.

Legazpi

Kontzertua: Legazpi Musika Banda + Gorka Hermosa. 13:00, Latxartegi Aretoa.

Kontzertua: Abesbatzaren Kontzertua. 19:00, Parrokia.

9 ASTELEHENA

Olaberria

Elikadura tailerra: Haurrentzat, Jolas Txokoa.

10 ASTEAZKENA

Beasain

Opera-Ballet: "La Gioconda". Usurbe Antzokia, 20:00

Legazpi

Balleta: "El Cascanueces".

Kultur Etxea, 18:30

12 OSTIRALA

Beasain

Antzerkia: "Roman eta Julietta". Usurbe Antzokia, 22:15

Legazpi

Ikusentzunezkoa: Luis Mari Murua: "Uhartek". 19:30, Kultur Etxean.

Tolosa

Tolosako Musika Banda: Topic, 20:30

13 LARUNBATA

Gabiria

Korrika: Korrika Gabiritik 09:30etan pasako da. Lerro hauek idazteko momentuan bazkaria egiteko aukera aztertzen ari zen.

Lazkao

Korrika: Lazkaotik pasako da

Legazpi

Talo Festa: Hegialdeko Jaietarako dirua lortzeko..

Korrika: Legazpitik pasako da

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



LAZKAO
ZERBITZUGUNEA









ARANAUTO



Taller multimarcas

Venta de vehículos:

nuevos, KM-0 y segunda mano

Principales marcas:

Peugeot, KIA, FIAT y Alfa Romeo



Pol. Ind. Isuses, Pab. 3 - ARAMA

943 80 53 26

aranauto@cercs.es

— FOR JU —
**MALA
GISSONA**
CRAFT BEER

CADA VEZ EN MÁS BARES
GERO ETA TABERNA GEHIAGOTAN

info@malagissona.beer

Tolosa

Antzerkia: "Pinotxo". Glu-glu produktzioak, 17:00

Zerain

Korrika: Zeraindik 8:42an pasako da eta honen inguruan ekitzak izango dira.

14 IGANDEA

Legazpi

Dantzari Txiki Eguna

15 ASTELEHENA

Legazpi

Kontzertua: Doinua Musika Eskolako ikasleak. 18:00, La-xtartegi Aretoa.

24 ASTEAZKENA

Ordizia

Artzai Eguna.

26 OSTIRALA

Beasain

Kantujira: Beasaingo kaleetan zehar, 19:00

Tolosa

Kontzertua: El Consorcio. Leidor, 20:30

30 ASTEARTEA

Beasain

Opera-Ballet: "Fausto". Usurbe Antzokia, 19:45

Legazpi

JAIK: Santikutz Jaietako hasiera. Jaiak maiatzaren 4erarte luzatuko dira, eta Mirandaola Eguna maiatzaren 5ean izango da.

LIBURU BABY KLUBA EKIMENAREN SAIO BERRIAK LIBURUTEGIAN

Saioak **Ordiziako Udal Liburutegian** egingo dira, otsailaren 12an eta apirilaren 2an goizez (10:30 h) eta martxoaren 12an eta maiatzaren 7an arratsaldez (17:00 h.).

Liburu Baby Kluba ekimenak, "Ordizia Hiri Hezitzailea" programaren barruan garatzen dena jarraituko du Udal Liburutegian; Udal Liburutegiak sustatzen du eta urtean zehar Liburutegi berak bultzatzen duen ipuinontaketaren saioei gehitzen zaio.

Liburu Baby Kluba 0 eta 3 urte bitarteko umeei zuzenduriko jarduera ludiko eta didaktikoa da. Umeak heldu batekin egongo dira eta azken honek jardueran ere parte hartuko du. Jardueran ardatza eta abiapuntua liburuak dira. Jarduera honen helburu nagusia umeengan txikitatiki eta beraien familiengan literatura, musika, artea eta naturarekiko interesa piztea da. Liburu Baby Kluba jarduera kulturarantz da eta horregatik, euskaraz, gaztelera eta ingelesez garatzen da.

Hiri hezitzailearen helburu etengabea ikasi, trukatu eta partekatzea da. Hortaz, bertako biztanleen bizitza aberastea ere bai eta nagusiki, haur eta gazteak hezikiko ditu, baina borondate irmoa agertu behar du adin guztietako pertsonak bizitza zeharreko prestakuntzan sartzeko. Eta zentzu horretan Liburu Baby kluba ekimena Hiri hezitzailearen printzipioen barruan kokatzen da, hala nola Hiriak aniztasunean oinarritutako hezkuntza sustatuko duela esaten denean, betiere ulergarritasuna, nazioarteko lankidetz



solidarioa; edota Hiriak familiei behar bezalako prestakuntza ematen ahalginduko duela esaten denean, haien seme-alabei hazten laguntzeko, haien seme-alabei hiriaren funtsa barneratzen laguntzeko, elkarrekiko begirunearekin bat. Alde horretatik, oro har, hezitzaileentzako prestakuntza-proposamenak garatuko ditu, bai eta hirian, nahiz eta maiz oharatu gabe, hezkuntza-eginkizunak betetzen dituzten pertsonentzat ere.

Eta marko horretan garatu nahi da Liburu Baby Kluba ekimena, eta lehenengo saioa datorren asteartean, Udal Liburutegian goizeko 10:30etan. Parte hartzaileen kopurua mugatua izanik, komeni da izena emateko Liburutegia bertan edo 943805633 telefonon edo liburutegia@ordizia.eus posta elektronikobeharko da, **kopuru mugatua**.



LEIHOETXE
ALLUMINIOS
MURO CORTINA
DOMOTICA

Pol. Ind. Argizao, 30
ZUMARRAGA

943 72 08 07

alumuniosleihoetxe@gmail.com

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



JOSÉ ÁNGEL IGARZABAL
Escritor

El pasado en pinceladas

Érase una vez hace cincuenta años...

Con la agradable sensación producida tras la lectura de **"El Secreto de Gibola"** novela de la legazpiarra **Ane Odriozola** en la que junto a la ficción encontramos interesantes aspectos históricos de Legazpi, iniciamos esta crónica que nos conduce a un tiempo pasado.

MARZO

De entrada abordamos noticias de los años cuarenta fechadas en **Zumarraga y Urretxu**. En marzo de

1948 en la primera localidad citada se plantea la posibilidad de erigir una cruz de cemento en la cima de Izaspi que reemplaza a la existente al encontrarse deteriorada por el paso del tiempo. A iniciativa de Los Luises se realiza una salida montañera a dicha cumbre teniendo como objetivo el emplazamiento de la nueva cruz. Técnicos bajo la dirección de Patxi Oyarzabal toman los apuntes pertinentes -- En **Urretxu** el primer martes de marzo tiene lugar una feria extraordinaria dedicada al sector rural. La edición de **1948** incluye una prueba de arrastre de piedra. Se trata de establecer una marca con la nueva piedra de 1.870 kilos. Interviene la pareja de bueyes de **Alejo Zabaleta** del caserío **"Urrusti"** de Zumarraga que en un tiempo de veinte minutos completa ocho plazas.

Echamos un vistazo a noticias de marzo de 1969. En **Tolosa** se rinde póstumo homenaje a los montañeros locales **Patxi Berrio y Ramón Ortiz** fallecidos en la escalada al Naranjo de Bulnes. En la iglesia de San Francisco es oficiada una misa en su memoria interviniendo el coro **"Euskariak"** del **Club Alpino Uzturre** dirigido por **José María Peña**. En el cine Leidor se visiona una serie de diapositivas realizadas por los infortunados montañeros en su ascensión a la mencionada cima de los Picos de Europa. -- Marzo del 69 supone cambios en algunas alcaldías dentro de nuestra cobertura informativa. Estos son los nuevos alcaldes. **Beasain**: Luis María Unzueta; **Urretxu**: Ramón Maiztegui y **Mutiloa**: Julián Murguiondo. --- A últimos de mes llega en **Ordizia** la fase final del III Concurso Cultural Comarcal. Participan veinte equipos con un total de 120 estudiantes. Concurran a la final los grupos **"Gure ametza"** y **"Burutik junda"** de la **Academia Urdaneta de Ordizia**, **"Anaitasuna"** de la **Escuela Profesional del Goierri** e **"Irrintzi"** del **Colegio Escuelas Pías de Orendain** que resulta vencedora de este certamen cultural. Como colofón se presenta al público el nuevo conjunto de baile vasco "Amets Bide" -- Finalmente aportamos un apunte sobre el mercado de **Ordizia**. El primer miércoles del mes de cara a la proximidad



Patricio Echeverría. Ilustración: Zulet (Noticias de Gipuzkoa)

de la fiesta de San José se ve incrementada notablemente la venta de cordero cotizándose entre 70-75 pesetas el kilo. A mediados de mes el mercado acoge las primeras setas de primavera con un precio de 800 pesetas el kilo. A causa del frío el escaso brote de seta de primavera hace que su precio se eleve a 1.000 pesetas el kilo para final de mes.

ABRIL

Centramos el relato retrocediendo cincuenta años. Lo cubrimos con apuntes noticiables fechados en **abril de 1969**. **Beasain** ofrece la final del Concurso de Conjuntos de Música Moderna. Seis son los grupos finalistas logrando el triunfo "Los Top-Ten" de dicha localidad. Les siguen en la clasificación "Los Meteoros" de Zumarraga, "Los Montis" de Zarauz, "Los Fronterizos" de Ziordia, "Los Babys" de Legazpi y "Los Ovnis" de Ordizia. --- Por su parte el **Centro de Iniciativas y Turismo de Tolosa** acoge la clausura de la II Gran Gala de Artistas Tolosanos. Tras una palabras de salutación de **Miguel María Arreche**, presidente de la Comisión de Juventud del CIT, se hace entrega del trofeo "Simpatía" al conjunto músico-vocal "Los Piques" compuesto por, **Avelino Mocoeroa** (vocalista), **Enrique Ugarte** (acordeón), **José Fernando Ubillos** (guitarra), **Angel María Ortiz** (guitarra) y **Juan José Mocoeroa** (batería). Todos ellos en edades comprendidas entre 11 y 12 años y alumnos de Escuelas Pías. --- Fallece minseñor Zenon Aramburu, obispo de Wuhu (China). Monseñor Aramburu era natural de **Urretxu** y en 1947 el Ayuntamiento le nombró Hijo Predilecto de la villa. --- En la iglesia del barrio legazpiarra de Telleriarte se realizan obras de mejora. Los vecinos del lugar agradecen a D. **Patricio Echeverría** la ayuda prestada ya que sin su concurso no hubiese sido posible ejecutarlas. Como muestra de reconocimiento se le hace entrega de una artística placa obra del pintor y escultor eibarrés Lucas Alberdi.



disek

ibaiondo
altzariak

Altzari dendak www.mueblesibaiondo.com

Ofertas de exposición hasta 50%

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

Katea 5, Antzizar Auzoa BEASAIN - 943 16 40 40

IBAI ONDO



AROSZTEGIA



Birgoitze-lanak eta industria-mantenimendua.
Urbanoizazioak, lan zibilak eta enpresa industrialak.

Pabiloi industrialak, etxebizitzetako, merkataritza-lokaletako eta abarrezko enpreformak eta eraikuntza.

Administrazio publikoetarako, enpresa pribatuetarako zein partikularretarako lanak.

Fatxada zein igogailuen berritze-lanak, bizilagun komunitateentzako enpreformak.

Ahalkularitza teknikoak (arkitektoak, ingeniariak...)



ANTIO
CONSTRUCCIONES Y SERVICIOS

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

Mecagüen los putos coches



ASIER ZALDUA
Kazetaria

Iritzi artikulu hau autoei buruzkoa da. Autoa geroz eta gehiago gorroto dudala eta autoaren gehiegizko erabilerak guztioi bizitza izorratzen digula azaldu nahi dut. Horretarako, Autoak gorroto ditut jar nezakeen titular gisa, baina zerbait argigarriagoa nahi nuen. Indartsuagoa. Zalantza izpirik utziko ez zuena. Eta euskara, abestiak dion moduan, biraorikan ez duen hizkuntza garbia da. Beraz, euskarak autoekin ez du harreman onik. Izan ere, autoa baino gauza zikinagorik ez dago.

Zenbat CO2 isurtzen dugu autoa hartzen dugun bakoitzean? Zenbat

kutsatu behar da auto bat fabrikatzeko? Eta bai, onartzen dut, autoa askakizun ederra da. Bidaiatzeko primerakoa da. Eta autoaren industriak garrantzi handia du eta ezin diogu bat batean autoak fabrikatzeari utzi. Baina ez al dugu autoa gehiegixko erabiltzen? A ze trafikoa egoten den gure kaleetan... Gidari horiek guztiek autoa hartzea ezinbestekoa dutela sinetsi behar al dut? Ospitalera, industrialder, anbulatoria, ogia erostera... joateko autoa hartu behar al da? Zergatik jasan behar dute oinezkoek ke, zarata eta arrisku hori guztia? Zergatik eman behar zaie autoei horrenbeste toki gure herrietan?

Nigatik balitz, autoentzako aparkalekuak herritik kanpo egingo nituzke eta herrigunea banatzaileentzat eta larrialdietarako bakarrik utziko nuke. Erradikala naizela? Gehitxo dela? Beharbada bai. Baina aparkaleku gehiago eskatzen dituztenak ez al dira erradikalak? Erdiguneko kaleetan aparkaldia ordu batera mugatu zutelako Zumarragako alkateari autoaren gurpilar zulatu zizkiona ez al da erradikalak?

Onartzen dut. Autofobia dut. Autoan igo eta transformatu egiten naiz. Pertsona nazkagarria bihurtzen naiz. Baina autoa maite dutenak ere ez ditut beti irribarretsu eta lasai ikusten autoan daudenean. Deabruak asmatutako tramankulu horretan sartzen garenean, egoistagoak bihurtzen gara. Enpatia izateko ahalmena galtzen dugu. Eta ez da harriztekoa. Izan ere, ez gara ardiak. Gizakia ez dago ilaran joateko egina, inurria edo prozesonaria izango balitz bezala. Eta aurrean karakola baino motelago doan bat jartzen zaigunean, bidea ixten digutenean, sutu egiten gara. Baina merezita dugu. Zertarako joan traste zahar batean sartuta, aske joan bagaitzke? Gure martxan, eta ez aurrekoak markatzen digun abian.

Zorionez, oso gutxitan hartu behar izaten dut autoa lan kontuengatik. Eta eskerrak. Lan kontuengatik autoa hartzen dudan bakoitzean, sutan jartzen naiz. Putaseme hutsa bihurtzen naiz.



Sutan ez jartzen saiatzen naiz, baina ezinezkoa zait. Beti norbait aurrean enbarazu egiten. Eta bakarrik hitz egiten hasten naiz. Eskerrak konturatzen naizen eta futbolariak bezala ahoa estaltzen dudan.

Abenduko zubiko ostiralean Telleriartera joan nintzen Marcos Madinabeitiari elkarrizketa egitera. Bizikletan joan izan banintz hobe... Bidean gurasoen egunkaria hartzera gelditu nintzen (gaizki egina). Egunkaria gurasoen etxean utzi ondoren, Urdaneta kaletik Legazpi aldera abiatu nintzen. Urdaneta kalean bertan, Jekyll doktorea Hyde jauna bihurtu zen. Orduko 20 kilometroko abiadan zihonan tipo bat harrapatu nuen eta bere atzetik joan behar izan nintzen DIAko errotondaraino. Alua oinez baino polikiago zihonan eta Argixao futbol zelaiko bidegurutzean artzenera sartu zen Argixaora sartzera zihonana eskuinetik aurreratze! ¿En qué quedamos? Presa duzu ala ez? Zeren presa baduzu... ez zaitze orduko 20 kilometroko abiadan joan!

DIAko errotondan Urretxu aldera itzuli zen. Arraroa benetan herritik ateratzea herrira itzultzeko, baina niri bost. Nire paretik kendu zen eta bake ederra hartu nuen. Aaai... Gizajoa. Gutxi irauten du bakeak auto barruan... Errepidean bakerik ez. Bihurgunea igaro bezain laster frenatu egin behar izan nuen. Errepidea konpontzen ari ziren eta auto ilara zegoen. Azkarregi nindoan eta aurrekoa jan nuen ia. Motxorron beste auto ilara bat. Hor ere errepidea konpontzen ari ziren. Halako batean Telleriartera heltzea lortu nuen.

Itzulera ere amesgaizto hutsa izan zen. Motxorron obrako semaforoa gorri, suhiltzaile parkearen parean obrako semaforoa gorri, Urdanetan auto pila bigarren ilaran... Eta Hyde jaunak kontrola galdu zuen. Nire autoaren ispilarekin kamioi bat jo nuen. Eskerrak hori bakarrik izan zen... Halako batean autoa aparkatzea lortu nuen eta bake ederra hartu nuen. Esan bezala, bizikletan joan izan banintz hobe. Maritère Madinabeitiak oparitu zizkidan bi kalabazak ekartzeko lanak izango nituela? Nahiago bi kalabaza bizkar gainean eraman auto zikin batean sartu baino!

Entzun
AUDIFONOAK



JON LEGARISTI
AUDIOPROTESISTA

www.entzunaudifonoak.com

LABEAGA 58, LOCAL I - Tlf 943 72 65 91 - URRETXU

¿Sabes realmente si
oyes bien?

no tengas dudas
hazte un chequeo auditivo

Con una sencilla audiometría GRATUITA
comprobarás tu nivel de audición

garantía de
adaptación

*nosotros solucionamos
tu problema auditivo*



LE AYUDAMOS
HASTA CON **800€**

CONSULTANOS SUBVENCIONES Y CONDICIONES

Hasta
3 meses
de prueba

GRATIS

¡¡Financiación hasta 3 años!!

50% DESCUENTO

EN EL
SEGUNDO
AUDÍFONO

Hauteskundearen atarian



**MARTA
SAN SEBASTIAN**
Kazetaria

**Alkate kargua
eta karga, aurre
kanpainaren kiratsa,
kaleak asfaltatzeko
desio geldiezina eta
politikari parakai-
distak, besteak beste**

bere burua alkatetzan ikusten duenik. Eta hasi da atzerako kontaketa, gainean (hitz egokiagorik ezin nuen bilatu!) ditugu maiatzeko udal eta foru hauteskundeak, eta motorrak berotzeko aurre kanpaina zirrargarria. Uler ironia.

Izan ere, eta orain kazetariaren bandotik hausnartuko dut, hauteskunde kanpaina eta aurre kanpaina baina garai astunagorik ez dut ezagutu. Alderdi politikoa hasi dira, aspaldi hasi zirela esango nuke, indioilarren eranpuzten eta beren propaganda-aparatuek ez dute dagoeneko deskantsurako astirik. Behin alkatetzarako edo aldundirako hautagaiak aurkeztuta, haiei distira ateratzea tokatzen zaie. Eta ezinbesteko arma da gure gizartearen esposizio-mediatioa: ez zara inor komunikabideetan ateratzen ez bazara, nahiz eta parekorik ez duen kurrikuluma izan edo hauteskunde programa hobereza izan. Eta horretan, lagunak, alderdi handienek dituzte irabaztekoak; txikiei, aldiz, tokatuko zaie ukondokada bat edo beste ematea.

Baina politikatik arago, eremu guztiak kutsatzen ditu hauteskunde usainak; dena da kutsagarri, dena da susmagarri. Eta hasi naiz kirats hori berriz ere sumatzen. Alkateak beti izan ohi dira fokuen eta argazkien lagun, hori karguarekin batera etortzen da, baina hilabeteotan areagotu egiten da laguntasun hori. Udal aldizkariak ohi baina orrialde gehiago izaten ditu legealdiko proiektu izarrak zeintzuk izan diren herritarrei gogoratze, arloko zinegotziarekin nahikoa ez eta alkatearen asistentzia ezinbestekoa izaten da edonolako aurkezpen edo inauguraziotan, eta udalei kaleak asfaltatzeko desio geldiezina sartzen zaie, batez ere erdigunekoak. Topiko betetako hitzak direla esango du batek baino gehiagok, baina azken asteotako albisteei begi-kolpe ematea nahikoa da errealitate hau baieztatze.

Lerrock idazterako alderdi gehienek aurkeztuak dituzte Tolosaldeko herrietarako beren hautagaiak, alderdi nagusienek



behintzat arin ibili dira. Bakarren bat falta da, baina ezagunak ditugu aurpegi gehienak, sorpresa isolaturen bat kenduta. Eta azalpena sinplea da: errepikatu egiten dute alkate gehienek; Tolosa, Villabona edo Irura, kasu. Gaztelaniaz esaten den bezala "a caballo ganador" edo zaldi irabazlearen alde egiten dute. Oposizioan egoteak beti ahalbidetzen du arriskatzeko aukera hori. Kasu honetan, "de perdidos al río" esamoldea aukeratuko nuke. Edonola ere, apustuak eginak daude.

Guztiak dira ausartak. Baina zer gehiago behar du alkate on batek? Beste ezaugarri eta gaitasun askoren gainera, nire iritzian, ezinbesteko baldintza da herritarra izatea, ordezkari duzun herriko bizilaguna izatea. Ez dut jaioterria begiratu eta errolda agirian aintzinasunik eskatzen: herritarra izatea da herrian bizitzea, herria maitatzea eta herriarekiko konpromisoa erakustea. Herritar izateak ematen du bestela lortu ezin den kategoria, politikari parakaidistek sekula izango ez dutena.

Eta prest al gaude / zaude? Ez zaitetz harritu datozen astean zure postontzian ohikoa baino panfleto gehiago topatzen badituzu, ez eman buelta gehiago buruari zure herriko alkate azken boladan kalean gehiago ikusten baduzu eta, batez ere, ez zaitetz asaldatu politika gorrotatzen baduzu. Lasai, hiruzpalau hilabetez kontua (bakarrik) izango da. Ongi etorri hauteskunde kanpainara! Eta animo!



BERGARA
COCINAS CARPINTERIA

COCINAS SALONES DORMITORIOS SOFAS JUVENILES
ARMARIOS VESTIDORES DESPACHOS ENTRADAS
AUXILIAR DESCANSO PUERTAS SUELOS PROYECTOS ...



Matxinporta 10 URRET XU **943 72 36 89**

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

GURE EGUNEROKO OGIA EL PAN NUESTRO DE CADA DÍA

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



Notre Pain

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.



GOIERRI

zerbitzuak eta
alojamenduak

JATETXEAK

ARAMA

☑ Toki Alai 943 88 89 53

ATAUN

Lizarrusti 943 58 20 69

BEASAIN

Artzai Enea 943 16 31 16

☑ Dolarenea 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

☑ Urkiola 943 88 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

LAZKAO

Aldasoro-Berri 943 88 40 69

LEGORRETA

Bartzelona 943 80 62 06

MUTILOA

Mujika 943 80 16 99

Ostatu 943 80 11 66

OLABERRIA

Castillo 943 88 19 58

Mat. Gorrotxategi 943 88 19 58

Zezillionea 943 88 58 29

ORDIZIA

Martinez 943 88 06 41

Oiangu Baserría 677 34 23 21

Txiñdoki 943 88 40 49

ORMAIZTEGI

Kuko 943 88 28 93

SEGURA

Imaz 943 80 10 25

ZALDIBIA

Lazkao Etxe 943 88 00 44

Kixkurgune 943 50 10 86

ZEGAMA

Ostatu 943 80 10 51

Otzaurteko Benta 943 80 12 93

ZERAIN

☑ Mandioa 943 80 17 05

Ostatu 943 80 17 99

SAGARDETEGIAK

ALTZAGA

Olagi 943 88 77 26

ATAUN

Urbirtarte 943 18 01 19

LEGORRETA

Aulia 943 80 60 66

OLABERRIA

Etxezuri 943 88 20 49

ORDIZIA

Tximista 943 88 11 28

ZERAIN

☑ Oiharte 686 29 91 58

Otatza 943 80 17 57

HOTELAK

BEASAIN

☑ Dolarea**** 943 88 98 88

☑ Guregas** 943 80 54 80

☑ Igarta* 943 08 52 40

☑ Salbatore* 943 88 83 07

IDIAZABAL

Alai* 943 18 76 55

OLABERRIA

Castillo*** 943 88 19 58

Zezillionea** 943 88 58 29

SEGURA

☑ Imaz** 943 80 10 25

PENTSIOAK

MUTILOA

Mutiloa* 943 80 11 66

ORMAIZTEGI

Ibune** 639 23 88 89

Petit Goierri** 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 06 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

Liernigarakoa 943 80 16 69

ZEGAMA

Otzaurteko Benta 943 80 12 93

ATERPETXEAK

ATAUN

Lizarrusti 943 58 20 69

SEGURA

☑ Segura 943 41 51 12

ZERAIN

☑ Zerain 943 80 15 05

APARTAMENTU 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

ALDABE

☑ Gida zerbitzuak 943 80 15 05

ERRO

☑ Gida zerbitzuak 943 88 22 90



Logo honekin markaturiko enpresak 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 INTERPRETATZIO ZENTROAK

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

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

• **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

i 943 16 18 23



INDONESIA, WONDERLAND

texto y fotografías: **Pasaporte a Wonderland**

No es la primera vez que publicamos en GIDA un reportaje de viajes de los integrantes del Blog "Pasaporte a Wonderland", el legazpiarra **Aitor Casado** y su pareja, la madrileña **Mar Torrijos**. El próximo **viernes 22 de marzo** (ver agenda) ambos nos ofrecerán en Legazpiko Kultur Etxea un extraordinario audiovisual sobre la experiencia que vivieron el año pasado en Indonesia. Eso, sumado a que la proximidad del verano puede hacer que alguien se decante a seguir los pasos a estos viajeros incansables, nos ha animado a publicar este artículo. Esperamos que lo disfrutéis.

Este último verano estuvimos en Indonesia y en este artículo os recomendamos donde ir además de a la conocida y popular Bali. Indonesia es un conjunto de 17.000 islas de origen volcánico siendo las cinco islas más grandes Java, Sumatra, Kalimantan o Borneo, Nueva Guinea y Sulawesi. La capital del país es la caótica Jakarta, en la isla de Java.

Esa imagen evocadora de islas paradisíacas, naturaleza salvaje, costumbres ancestrales, espiritualidad y cultura es lo que nos encontramos nada más aterrizar. Otro de los atractivos del viaje es la gastronomía y, muy destacadamente, la amabilidad de los indonesios.

Nuestra ruta de tres semanas en el archipiélago recorrió la Java cultural y volcánica, la exótica Bali, la selvática Kalimantan o Borneo y la tradicional Sulawesi. Os hablamos un poquito más de cada una de las islas a continuación:

Java es una isla donde destacan sus volcanes, templos y palacios. Nuestro punto de partida de la ruta fue Yogyakarta,

una ciudad encantadora y relativamente tranquila adornada por sus palacios y punto de partida para las visitas a los grandiosos templos milenarios de Borobudur y Prambanan. Solo nos quedaba el traslado a otra ciudad en la isla para coger el avión para Borneo y entre otras sorpresas de las que no aparecen en las guías nos topamos con Kampung Pelangi o Pueblo del Arco Iris, un pueblo que estaba en un estado lamentable y de miseria y que ha sido rehabilitado por sus habitantes con la ayuda financiera del ayuntamiento destinada a la compra de pintura que los habitantes han utilizado para convertir el lugar en un espectacular poblado coloreado donde vemos la alegría e ilusión después de un gran esfuerzo.

Muy curiosa la visita al volcán Ijen que debe hacerse con máscaras para evitar respirar los gases tóxicos que desprende el azufre. Los trabajadores del azufre del volcán bajan y respiran cada día esos gases en una tarea penosa que consiste en buscar y cargar los pesados trozos de este mineral antes



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

Quilán F. Castañeda

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

zitek
ZITEK



de volver a subir para después venderlo a otros que a su vez lo venderán a las empresas petroquímicas que lo utilizarán en cosméticos, cerillas, dinamita o fuegos artificiales.

Java es la isla más poblada del mundo con 145 millones de habitantes en una superficie 4 veces menos que España y que resulta muy caótica en las carreteras. Aprovechamos para recomendar que evitéis Jakarta y sus atascos de tráfico, nosotros salimos muy contentos con nuestra decisión de evitarla después de saber de las malas experiencias de otros viajeros.

Bali es una isla paradisiaca y muy distinta al resto de Indonesia en cuanto cultura, religión y costumbres. Aquí la religión principal es el hinduismo en lugar del islam que predomina en el resto de Indonesia. Los balineses tienen preciosas casas en las que siempre hay un templito para honrar a los ancestros. Todo está estéticamente muy cuidado y la naturaleza ha sido muy generosa con esta isla, además podemos encontrar pre-

ciosos paisajes de arrozales. Los balineses son encantadores y transmiten mucha paz a pesar de que en agosto la isla está un poco masificada. Se pueden hacer muchas rutas hacia templos magníficos, cascadas y parajes naturales y ver atardeceres de los que quedan en la retina para siempre. En cuanto a playas, Bali no tiene playas grandiosas, tiene algunas muy bonitas, pero no vale la pena ir tan lejos con la idea de hacer turismo de playa.

Sulawesi es una isla menos turística, tiene magníficas playas y paisajes y un tesoro patrimonial intangible, los ritos funerarios de la etnia Toraja. Los toraja celebran unos rituales funerarios muy costosos a los que invitan a innumerables familiares y amigos. Para ello deben reunir el dinero durante mucho tiempo para esta fiesta en la que se sacrificaran búfalos y se comerá y beberá unos cuantos días en homenaje al muerto. Pueden pasar años hasta que una familia media pueda permitirse el funeral y mientras tanto tratan al muerto como un



**HERRERIA
MITXEL**

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

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

COORDINAMOS SU OBRA DE PRINCIPIO A FIN

+ HOSTELERIA



+ REFORMAS EN PEQUEÑOS HOTELES



+ COCINAS



+ REHABILITACIÓN POST-INCENDIO



- Coordinación de **TODOS** los gremios necesarios para su obra o reforma
- Más de 100 obras finalizadas en 10 años
- Fontanería - Refuerzos de estructura - Instalaciones comunitarias, etc...

reformas
Imanol
berrikuntzak



Xabier Lizardi 1 • DONOSTIA 943 21 94 79

www.imanolreformas.es



enfermo. Se les lleva a la parte sur de la casa, se les disea y se les lava, se les cambia de ropa y se les lleva comida diariamente. El funeral es motivo de alegría y celebración, todo en sus vidas gira alrededor de estas costumbres. Las tumbas son muy curiosas. Los paisajes de la zona y la arquitectura de las casas de los Toraja son también muy interesantes.

Borneo junto a Sumatra son las únicas localizaciones donde podemos encontrar orangutanes en su hábitat natural y también en forma de semilibertad. Pasamos tres días en un barco o klotok navegando por el río Sekonyer. Destacamos las increíbles noches de cielo estrellado y las numerosas luciérnagas iluminando los árboles, realmente de postal. En cuanto al avistamiento de los orangutanes, los vimos, aunque fue un poco decepcionante dado el elevado número de turistas que observábamos el espectáculo. En esta corta visita pudimos apreciar la deforestación de la isla para la producción de

aceite de palma, principal causa de que los orangutanes estén en peligro de extinción. Para conseguir terreno cultivable se producen muchos incendios intencionados que arrasan las zonas y a los que el gobierno hace la vista gorda. En occidente somos los principales consumidores de aceite de palma que está presente en muchos alimentos.

El mejor mes para ir a Indonesia no es agosto porque al ser temporada alta el turismo nubla la belleza de los sitios, además, los servicios bajan la calidad ante la imposibilidad de atender a tantos visitantes. Si podéis ir en julio o septiembre la situación mejora bastante.

Si estáis preparando vuestro viaje o queréis saber más de este destino, podéis encontrar información práctica, escalas interesantes, recorridos y reportajes en nuestro blog de viajes www.pasaporteawonderland.com o preguntarnos directamente, estaremos encantados.

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

MUS

Ondo jan eta gero...

Txapelketa

Modalidad / Modalitatea: **8 Reyes**

Sábado
Larunbata
—

9

Marzo
Martxo
16:00 h.

40€
Pareja
Bikote

1.280€ en premios

1º 640€ + Txapela + Obsequio

2º 384€ + Obsequio

3º 256€ + Obsequio

4ª al 6º Obsequio



luckia
Casino Kursaal



www.casinokursaal.com

Inscripciones / Izen emateak:

Tel: 943 429 214

Horario: 10:00 a 05:00 h.

C/ Mayor, 1 (Esquina Boulevard)

Donostia / San Sebastián

JOLASEAN DIBERTITU ZAITEZ. DIBERTIMEIDU
ETA JOSTAKETA ARDURATSUA GOMENDATZEN
DIZUGU. DIVIERTETE JUGANDO. TE RECOMENDA-
MOS LA DIVERSION Y EL JUEGO RESPONSABLE.
Prohibido el juego a menores de 18 años /
Presentación DNI, Pasaporte / Pasaporte, NAN.

ANEXO 1
del Reglamento
del Juego



“RUTAS Y RESTAURANTES DE NAVARRA”, CANDIDATO A MEJOR LIBRO DEL MUNDO

Imanol A. Salvador / fotografías: Ritzsar Tolosa

El pasado 29 de diciembre, fue notificado oficialmente a los tres legazpiarras **Josema Azpeitia, Ritzsar Tolosa y Txusma Pérez Azazeta**, autores de “**Rutas y Restaurantes con encanto de Navarra**” (Editorial SUA, 2018), que dicho libro ha resultado elegido como Mejor Libro del Estado Español en la categoría “Culinary Travel / Food Tourism” de los Premios “**Gourmand Awards 2019**”, los considerados como los “Oscars” de los libros de gastronomía.

Además, al ser el primero del Estado, “Rutas y Restaurantes con encanto de Navarra” opta a mejor libro del Mundo en su categoría en la Gala que se celebrará en julio en Macao, donde serán premiados en una espectacular ceremonia los representantes mundiales de cada categoría.

El libro “Rutas y Restaurantes con Encanto de Navarra”, editado por **SUA Edizioak**, fue presentado en junio de este año en la Sociedad Nuevo Casino Central de Pamplona, en Iruña

(fotografía inferior) y en la Cofradía Vasca de Gastronomía de Donostia (fotografía superior), en dos ceremonias multitudinarias que contaron con gran afluencia de público y la colaboración desinteresada de varios cocineros y cocineras navarr@s como **Álex Múgica** (La Cocina de Álex Múgica, Iruña), **Iñaki Andradas y Luken Vigo** (Baserri Berri, Iruña), **Martín Iturri Huerta** (Taberna Cocotte, Iruña), **Luis Salcedo Irala** (Hostal Remigio, Tudela), **Joxe Apeztegia y Virginia Loyarte** (Casa



ESTE INVIERNO SUELO RADIANTE

con



GRUPO
GOIUR



Gracias al suelo cerámico y su gran
conducción térmica calentarás todas
las estancias uniformemente.

Sin radiadores ganamos libertad en la
decoración.

Ahorrarás **entre un 15 y un 20%** en el
consumo de combustible.

Secundino Esnaola 36, trasera - Zumarraga | 943 72 39 94 | 605 772 715 | 606 606 375
grupogoiur@grupogoiur.com | www.grupogoiur.com

S SINGULAR
DENIAK



Santamaría, Doneztebe), **Mauro Milagro** (La Catedral, Tudela), **Alberto Lamana** (Bardenas, Arguedas) o **Virgilio Martínez** (Beethoven, Fontellas), todos ellos presentes en el libro. Buena parte de ellos aparecen en la fotografía superior de esta misma página..

Como comentaron los autores durante la presentación, “el volumen ha sido el fruto de más de un año de trabajo, desplazamientos, degustaciones y toma de contacto con gente maravillosa que nos abrió sus puertas de manera amable y generosa”. En sus 200 páginas se recogen 40 locales, 37 de ellos con sus recetas, 37 excursiones por los alrededores de los restaurantes y una ruta de pintxos.

El libro, editado en un formato cómodo y práctico y cargado de excelentes fotografías está disponible para su venta por internet en la página de SUA Edizioak y Elkar se ha encargado de su distribución en todas las librerías de Euskal Herria con un precio de venta al público de 18,95 euros. “Rutas y Restaurantes de Navarra” ha agotado ya la primera edición y se encuentra a la venta la segunda. Sus autores se hallan ahora elaborando el libro “**Rutas y restaurantes con encanto de Gipuzkoa**” para la misma editorial.

Se da la circunstancia de que Rixtar Tolosa y Josema Azeitia, responsables de la revista y web Ondojan.com, obtuvieron hace cuatro años el premio Gourmand al mejor libro del Estado en la categoría “Culinary Travel” por su libro “La Senda del Pintxo”, que posteriormente fue elegido como **Segundo Mejor libro del Mundo** en la gala celebrada en Yantai (China). Por otra parte, Josema Azeitia obtuvo igualmente el Premio Gourmand al Mejor Libro del Estado en 2016 por su libro “Pintxos de Leyenda de Donostia”, editado por Ttartalo.





ZURE ENPRESAKO KUDEAKETAN LAGUNDUZ COOPERANDO EN LA GESTION DE TU EMPRESA

IRNASA es una consultoría que ofrece soluciones de asesoría a medida, en la implantación, mantenimiento en sistemas de gestión de la calidad, medioambiente, seguridad...

www.irnasa.com

Polígono Industrial Argosao Pab.55 - ZUMARRAGA
irnasa@irnasa.com **943 72 41 00**



www.premank.com

Polígono Industrial Argosao Pab.55
ZUMARRAGA
premank@premank.com **943 72 41 00**



PREBENTZIOAREKIN LAGUNDUKO DIZUGU TE AYUDAMOS CON LA PREVENCIÓN

PREMANK es un Servicio de Prevención Ajeno que tiene como objetivo, ayudar y asesorar a empresas, instituciones y entidades en el cumplimiento de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales (Seguridad, Higiene, Ergonomía y Psicología Aplicada y Vigilancia de la Salud)



COORDINACIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN OBRA

Realizamos trabajos de coordinaciones de seguridad y salud en obras de comunidades de vecinos, obra civil pública o privada, etc.

Labraga, 56-58 bajo - URRETXU
enrileo@zyuras **674 36 5702**



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

DONACIONES DE PADRES A HIJOS

Hace casi 4 años mis padres nos dieron 30.000€ a mí y a mi hermano. Ahora nos ha llegado una carta de Hacienda de Gipuzkoa donde nos dicen que tenemos que pagar un impuesto, intereses y multa por ese dinero. Si fue un regalo de nuestros padres, ¿Por qué tenemos que pagar a Hacienda?. E.M. (Ormaiztegi).

Ese "regalo" que tú llamas, Hacienda Foral de Gipuzkoa entiende que es una donación de padres a hijos, la cual está sujeta al pago de impuesto por donaciones. Este impuesto es de obligado pago cuando hay transmisiones de bienes o dinero, aun cuando sea a título gratuito.

En su momento deberías haber presentado a

Hacienda justificante de esa donación y haber pagado el impuesto correspondiente (un 1,5% sobre esa cantidad, es decir, 450€). Hacienda dispone de 4 años para poder reclamarte ese impuesto antes de que caduque, y ahora es cuando te lo solicita, pero claro, con sus correspondientes intereses y multa por no haberlo pagado a tiempo.

Evidentemente, ahora no puedes pagarlo "voluntariamente", ya que has tenido un requerimiento y liquidación de Hacienda. Lo mejor es que los abones con la carta de pago que te ha llegado, ya que Hacienda ha actuado conforme a la ley y es casi imposible que puedas negociar los intereses, la multa...

PODER NOTARIAL MATERNO

Mi madre acaba de fallecer, y hace unos años me firmó un poder notarial lo más extenso posible para poder llevarle las cuentas, los pagos... Acabo de recibir la carta de un abogado que representa a mis hermanos que me dice que he actuado de mala fe y que les he usurpado dinero que les correspondía ahora que ha muerto la ama, y que si no lo devuelvo me van a llevar a juicio. Yo creo que he actuado bien, pero tengo miedo de que me denuncien. ¿Qué puedo hacer?. I.I. (E-mail)

Según dices, el poder que te otorgó la madre es el más extenso que en Derecho se puede otorgar, es decir, tú estabas en la misma posición jurídica que tu madre, y todos los gastos, movimientos... es como si los hubiese hecho tu madre en vida. Por ello, tu actuación está amparada por

la ley, y no tienes por qué dar cuentas a nadie, ni devolver ninguna cantidad.

Evidentemente, también puedes exhibir las cuentas de tu madre a tus hermanos, y aún así, ellos no podrían obligarte a devolver determinadas partidas ni conceptos.

El único momento en que sí estarías obligada a rendir cuentas es en los movimientos a partir de la fecha de fallecimiento, ya que en ese momento ya no estarías moviendo dinero de la ama, sino derechos hereditarios tuyos y de tus hermanos, además de que ese poder notarial habría caducado por fallecimiento de la madre.

Mi consejo es que te dirijas a ese abogado y le solicites información de lo que supuestamente les has usurpado y le exhibas el poder que te dio la ama, a los efectos de que él vea que tu actuación ha sido conforme a derecho y con todas las prerrogativas legales.

Jose Lasa, 8
LAZKAO
Tf. 943 88 96 42

gida komertziala



dendak

92



osasuna

94



jatetxeak

108



etxea

122



julita
desde 1943

mertzeria - mercería

XoC



Nafarroa etorbidea 4. Beasain
Gizonezkoen arropa denda eta askoz gehiago

XoC by Ipark+arkitektura 2018



MI TIENDA (Urretxu)

TODO EN DESCANSO, HOGAR Y DECORACIÓN

Acercándose a los 60 años de existencia, Mi Tienda, el emblemático comercio abierto en 1961 por **José y Julio García** sigue siendo un referente en Urretxu en cuanto a tradición familiar, proximidad, servicio, calidad y compromiso con el pueblo. Puro comercio local.

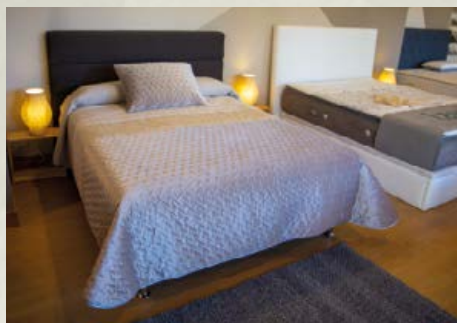
A día de hoy son los hijos de los fundadores, los primos **Julio, Ana e Ignacio García** quienes dirigen la tienda que han conocido toda la vida y a la que han aportado nuevos aires sin que ésta pierda el espíritu que siempre la ha acompañado, basado en la variedad, la calidad y la búsqueda de una **buena relación calidad-precio**.

Todo en descanso

La sección de descanso se amplió hace dos años y sigue siendo uno de los puntales de Mi Tienda con una gran variedad de **somieres, colchones, camas articuladas, arcones abatibles...** y, como no, sábanas, fundas nórdicas, colchas y, sobre todo, **almohadas**. "Creo que tenemos una de las mayores variedades de almohadas de los contornos y además las tenemos aquí, en stock" nos subraya Ignacio, incidiendo en la variedad de estilos: de fibra, viscolásticas, de látex...

Alfombras y cortinas técnicas

Otro fuerte de Mi Tienda, elemento diferenciador donde los haya, es la experiencia en venta y colocación de **cortinas técnicas: estores, cortinas verticales, enrollables...** una especialidad a la que se han dedicado en cuerpo y alma y en la que pocos les superan. Además, en Mi Tienda siempre están **a la última en nuevas tendencias** como lo demuestra su apuesta por las **alfombras de vinilo** (foto central), un artículo se realiza a medida y que ofrece la posibilidad de ser estampado digitalmente, consiguiendo un producto **moderno y totalmente personalizado**... ¿O es que alguien se pensaba que esta tienda estaba anclada en el pasado??



MITIENDA

MI TIENDA

EN MI TIENDA ENCONTRARÁS TODO PARA EL DESCANSO:
Colchones viscolásticos, látex, muelles... Gran surtido en almohadas, nórdicas en pluma, fibra. Disponemos de una amplia selección de fundas nórdicas, colchas. Almohadas de vinilo con las mejores marcas (Kolor). Decoramos tu hogar con las últimas novedades en paneles japoneses, estores, enrollables, screen bordado... ¡Visítanos!

C/ LABEAGA, 19
TE. 943 72 42 51
URRETXU



ALDASORO

Desde 1932




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



GALDEANO

BURDINDEGIA • FERRETERIA



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

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

BABY

Piedad, 15 ZUMARRAGA
943 72 12 64



KOLEJO BERREA



bugaba
cybex
MAXI-COSI

britax
römer
Walking Mum

PUERKULTURA

ORDIZIA

LEGAZPI 3
TEL. 943 880 406

HIDALGO

BITXITEGIA ETA ERLIJUTEGIA



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, erlojuzintzan 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 erlojuzintzan, konponketentzako gure tailerra dugu. Hidalgo beti aurkituko duzu **DISEINUA, BERMEA ETA KALITATEA**.

DEIDO ILEAPAINDEGIA



DEIDO es una peluquería actual donde puedes cumplir tus expectativas: desde tratamientos exclusivos de botox capilar de la marca Luxury, mechas de última tendencia, colores impresionantes, cortes, alisados duraderos, moldeados y peinados.

En esta peluquería podrás encontrar el **recogido perfecto** para cualquier ocasión, y locos personalizados (hechos a mano).



Contamos con una **amplia gama de complementos** tanto para bodas como para el día a día.

Deido &
ILEAPAINDEGIA

Legazpi kalea, 3 - 4. lokalak: ORDIZIA
943 26 53 44
deidoileapaindegia@gmail.com

15

URTEURRENA

ospatzen ari gara

¡Estamos de ANIVERSARIO!

2x1

Desde 1 de marzo hasta 31 de Mayo, Martesamán / Elik, Maizakari, 31 eta.

MUKGAT
OPTIKA JAUREGI
Nafarroa etorbidea 13, BEASAIN
943 02 73 42




KAILAS

fisioterapia zentroa

Noemi Aznar Cantero
Fisioterapeuta - Osteópata

RPS: 13/14

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






Latxartegi 11, Legazpi
kailas@fisioterapiakailas.es  tel / fax: 943 73 12 39
www.fisioterapiakailas.es

Etxebeste hertz klinika

Tolosan 198tik



Tfnoa. 943 654 601

WWW.ETXEBESTEDENTAL.COM
info@etxebestedental.com

NAFARROA ETORBIDEA 1
20400 TOLOSA



NEKOTZ



albaitaritza klinika / clínica veterinaria



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

Ana Alustiza Zabaleta
FILIPINAS UHARTEAK, 5 - ZUMARRAGA
TF: 943 72 49 26
www.nekotz.com



AMAIA RODRIGUEZ (Zumarraga)

EL BIENESTAR COMO OBJETIVO

“Mi principal objetivo es el bienestar de los pacientes, mejorar su calidad de vida, conseguir la mayor autonomía que sea posible y hacer que se sientan incluidos, escuchados y acompañados”. Es la filosofía de **Amaia Rodríguez Marco**, urretxuarra, que inauguró el pasado noviembre su centro dedicado, principalmente, a lo que ella considera “su vocación”; **la fisioterapia neurológica**, tanto infantil como adulta.

La fisioterapia neurológica, nos explica Amaia, “tiene como misión la evaluación y tratamiento de patologías que afectan al sistema nervioso central y/o periférico. Encaminando el tratamiento a mejorar las funciones que se vean alteradas en el paciente como la movilidad, el equilibrio, el control postural, etc.” Un amplio espectro que abarca “desde la parálisis cerebral, espina bífida, diversos síndromes y hasta los accidentes cerebrovasculares o traumatismos craneoencefálicos”.

No es sencilla, sin duda, la labor y la responsabilidad de Amaia, pero no en vano se ha preparado a conciencia para ello: le avalan **12 años de estudios y experiencia** en Madrid con el Grado en fisioterapia, un Postgrado en fisioterapia infantil, un Máster en Neurocontrol Motor y varios cursos dirigidos principalmente a la fisioterapia neurológica. En resumen, todo un abanico formativo que le ha preparado para tratar y mejorar el día a día de estos pacientes que, afirma, “le dan a ella tanto o más de lo que ella les aporta a ellos”.

En tan solo tres meses, Amaia está muy satisfecha con la marcha del centro. “En nuestro campo hay que trabajar con el paciente de forma muy continuada, marcar pautas domiciliarias tanto al paciente como a su entorno más cercano, seguir su evolución de cerca... algo para lo que es necesario que haya una proximidad. De ahí, que sea muy gratificante escuchar por boca de los pacientes que un centro así es bienvenido cerca de sus domicilios”.

El centro de Amaia Rodríguez cuenta, además, con las últimas tecnologías en su campo, como la ortesis dinámica “Spidersuit” entre otros, empleada para trabajos intensivos con pacientes neurológicos.



Otros servicios:

Amaia Rodríguez, además ofrece tratamientos para alteraciones infantiles tanto motrices como del desarrollo (alteraciones estructurales, casos de prematuridad...), alteraciones infantiles digestivas (cólicos, estreñimiento...). Se ofrecen también tratamientos musculoesqueléticos tanto para niños como para adultos (sobrecargas musculares, esguinces, tendinopatías...) además de todo esto, Amaia es instructora de pilates suelo e imparte sesiones para grupos reducidos con el objetivo de mejorar la ergonomía y control. Todo ello mediante tratamientos continuados y un seguimiento personalizado de cada paciente.

Zatoz gure txokoa ezagutzera, irribarreak doan ditugu eta!



FISIOTERAPIA Amaia Rodríguez

FISIOTERAPIA INFANTIL
TRATAMIENTO CON ORTESIS DINÁMICA “SPIDERSUIT”
FISIOTERAPIA NEUROLÓGICA INFANTIL Y ADULTA
PILATES SUELO

Sekundino Esnabla 14, ZUMARRAGA. 943 38 35 75 • 678 19 74 81
ar.fisioterapia@hotmail.com • www.infoarfisioterapia.com

ARGI
OPTIKA



Ana Hickmann



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

Nafarroa etorbidea 14. BEASAIN
www.argioptika.com

943 88 31 10



- 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



urai
HORTZ
KLINIKA



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

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

Zainduz
FISIOTERAPIA
Maitane Merino col.1137

- Preparación al parto
- Rehabilitación de suelo pélvico
- Pilates e hipopresivos
- Yoga ■ Masaje shantala para bebés
- Fisioterapia ■ Fisoestética
- Osteopatía ■ Osteopatía pediátrica
- Rehabilitación
- Fisioterapia a domicilio

www.zainduzfisioterapia.com
zainduz@zainduzfisioterapia.com



Dolare kalea, 3 behea
Beasain
Tif.: 943.53.38.12
688.73.26.86





BIOQIROS (Beasain)

MOVIMIENTO #FEELING FREE FLOWING

Este movimiento tiene su origen en el término “Flow” que Mihály Csíkszentmihályi define como:

“Una mezcla perfecta entre **disfrute y desafío al realizar una tarea**. Un proceso que nos permite aumentar nuestra creatividad y rendimiento hasta cuotas espectaculares y sobre todo, que nos genera una extraordinaria batería de satisfacción y emociones positivas.”

El movimiento #FeelingFreeFlowing busca **experimentar en cada momento el flujo de la vida**, libre de tensiones, centrando la persona en el momento presente, enseñando a escuchar a sus cuerpos físico, mental y emocional y guiándola en su camino.

Para conseguir este objetivo tienes a tu disposición herramientas poderosas como son la respiración, el trabajo postural, la alimentación natural, la meditación, etc.

Se trata de **encontrar el equilibrio a través de la simplicidad**, realizando cada pequeña acción con total atención y emoción, desde la autoescucha y el autorespeto.

Tus cuerpos físico, bioquímico, mental y emocional te hablan continuamente, te dan información de cómo están y qué es lo que necesitan realmente en ese momento. Partiendo de la base de que todas las partes de nuestro ser están interconectadas, y que lo que manifiesta una puede tener su origen en otra, el movimiento #FeelingFreeFlowing pone a tu disposición las vías necesarias para conocer las causas reales de tu desequilibrio o malestar y ponerlas en orden.

El movimiento #FeelingFreeFlowing **es el resultado de años de experiencia** en el coaching holístico basado en las terapias naturales y el trabajo físico global, que tan buenos resultados está dando.

Porque #FeelingFreeFlowing es mucho más que un



entrenamiento respiratorio y postural, es mucho más que una educación nutricional, es mucho más que meditación, **es el movimiento que te ayuda a conectar contigo mismo**, vivir el presente y sentir que estás en el camino correcto.

Tienes a tu disposición clases regulares, consultas, talleres y cursos de coaching postural, entrenamiento respiratorio, alimentación natural, kinesiología holística, etc. para comenzar este camino, tu camino.

Busca más información acerca de mis clases regulares, talleres y cursos en:

<https://www.facebook.com/personalcoachigorgutierrez>,

https://www.instagram.com/personal_coach_igor_gutierrez,

<https://www.facebook.com/BioQiros>,

<http://www.bioqiros.com>.

Y tú, ¿te unes al movimiento #FeelingFreeFlowing?

Igor Gutierrez

Personal Coach

#Conocimiento #Experiencia #Pasión



MEDIKUNTZA BIOLOGIKOA

BioQiros

Zelaeta Berrí Plaza, 3 · 20200 Beasain
943.027.661 · info@bioqiros.com
www.bioqiros.com

terapias naturales

Acupuntura Alta Eficacia **NOVEDAD!**
Kinesiología Holística
Nutrición Energética
Homeopatía
Fisioterapia
Osteopatía
Masaje

cursos/talleres

Constelaciones Familiares
Hipopresivos
Yoga

actividades

Hipopresivos
K-Stretch®
Pilates
Yoga

test intolerancias
análisis de sangre
productos ecológicos
asesoramiento gratuito



**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



urrats

PODOLOGIA ZENTROA

Miren Alvarez Juaristi Kol. Zka: 132

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

Labeaga 31
Urretxu
943 72 52 23

R.P.S. 14/04



Productos de línea nº 1 en USA:

M A T R I X
HAZENDO TODO LO QUE PUEDE SER

Producto Biolage, tintes sin amoníaco
y tratamientos naturales

www.zuriileapaindegia.com

Hirigoien 7, LAZKAO. **943 88 64 44**

info@zuriileapaindegia.com



Helen Unisex
ileapaindegia eta estetika

Orlamendi 17
BEASAIN
943 88 41 02





Lazkaoko Klinikako taldea

ALAI HORTZ KLINIKA: UN EQUIPO A SU SERVICIO

Experiencia, cercanía y trato directo, son las características que definen a Alai Hartz Klinika, la clínica dental inaugurada por Mariví Castrillo en 2004 y que a día de hoy cuenta con dos centros, en Zumarraga y Lazkao, conformando un equipo de **10 profesionales** entre los que encontramos **odontólogos, higienistas, periodoncistas, ortodoncistas, y protésicos dentales**, además de tres profesionales **especializados** en cirugía, endodoncia y ortodoncia que acuden regularmente a los dos locales, ofreciendo así un **servicio completo de odontología**. Alai cuenta, además, con **laboratorio propio**, lo que hace que el trato con los pacientes sea mucho más directo.

Amplia experiencia y continua formación

Mariví no era nueva en el gremio cuando abrió Alai. De hecho, esta zumarragatarra lleva ya **26 años en la profesión**, dedicándose a la prótesis dental y ahora también Higienista dental. Ello no quita que tanto Mariví como su equipo se sometan continuamente a **mejoras y actualizaciones** mediante cursos y congresos para estar al tanto de las últimas tendencias y adelantos en el sector. Así, en Alai Hartz Klinika, se ofrecen **Cirugías guiadas**, o cirugías controladas por ordenador, con las que se evita el abrir, resultando menos traumáticas que la cirugía convencional. Asimismo, en ortodoncia cada vez optan más por el

sistema Invisaling u ortodoncia invisible, la tendencia más novedosa y estética en materia de ortodoncia.

Ventajas para los niños y tarjeta familiar

Las familias con niños no encontrarán más que ventajas en Alai Hartz Klinika. Por una parte, en estos centros se ofrece **servicio de Odontopediatría**, o tratamiento odontológico de 0 a 15 años. Además, las dos clínicas cuentan con **servicio PADI**.

Por otra parte, las familias de 3 miembros o más, pueden beneficiarse de las muchas ventajas que les ofrece la **Tarjeta Familiar**. Si sois tres o más en casa, no dejéis de consultar sus ventajas.

Talde oso bat zure zerbitzura

10 lagunetako giza-talde espezializatu eta profesionala topatuko duzu Alai Hartz Klinikaren bi egoitzetan, Zumarragakoa zein Lazkaokoa. Hortzetako gaietan espezializatutako lan talde honek **tratu zuzena eta pertsonalizatua** eskaintzen dizu, **laborategi propioak** erabiliz zure beharretara egokitzeo.

Alai Hartz Klinikari, gainera, **haurrentzako abantaila** sorta paregabea topatuko duzu, eta familian 3 edo gehiago izanez gero, ez gelditu **"Famili-Txartela"** k eskaintzen dituen abantailak kontusutlatu gabe... ez zara damutuko !!



Zumarragako klinikako taldea



Tu salud empieza por tu boca, cuidala y revisala. Nosotros 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



Corte de caballero
Barberia

HORARIO: 9 a 12,30 - 15,30 a 19,30 h.
Martes a la mañana cerrado y
a la tarde 15,30 a 19,30 h.
Sábado de 8,30 a 13 h.

Mairer Bizartegia

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



**Aitziber
Gine Mugica**

psikoterapeuta

UN ESPACIO PARA LA REFLEXIÓN
Y EL ENCUENTRO CON UNO MISMO

- Duelos
- Ansiedad
- Fibromialgias
- Problemas emocionales

653 73 44 57
aitzibergine@outlook.com

Islas Filipinas 5, 3 | Laubide 11 - 3. esk
20700 Zumarraga | 20230 Legazpi

**ESPECIALISTAS EN
TU SALUD Y BIENESTAR**

 **farmaetxe**
parafarmacia

 **farmaetxe**
confort

 **farmaetxe**
ortopedia



www.farmaetxe.com

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



Centro de Psicología Humanista

Gizaki

Ayuda para avanzar

Gema Moro Pastor
Psicóloga col. n° 1486

RPS 251/15

*Desde 2004,
el valor de la experiencia*

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

- 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°COL. 764 - R.P.S.I. 25/14



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

Coro Paternati

Aranzazu 30 B
LEGAZPI

943 73 17 12
888 63 85 43



Aportar a las personas un sistema de belleza eficaz, saludable y respetuoso con la naturaleza.

Aportar momentos únicos, con sensaciones diferentes, que perduren en el tiempo a un precio razonable.

Lanbroa

Estetika
Dietetika



Bidezar 7, Zumarraga
943 72 35 81

Nagusia 24, Legazpi
943 73 17 98



LA VIE (Beasain)

BELLEZA Y BIENESTAR PERSONALIZADOS

Dirigido por Evelin Robayo y situado en pleno centro de Beasain, La Vie es un centro de belleza y bienestar nacido de la inquietud por parte de esta joven profesional por ofrecer un servicio personalizado y adaptado a la clientela, ofreciendo terapias y servicios enfocados a mejorar la estética y el organismo a través de técnicas naturales e innovadoras.

La Vie, por lo tanto, Encamina sus terapias sobre el diagnóstico y objetivos a cumplir. Como señalan en su web lavie.eus, "Priorizamos su bienestar, dando soluciones a las inquietudes de nuestros clientes, haciendo que cada visita al centro sea una experiencia reconfortable, positiva, grata y única en un ambiente acogedor". Así, en La Vie los protocolos son adaptados o creados para cada cliente según su necesidad y criterio, ofreciendo un amplio abanico de posibilidades como:

- **Maderoterapia:** masaje reductor/ drenante /reafirmante realizado a través de diferentes utensilios de madera.
- **HIFU:** tratamiento de ultrasonido focalizado de alta intensidad a través del equipo apolomed que aporta firmeza a epidermis y dermis
- **Láser vascular:** procedimiento para retirar las Arañas vasculares, puntos rubíes... cualquier alteración producida por la hemoglobina. Sin tratar varices ni trombos
- **Therapy cool:** método natural basado en los conocimientos de la hidroterapia desde el siglo XIX que se resume en los contrastes de frío-calor aplicados al organismo para mejorar el sistema vascular, eliminar toxinas, mejorar el rendimiento deportivo...
- **Binary:** emite una señal de alta frecuencia para conseguir la movilización iónica intercelular y la acción desde el corazón de la célula.
- **Electroestimulación:** recuperación de tono muscular y la reducción de tejido adiposo.
- **Láser diodo:** método para eliminar el vello de forma definitiva y prácticamente indolora gracias a su sistema de refrigeración
- **Microblading**
- **Reeducación nutricional holística.**
- **Dermopunción:** método realizado mediante unas micro agujas que estimulan la producción de colágeno o elastina, además de beneficiar a la penetración de los principios activos.
- **Variedad en masajes:** para estimular los sentidos y relajamos en esta era tan caótica se ofrecen diferentes opciones de masaje con cañas de bambú, conchas marinas, piedras volcánicas, velas, ventosas...
- **Roll-action:** masaje descontracturante y remodelante tonificante realizado con un equipo para trabajar continuamente y en profundidad.
- **Mesopress:** Administración subcutánea de principios activos sin agujas pero eficaces.



Servicios clásicos y taller nutricional gratuito

Además de estas técnicas, en La Vie también se ofrecen servicios clásicos como depilación con cera o hilo, esmaltado de manos y pies, extensiones de pestañas, envolturas corporales, higiene facial, presoterapia...Y próximamente se realizará un taller nutricional gratuito en el que la nutricionista **Aiora García Donis** informará sobre la importancia de una buena alimentación y cómo nos influyen las emociones.

CENTRO DE ESTÉTICA Y BIENESTAR LA VIE

Nafarroa Etorbidea, 28 - Tf: 943 84 56 08 - BEASAIN
www.lavie.eus - info@lavie.eus



ORTOPEDIA - PODOLOGÍA

VENTA Y ALQUILER DE AYUDAS TÉCNICAS

www.susanaemparanza.com



SUSANA EMPARANZA AROSTEGI

Labeaga 33-K. URRETXU
Nagusia 23. LEGAZPI

Cita previa 943 72 59 18

Nº Colegiada: 43 / Reg. de Publicidad Sanitaria: Nº 288/05



CLÍNICA DENTAL
DR. ANGEL EMPARANZA

Dr. Angel Emparanza
Dra. Naiara Soto
Dr. Iker Benitez de Lugo
Dra. Maialen Mendinueta
Dr. Saul García

Cirugía oral y maxilofacial
Implantología
Odontología integral
Odontología estética
Ortodoncia



Nafarroa 27 - LEGAZPI
943 73 41 38

BAMBORA Edertasun
Naturala

SERVICIOS NOVIAS:



Peluquería - Tocados especiales
Maquillaje - Estética



Todas las
NOVIAS
quieren brillar
y estar guapas
el día
de su boda,
en **BAMBORA**
te asesoraremos
sea cual
sea tu idea

Oriamendi 29, BEASAIN

943 08 81 88



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

TOLOSALDEA

ALEGIA: ARRATIBEL San Juan Kalea 67, 943 654722. **AMEZKETA:** PEREZ Bartolome Deunaren Kalea 28, 943 653639. **ANDETA:** IURUTIA 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. **IRURU:** ARRUJE Paper Kalea 1, 943 507542. **TOLESA:** AZPIROZ Amaroz Auzunea 9, 943 675118. **BRONTE** Korreo 20, 943 676013. **ECHEVESTE** Gemniko Arborearen Lorategiak 3, 943 651040. **MORANT** Zabalaretta Lorategiak 1, 943 673849. **OLARREAGA**, MARTA Martin J. Iraola Etorbidea 10, 943 672438. **OLARREAGA**, IGNACIO Korreo 2, 943 670128. **SANTAMARIA** Av. de Navarra 2, 943 654610. **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. **ORDIZA:** ATORRASAGASTI 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:** ALZUMENDI Helbarrena auzoa 30, 943 164129. **ZEGAMA:** AGUINAGALDE Hermanos Aseginolaza 10, 943 801127. **IDIAZABAL:** DORRONSORO Kale Nagusia 6, 943 187325. **ITSASONDO:** ARRASTOIA Kale Nagusia 11, 943 88 21 48. **LZAKAO:** ARANES Elosegi Kalea 30, 943 880790. **PEREIRO** Hingoinen Kalea 12, 943 882299. **OLABERRIA:** BADIOLA Poblado José M. Aristrain 42, 943 880444. **ORMAIZTEGI:** ODRIOZOLA Zumarralde Kalea 2, 943 882770. **SEGURA:** BERBEL Kale Nagusia 11, 943 801009. **ZALDIBIA:** ALBERDI Lourdes Enea, 943 884548.

UROLA GARAIA

LEGAZPI: APAOLAZA Lau-Bide 25, 943 733624. **GIL** Kale Nagusia s/n, 943 73 11 46. **FENOLL** Aizkorri 8, 943 734306. **J.A.VEGA** Arantzazu 17, 943 730496. **URRETXU:** ARCELUS Labeaga 60, 943 720521. **MENENDEZ** Gemnikako Arbola, 943 720162. **ZUMARRAGA:** AYLLON Iazpi 1, 943 722330. **BERBEL** Legazpi 12, 943 721207. **ROLDAN** Euskadi enparantza 4, 943 721164. **SARRIA** Iparragirre 1, 943 721307.



NUEVO!!

RADIOFRECUENCIA TRIPOLAR
regen

Tratamientos tonificantes,
reafirmantes, anticelulíticos,
post parto, post liposucción,
alistamiento 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



GINECOLOGÍA EN BEASAIN

Clínica Zuatzu atiende en Beasain en el centro Bioquiros

- GINECOLOGÍA
- CONTROL DE EMBARAZO
- ECOGRAFÍA 3D
- REPRODUCCIÓN ASISTIDA

BIOQUIROS
Zalaeta-Berri Plaza, 3
Beasain
943 027 661

CLÍNICA ZUATZU
Ed. Europa, C/ Zuatzu, 9
Donostia
943249 549 / 943 308 208

WWW.CLINICAZUATZU.COM

Clínica Zuatzu también tiene centros en Donostia, Irún, Eibar y Arrasate

- 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 inplantologia
- Periodontzia
- Protesiak eta aho-errehabilitazioa
- Haur eta helduen ortodontzia
- Hertz-estetika
- Hertz-erradiologia digitala
- Haurren hertz-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


GARTXO (Olaberria)

PEQUEÑO OLIMPO GASTRONOMICO

Gartxo es uno de los establecimientos a los que acudimos regularmente con un interés más enológico que gastronómico, debido a la contagiosa pasión por el mundo del vino que siente y exterioriza continuamente su propietario y alma mater, **lñaki Gartxo**, uno de esos hosteleros a los que siempre encontramos de pie y alerta en la larga barra de su bar-restaurante.

Gartxo es un establecimiento que, de no conocerlo, pasa totalmente desapercibido para quien pasa a su lado. Situado frente al Hotel Castillo, en un bajo rodeado de garajes mecánicos y sin un letrero vistoso, podríamos pasar por sus cercanías sin apercibirnos del mismo. Pero si lo avistamos y atravesamos su umbral, pronto nos daremos cuenta de que **no nos encontramos en un establecimiento convencional**. La sensación de bar de carretera desaparece al instante y nos veremos sumergidos en un elegante bar de estilo ochentero en el que estará lñaki Gartxo en la barra dispuesto a servirnos un vino y un pintxo. Tómense su tiempo y tomen algo en la barra, porque **dejarse aconsejar y servir por lñaki a la hora de tomar un vino es uno de esos placeres que una vez conocidos volveremos a experimentar siempre que tengamos la ocasión**. Es un espectáculo ver trabajar a lñaki. Este hostelero sirve los vinos con un **aireador de efecto ventury**, consiguiendo un efecto similar al decantado, para que el cliente pueda disfrutar doblemente de sus aromas y matices. Y por si fuera poco, en Gartxo, todas las degustaciones se acompañan con un "picoteo" de cortesía, ya sea una rodajita de patata al alioli, un pintxito, una gilda... pequeños bocados dirigidos a disfrutar aun más, si cabe, del vino.

Como habrá ya pensado el lector o lectora, este nivel de sapiencia vinícola, hostelera y gastronómica no es cosa de dos días. De hecho, lñaki nació en un bar, concretamente en el bar del cercano surtidor de Ihurte que dirigían sus padres y que ya por aquel entonces (corría el año 1970) contaba con una fama legendaria. Los padres de lñaki trabajaron duramente en aquel restaurante en el que en sus buenos tiempos llegaron a dar 400 comidas diarias.

En 1988, la familia decidió adquirir el local actual e instalar ahí el bar Gartxo en el que empezó a trabajar inicialmente el propio lñaki, su madre y su hermana. Como cuenta lñaki, "en aquellos tiempos tenía en el bar un vino del año y un crianza, y ya era mucho". Pero, al cargo de la barra lñaki se fue aficionando a los buenos caldos, hasta el punto de que en un momento dado, su mujer, M^o Luisa, le apuntó por sorpresa a un **Máster en la Escuela Enológica del País Vasco**, en Derio. lñaki obtuvo su diploma,

BAR RESTAURANTE GARTXO
Ibaondo Industrialdea - IHURTE
OLABERRIA - Tf: 683 47 33 46


ya a partir de ahí su relación con el mundo del vino ha ido "in crescendo". Se presentó al Certamen "La Nariz de Oro" en el que se clasificó para la final en 2004 y posteriormente llegó a la final durante 7 años seguidos.

En el bar de Gartxo podemos optar, para empezar, por una impresionante selección de **pintxos de gran nivel, platos combinados, raciones, bocadillos...** aunque nosotros optamos por probar la carta, que realmente es un **menú fijo, con 11 primeros, 11 segundos y 12 postres a elegir**, al que se le añaden una serie de sugerencias de temporada cada día. Así, entre los platos fijos propuestos en el menú del Gartxo encontramos tentaciones como el Fideua de txipirón en su tinta, Alubias negras de Tolosa, Arroz de setas y hongos, Taco de bacalao de Islandia al pil-pil o a la plancha, Pollo campero frito con ajitos, Conejo de corral con alioli, Pato confitado con puré de patatas, Tarta de whisky bendecida... y una selección de postres caseros como Flan de huevo, Natillas o Arroz con leche.

La cocina de Gartxo la componen platos generosamente servidos en los que prima el sabor. Y lo mismo sucede con los postres como la exquisita Tarta de queso o las Natillas, servidas en su punto. Un menú irreprochable facturado al muy ajustado precio de 13,5 euros, café y bebida incluidos. Además, si alguien quiere pegarse un capricho enológico con la comida, junto al menú se ofrece una pequeña carta con media docena de sugerencias de vinos y Cavas que pueden degustarse por copas o por botellas a un precio muy interesante.

BOTARRI

INTERESANTES MENÚS
Y COCINA A LA PARRILLA

TOLOSA

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



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

AMA

ETXEAN, ETXEAN BEZALA
(EN CASA, COMO EN CASA)

TOLOSA

AROSTEGIETA, 13 (ALDE
ZAHARRA-CASCO VIEJO)
608 913 294 - 600 727 802
www.amataberna.net



Dos jóvenes cocineros con las ideas muy claras, **Javi Rivero y Gorka Rico**, conforman AMA, un espacio gastronómico en el que pretenden "cocinar como una madre lo haría para sus hijos". Así, la tradición manda en Ama, conformando **una cocina de carácter en la que los fondos, las salsas y el tiempo de elaboración cobran una importancia especial**, ofreciendo una medida mezcla entre tradición y modernidad siguiendo un respeto escrupuloso al **producto local y de temporada**.

La oferta de AMA, se resume en **pintxos y raciones**: Pulpo Manuela, Arroz de carabineros y gambas, Oreja de cerdo y su guiso... y **productos "fuera de carta"** que cambian cada día en función de la época y el mercado. **Cierra:** Lunes y martes.

ZEZILIONEA

COCINA DE MERCADO
Y SABOR FAMILIAR

OLABERRIA

HERRIKO PLAZA, 2/G
TF. 943 88 58 29



El producto es el rey de la carta en este restaurante familiar dirigido por **Izaro y Ugutz Rubio** bajo el asesoramiento de su padre, **Juan Rubio**. Destacan las verduras de temporada, los hongos al horno y las carnes y pescados a la parrilla. La carta de vinos, actualizada continuamente por Ugutz es sencillamente espectacular. Especialidades: Verduritas salteadas con hongos, crujiente de ibérico y foie fresco, Ensalada templada de la casa, Ensalada de bogavante, Kokotxas de bacalao a la plancha, Pescado del día a la parrilla. Solomillo al Oporto con foie, Chuleta de viejo a la parrilla... **Carta:** 40-50€ **Menú del día:** 10,75€ **Menú de empresa:** 30€ **Tarjetas:** Todas exc. AMEX. **Cierra:** Domingo noche y lunes noche. Amplio aparcamiento

OROBIONE

VARIEDAD Y TRADICIÓN
A LA ENTRADA DE LAZKAO

LAZKAO

ELOSEGI, 34
TF. 943 54 08 17



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


AZPIKOETXEA (Legazpi)
AZPIKOETXEA
Azpikoetxea, 1
LEGAZPI T: 943 73 13 87

CUESTIÓN DE MANO

Hay una coetilla entre la gente que nos dedicamos al mundo de la gastronomía que reza que “si en un local la tortilla de patata está buena, el resto también lo estará”. Ni es del todo cierto ni se cumple siempre, pero si alguien entra con dicha filosofía al Azpikoetxe y pide un pintxo de tortilla, no se arrepentirá.

A sí lo hicimos recientemente cuando acudimos a este referente de la gastronomía legazpiarra y comenzamos nuestra degustación por su zona de bar. En nuestro caso empezamos con un taco de **Tortilla melosa** (Foto 1). Porque la tortilla de patata de Azpikoetxe puede solicitarse como pintxo tradicional o en esta forma de “taco”, algo menos cuajada, para los amantes del huevo más crudito, y hecha al momento. “Las dos salen de maravilla” nos comenta Juanjo, orgulloso de sus tortillas.

Seguimos el desfile con dos pintxos de pizarra, empezando por el exquisito **Pulpo a Feira** (Foto 2), que nos maravilla por su sabor y por su tersura y siguiendo con el último pintxo antes de pasar a las raciones, el **Bacalao con plancton** (Foto 3), dos tacos de bacalao acompañados de un denso pil-pil con un potente color verde aportado por el plancton añadido.

Pasando a las raciones, Juanjo nos sorprende muy agradablemente con un sabrosísimo **Revuelto de Txipirón con su tinta** (Foto 4). “Es un plato que conocí hace más de treinta años, cuando trabajaba en Arzak. Nos lo hizo en la misma cocina del restaurante un arrantzale que nos traía los txipirones recién capturados. “Para mí, pocos placeres hay tan grandes como comer un buen txipirón. Me gusta de cualquier manera, y si es un begihaundi es el no va más.” comenta sinceramente el cocinero.

Tampoco nos deja indiferentes la siguiente ración, la **Costilla de vacuno confitada** (Foto 5), una impresionante pieza de carne dorada por fuera pero de una jugosidad interior subyugante. Y como traca final, terminamos con los **“Morritos Jagger”** (Foto 6), cuya versión en pintxo hemos degustado en varias ocasiones, una orgía de sabor de esas de toma pan y moja.

Sentados, plenamente satisfechos y alrededor de un café, tenemos la ocasión de charlar un rato con Juanjo y con su mujer, la legazpiarra **Mila Azkunaga**, que en agosto se incorporó a la plantilla ocupándose del servicio del comedor, en lo que ha sido una de las mejores ideas que han tenido en Azpikoetxe. Hay que tener en cuenta que en febrero del año pasado falleció, arrastrada por el maldito cáncer, Edurne, hermana de Juanjo, quien había sido uno de los más sólidos pilares de esta casa. El fallecimiento de Edurne, justo dos meses antes de que este gran restaurante cumpliera 30 años deslució tan importante fecha y sumió en la



tristeza a los miembros del equipo. La llegada de Mila ha supuesto, de manera natural, que esta casa recupere ese carácter familiar que se había tambaleado seriamente por tan trágica pérdida y Juanjo también ha recuperado buena parte de esa alegría y esa vitalidad que siempre le han caracterizado. Sin duda, Edurne siempre estará muy presente, pero nos alegramos de ver que su casa honra su memoria recuperando el esplendor pasado y comprobando que Juanjo vuelve a estar en un momento creativo y profesional envidiable, recuperándose del duro golpe pero mirando hacia adelante, algo que, sin duda, le habría encantado a su hermana. El Azpikoetxe sigue su marcha, el 23 de abril cumplirá nada menos que 31 años, y ahí estaremos para celebrarlo y brindar por ello recordando, con una sonrisa y una copa en la mano, a quien tanto hizo por esta casa.

ORDIZIA

MENÚS, PICOTEO...
Y BUEN BACALAO

TOLOSA

JOSE MARTÍN IRAOLA 4
BARRIO BERAZUBI-
TF. 943 90 42 67



Paula Cristina, portuguesa asentada en Tolosa, ha retomado este local ofreciendo una **cocina tradicional** con platos como Carrilleras de cerdo ibérico en salsa, Rabo de ternera, Kokotxas en salsa verde... y **especialidades de su tierra** como el Bacalao a Bras (revuelto con bacalao, cebolla, huevo, patatas paja y perejil), Pulpo portugués con panaderas o Lomo de bacalao con salsa de piquillo y panadera, un plato "que hace que la gente venga expresamente por ello". Ordizia ofrece **cenas todos los días**, no cierra y cuenta con Menú del día que incluye siempre **pescado fresco, Platos combinados, Sandwiches, Ensaladas, Hamburguesas caseras, Tosas y Pizzas caseras**. **Menú del día:** 10,90 (Sábados: 15; Domingos: 16,90) No cierra.

HOGEI

PINTXOS, HAMBURGUESAS, RA-
CIONES... 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, Sanwich vegetal, Surtido de ibéricos, Huevos rotos, Patatas ali-oli... Llama la atención la "Hamburguesa Hogei", una completa burger con patatas y se sirve tanto en pan mollete como en pan 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

AHORRA, TAMBIÉN
CON MENÚ DE SIDRERÍA

EZKIO

B^a STA LUCÍA, 50
943 72 29 86



Juanjo Martínez de Rituerto dirige este mítico restaurante dotado de parking, terraza, columpios, dos comedores, bar y zona de sidrería. Agirretxea abre **de lunes a sábado a las 8:00 de la mañana** y cierra a las 21:00 salvo los viernes, que ofrece cenas. Agirretxea cuenta, además, con una **zona de sidrería** con **Kupelas al 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€ **Menú de sidrería:** 27€ **Cierra:** Domingos

ORIENT BERRI

VIAJE GASTRONÓMICO
AL EQUILIBRIO

BEASAIN

NAFARROA ETORBIDEA 4
TF. 943 08 78 02



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


ZARTAGI (Baliarrain)

MARCANDO LA DIFERENCIA

Soplan nuevos aires, y muy positivos, desde el pasado 17 de noviembre en el Zartagi de Baliarrain, día en el que las hermanas Amaia e Itziar Urtsun tomaron las riendas de este restaurante.

Amaia e Itziar, naturales de Andoain, cuentan con un gran bagaje a sus espaldas, habiendo trabajado en diferentes restaurantes de Euskal Herria, Segovia y Andalucía. Itziar nos atendió en sala mientras Amaia se ocupaba de la cocina, y nos hicieron probar todo un menú de gustación que dejó muy claro el alto nivel, la variedad y la calidad de la propuesta de este restaurante.

Abrimos boca con **unas de las mejores croquetas de jamón que hemos comido últimamente**: cremosas pero no líquidas, bien fritas manteniendo la costra crujiente, para pasar a uno de los platos más actuales y modernos de la carta: el Foie fresco con flor de huevo sobre cama de verduras, un bocado exquisito tanto por el punto de cocción del foie, como por la jugosidad del huevo y el sabor de las verduras.

A continuación degustamos un plato aprendido por las hermanas en Andalucía: la **pastela moruna de pollo**, elegantemente acompañada con una guarnición de cítricos, lo que le aporta un toque de frescura al plato. La presencia de la menta, además, hace que no nos olvidemos de que estamos ante un plato con un origen muy concreto.

También basado en esa herencia y esa culinaria magrebí, nos llegó el siguiente plato: un cuscús de verduras suelto y perfectamente elaborado, que precedió al pescado y la carne, representadas en esta ocasión por una excelente lubina al horno y un tierno y muy sabroso rabo de vaca al vino tinto.

La lubina resultó, como decimos, exquisita. En cuanto al rabo, resultó tierno, sabroso, y bien acompañado de una salsa potente y succulenta. Sin duda, una especialidad del local.

Y como a nadie le amarga un dulce, Amaia e Itziar no nos sirvieron uno sino **tres postres, a cada cual más apetecible**: una ligera mamia elaborada con leche de del valle de la Ulzama, un tiramisú de proporciones enormes, servido en un formato vistoso y muy original, y un milhojas de arroz con leche y helado de vainilla de Veracruz.

Nos encantó la **pasión por el detalle** que tienen las hermanas Urtsun: desde la elegancia del cestito de pan y los bollos que contiene, hasta la presentación de los azucarillos del café, pasando por la forma de vestir la mesa con un elegante mantel de papel rojo y muy buena cubertería... así como la presentación de los platos.

Itziar y Amaia están encantadas con la acogida que han tenido en Baliarrain. Los fines de semana, el comedor se está llenando y quien



ZARTAGI JATETXEA
Herriko Plaza BALIARRAIN
Tlf: 943 32 58 12

prueba el restaurante, se queda encantado tanto del local como de la comida que allí se sirve, y muy importante, del entorno del mismo, **un pequeño pueblo tranquilo, peatonal, y lleno de lugares en los que los pequeños de la familia pueden divertirse** en total libertad sin que sus acompañantes tengan que estar continuamente pendiente de ellos.

Comer en Baliarrain a la carta nos costará entre 30 y 35 €. Entre semana cuenta con un estupendo menú del día que cada vez atrae a más gente a 12 €. Cuenta también con una extensa carta de platos infantiles con un coste que oscila entre los tres y los seis euros, y también dispone de una amplia carta de picoteo con bocadillos, hamburguesas, platos combinados, sandwiches, pinchos, etc. Sin duda, se abre una etapa muy interesante para Baliarrain y su restaurante Zartagi que, sin duda, ha recuperado el brillo de tiempos pasados.

GABIRIKO OSTATUA

PARRILLA Y TRADICIÓN EN EL CENTRO DE GIPUZKOA

GABIRIA

GABIRIA GUNEA, 68
TF. 943 88 79 13
651 06 33 61



Desde mediados de 2017 el Ostatu de Gabiria está en manos **Juan Carlos Korta Aranburu, "Korta"**, que quiere potenciar principalmente Korta es la parrilla, dirigida por **Aitor Mugika, Tron**, ofreciendo todos los días una amplia variedad fija de **pescados** (Txixarro, Cogote de merluza, Rodaballo y Rape) así como buenas **chuletas** de viejo. También se ofrecen **especialidades** como Alubias de Gabiria con sus sacramentos, Sopa de pescado, Fritos variados, Ensalada templada, Txipirones plancha, Bacalao a la brasa, Carrilleras, y los postres, por supuesto, caseros, y es que aquí **todo se elabora en casa**. Gabiriko Ostatua ofrece **menú del día** por 11 euros. El fin de semana cuenta con un **menú** de 25 euros y el comer a la **carta** nos rondará los 30-35. **Cierra:** lunes.

ANDUAGA

LA COCINA CASERA DE LINA DE CARBALLO

ANDUAGA

POL. INDUSTRIAL ANDUAGA, TRASERA
TF: 943 16 19 33



Lina de Carballo, conocida por los 10 años pasados en el Andra Mari de Beasain, dirige este bar en el que ofrece sus especialidades caseras: Rabo de toro en salsa, Champiñones, Callos caseros, Patas de cerdo rebozadas, Bacalao con tomate, Morros, Cordero asado (por encargo)... así como platos de temporada como Revuelto de hongos o zizas, Caza... Si lo que queremos es picar algo, en la barra podemos disfrutar de diferentes **tortillas, bokatas, pintxos, caldo, chorizo, raciones**, y en su menú del día no faltan las ensaladas, las pastas ni los potajes. Los jueves, además, Lina ofrece Pintxo-pote con costilla asada al momento. **Menú del día:** 11,50 € (De lunes a sábado, medio-días) **Menú especial:** 25 € **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingos.

NEREA

PINTXOS Y MENÚS EN EL CENTRO DE LAZKAO

LAZKAO

UHAITZ 3
TF. 943 08 80 88



El Nerea de Lazkao vive una nueva etapa de la mano de la zaldibitarra **Ixaxo Sukia Iraola**, cuya filosofía es **apostar por lo local**, utilizando género de proximidad, ofreciendo carne Eusko Label... una apuesta por la **calidad** que se refleja en la atractiva y colorista barra y su **bonita variedad de pintxos**. La fórmula más exitosa en Nerea son los menús. De lunes a viernes se ofrece **menú del día** a 11 euros (12 euros con café), menú que cuesta 16 euros los sábados y 18 los domingos, y los viernes y sábados se ofrece un **menú de noche** a 23 euros. También tienen mucho éxito otras opciones como la **Hamburguesa** Nerea, elaborada con carne Eusko Label o los Txipirones a a la plancha, así como los **menús concertados** para grupos entre 27 y 49 euros.

KATTALIN ERRETEGIA

PASIÓN POR LA BUENA CARNE

BEASAIN

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



El origen de la carne es sagrado en Kattalin. No en vano, **la gran especialidad de este acogedor restaurante son 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 el **Campeonato de Euskal Herria de parrilleros de 2013**. Y para completar la oferta, **especialidades tradicionales** y de temporada como los auténticos 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, acompañado de una de las cartas de vino más completas de los alrededores. **Carta:** 40€ **Tarjetas:** Todas.



EXCELENTES ALUBIAS EN UN LOCAL CON ENCANTO

Acogedor. Ese es el adjetivo que mejor define a este pequeño restaurante que encontraremos a la entrada de Albiztur, ese pequeño y escondido valle situado entre Tolosa y Bidegoian, a la derecha de la preciosa carretera que une de manera directa, entre montes y valles, la villa papelera con la localidad de Azpeitia.

Elane no es una casa construida ayer. De hecho, hay referencias escritas sobre la misma en 1556. Asimismo, tampoco fue ayer cuando la familia de **M^a Karmen Dorronsoro** se hizo con la casa. Fueron sus abuelos quienes adquirieron el caserío e instalaron un pequeño bar en el lugar ocupado por el establo.

Posteriormente, Carmen Uranga, madre de M^a Karmen, nació en Elane y con el paso del tiempo fue añadiendo más productos a la oferta del Elane, principalmente las ricas **alubias de Albiztur que se sirven todos los días del año**, incluso en verano. "En la medida que podemos, damos nuestras pocas alubias" nos comenta M^a Karmen, "y lo que no es nuestro lo compramos a caseríos de las cercanías y a algún productor de Tolosa, Alitzo u Orendain". En cualquier caso, siempre se trata de alubia de calidad cultivada bajo el sello de calidad de la Alubia de Tolosa.

Hace 60 años aproximadamente, aquel modesto bar se convirtió en restaurante, y en 1999 Elane vivió una reforma que lo convirtió en el acogedor restaurante actual, dotado de 10 mesas y capacidad para 60 personas. La especialidad de Elane, por lo tanto, son las Alubias. Éstas pueden ser solicitadas como plato de carta a 14 euros o disfrutar de una completa alubiada en la que por 24 euros nos será servido una buena perola de alubias de la que nos podemos servir hasta tres veces, acompañada de un plato de "sacramentos" (berza, morcilla, costilla y chorizo) y guindillas encurtidas de Ibarra. La alubiada, además, incluye postre, bebida, pan y café. Un precio, sin duda, más que atractivo.

Si nos queda sitio, además, podemos optar por diferentes **especialidades de cocina tradicional**, entre las que destacan el revuelto de hongos y los txipirones a la plancha, así como una bonita variedad de postres caseros como una excelente mamia en temporada, pantxineta, arroz con leche, tarta de queso... "Todo ello no sería posible", nos comenta M^a Karmen, "sin la ayuda de mi cuñada, Olatz Soraluze, de Azpeitia, que es quien se encarga de la cocina y de elaborar todos esos platos".

Comer en Elane nos costará 27-30 euros, y cuenta también con un completo menú casero, al precio de 12 euros. Elane permanece cerrado por las noches, incluso en fin de semana.



RESTAURANTE ELANE

Entrada de Albiztur - ALBIZTUR

Tf: 943 65 23 14 - 943 65 43 51

MUGA

CARNES Y PESCADOS A LA PARRILLA EN PLENO CENTRO

ZUMARRAGA

SECUNDINO ESNAOLA 36
TF. 943 04 75 45



El Muga es un establecimiento de gran interés, tanto por su situación a un paso de la estación como por su amplitud y su luminosidad que apuesta claramente por las **carnes y los pescados a la parrilla de carbón**. Así, todo el fin de semana se ofrecen Costilla de ternera y de cerdo, Chuletón de viejo y Chuleta de ternera, **carnes que provienen de ganaderos de Zumarraga y los alrededores**. En pescados, siempre tendremos disponible el fin de semana Rape o Cogote a la parrilla, y cualquier pescado fresco por encargo como Besugo, Rodaballo, Lubina... Muga abre a las 10 para ofrecer **desayunos, pintxos y raciones**, y ofrece Pintxo-pote los viernes tarde. **Menú del día: 11€ Menú fin de semana: 18 y 24€ Menú sidrería: 28€.**

DOLAREA JATETXEA

COCINA COMPROMETIDA CON LOS PRODUCTOS DEL GOIERRI

BEASAIN

NAFARROA ETORBIDEA, 57
TEL. 943 88 98 88
www.hoteldolarea.com



El restaurante del primer hotel de cuatro estrellas del Goierri ofrece una cocina en la que excelencia, producto, mercado, variedad y dinamismo son las características principales de las diferentes propuestas, con una gran cantidad de platos basados en productos de temporada y del Goierri. Se elaboran, además, menús infantiles, menús de empresa, menús para alérgicos, platos ecológicos y menús para vegetarianos o veganos.

Smart Menú (lunes a viernes): 24,90€ (Bebida y café incluido).

Menú fin de semana: 35€ (Bebida y café incluido) **Menú cena** (lunes a viernes): Entre 12 y 18,90€ (Bebida y café incluido).

Menú D'GUSTA Goierri a bocados: 60€ (Bebidas aparte).

Tarjetas: Todas. Excelente carta de vinos y cavas.

BIDEZAR

PARA TODOS LOS PÚBLICOS, GUSTOS Y BOLSILLOS

ZUMARRAGA

Bidezar, 17
Tf: 943 25 38 56



Dirigido por **Roger Hidalgo y Koldo Ruiz** que ofrecen continuamente novedades como los Salteados de verduras sobre arroz basmati, en tres estilos: Thai, Indio y Campestre. También destaca la Hamburguesa de pollo campero y las Croquetas caseras. También cuenta con una **carta con raciones, tostas, ensaladas, sandwiches, hamburguesas, pintxos y platos combinados**. Se ofrecen, además, 2 menús infantiles y una gran variedad en ensaladas, destacando la de Queso de cabra así como sus raciones de picoteo (Cecina, Callos y morros...) y los espectaculares Huevos Rotos (con jamón, con setas, etc...). La **oferta de vinos** es remarcable y cuenta además con una carta con más de 40 ginebras. Menú del día: 10,50€ Tarjetas: Todas

USASTI

NUEVA ETAPA Y VARIEDAD EN UN RENOVADO LOCAL

LAZKAO

ELOSEGI, 2
TF. 620 81 36 35



En Usasti, local dirigido por Iker Bilbao, encontraremos una amplia variedad de **pintxos calientes** como la Brocheta de gambas con champis, que se hace al momento, el Pintxo de pulpo, las Guindillas en tempura... también atractivas **ensaladas** como la Ensalada del mar, a base de txipirones y gambones. La estrella de la casa, sin duda, es la **Hamburguesa Usasti**, elaborada con una pieza de 250 gramos de carne de vaca gallega 100%, además de tomate, lechuga, queso, bacon... Y para quien no quiera carne, en Usasti hay **platos vegetarianos y veganos**, desde ensaladas hasta bocatas como el de calabacín con piperrada, o platos vegetarianos a base de verduras de temporadas. Usasti abre a las 8:30 y da cenas de jueves a domingos.

TXOTX ! EN LAS SIDRERÍAS DEL GOIERRI



Este año y por quinta vez en la comarca, se ha organizado la apertura del txotx de las sidrerías pertenecientes a Goitur, evento dirigido a las poblaciones del Goierri y alrededores, con la intención de recordarles las sidrerías existentes en el Goierri y de incentivar a la gente a que conozcan y disfruten de la cultura de la sidra.

Adía de hoy hay 7 sidrerías presentes en esta apertura del txotx: **Olagi** de Alzaga, **Urbartarte** de Ataun, **Aulia** de Legorreta, **Etxe Zuri** de Olaberria, **Tximista** de Ordizia y **Oiharte** y **Otatza** de Zerain. De estas 7 sidrerías, todas son productoras y todas ellas distribuyen sus sidras tanto en Euskal Herria como en el Estado. Debemos citar también a la sidrería Oiharte de Zerain y su sidra espumosa Ama, y a la sidrería Urbartarte de Ataun que ha elaborado de nuevo la sidra de crianza Saarte; de la

misma manera, todas las sidrerías, excepto Etxe Zuri, pertenecen a la Denominación de Origen "Euskal Sagardoa".

La importancia de las sidrerías en la identidad gastronómica tanto de Gipuzkoa como de Euskal Herria es muy notoria: muestra de ello, no hay más que fijarse en la afluencia de público desde su apertura hasta su cierre a finales de mayo. Hoy por tanto, queremos recordar la apertura de las sidrerías pertenecientes a Goitur en las que se podrá disfrutar de todo lo relacionado con la cultura de la sidra.

Las sidrerías permanecerán abiertas desde hoy hasta finales de mayo, aunque algunas abrieron ya sus puertas en diciembre. A partir de mayo, todas las sidrerías excepto Aulia de Legorreta y Otatza de Zerain permanecerán abiertas, ofreciendo tanto menús de sidrería como otro tipo de menús. Para conocer los horarios, consultar la web www.goieriturismo.com en el apartado de sidrerías.



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

Tfn. 943 72 52 50 • www.goieribus.eus • E-mail: info@goieribus.eus

Las frutas y verduras más frescas en...

MARTINEZ

Frutas y verduras



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

Secundino Esnaola 8
Izaspí auzoa 6

ZUMARRAGA
943 72 32 20

ATA HARATEGIA

TERNERA JOVEN Y
PRODUCTOS LOCALES

ZUMARRAGA

LETURIARREN
ENPARANTZA, 2
TF. 943 72 00 61



Juanjo Aranburu y Agustín Alberdi dirigen, con Julen Aranberri, 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 una 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 en ATA puede hacerse por teléfono y ofrece servicio a domicilio.

JANNETT

POLLERÍA, CHARCUTERÍA
Y MAS

ZUMARRAGA

PIEDAD 5,
TF. 637 95 69 80



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



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



Anne Otegi

OSOA sukaldaritza&ikaskuntza

● LAS ANTXOITAS QUÉ RICAS SON...

Se acerca la costera de la anchoa y me invade una ilusión desmedida. Me emociona ver como cada año los pescadores se preparan con sus

mejores galas; redes nuevas, chubasqueros remendados y se lanzan a la mar. En ocasiones muy lejos, sepan ustedes.

Adoro ver como las etxekoandres y los etxekogizonas bajan nerviosos a primera hora de la mañana a la pescadería y discuten el tamaño de la anchoa de un año para otro. Pero sepan que el tamaño de la antxoa no se discute porque cada pequeña anchoa pescada es una anchoa menos para procrear.

2018 resultó un buen año antxoero, eso dicen. Pero hubo quien se quejó de anchoa muy pequeña. 65 peces por kilo, cuando la talla mínima son 40/45 peces por kilo. Esto no es bueno para el mar ni para los marineros, puesto que los 65 peces por kilo se pagaron a 0,30€. Una miseria. Sepan que mientras, los 30 peces por kilo se pagaron a 5,21€. Pescadores contentos, consumidores más.

Ponga usted antxoa en su vida, del tamaño adecuado, haga el favor.

Azti Tecnalia vela por nuestra querida antxoa.



La campaña JUVENA se creó para poder hacer un seguimiento exhaustivo de esta especie y conocer su estado real en nuestros mares. Según datos fechados en noviembre de 2018, la biomasa de antxoa joven se calculó en 490.000 toneladas aproximadas. Hace un tiempo que el estudio se amplió no solo al estado de la antxoa, piedra angular de la industria pesquera vasca, e incluye el ecosistema completo de las especies pelágicas pequeñas que crean esta comunidad. ¡Holística pura! Me maravilla cuando la ciencia consigue hacernos entender el ciclo natural evolutivo y respetarlo.

De esta manera se determina el tamaño mínimo de captura e incluso la prohibición de captura cuando la especie corre peligro. Así es como se afianza la cadena trófica marítima y el fondo marino. Así se sustenta la economía sin destruir los recursos naturales **FINITOS** de los que disponemos pero no somos dueños.

Sepan que la manera más sostenible de cocinar la antxoa es en la sartén, con su aceite, ajito y picante, el que guste. Ya lo sabíamos, claro. Pero ¿Por qué? Por que al preparar boquerones en vinagre o anchoas en salazón el descarte y desperdicio es abundante. Solo es un dato más a tener en cuenta.

ANTXOA DE AYER

Siempre compro más antxoas de las que me voy a comer para cenar, pero igualmente las frío todas. Para no fustigar mi conciencia ecológica reservo las que no me he comido enteras y al día siguiente procedo así:

Deslomo las antxoas fritas.

Pico en juliana mucha verdura; cebolla, zanahoria y acelga. Salteo las hortalizas con buen aceite.

Mientras hidrato un vaso de cus cus integral con un vaso de agua caliente.

Añado las antxoas a la verdura y termino integrando el cereal. Salar y degustar con una rodaja de limón. ¡A la rica costera!

EECOOKING
Consciente hacia una gastronomía sencilla, natural y equilibrada.

**TAILERRAK
KOMUNIKAZIOA
AHOLKULARITZA**

BACALAO URANZU

ORIGEN Y CALIDAD

DONOSTIA
MERCADO DE LA BRETXA P-2
TF. 943 10 78 08
IRUN
MERCADO DE URANZU
(C/ BASURKO) TF. 943 61 25 95



Y AHORA TAMBIÉN EN **ERRETERIA**
CENTRO COMERCIAL NIESEN (C/ ALFONSO XI) TF. 943 34 05 10

Andoni Pablo y Rakel Corchero regentan, desde 2007 en Irun y desde noviembre de 2011 en la Bretxa, estos cuidados puestos a los que **se acaba de sumar un tercer puesto en ERRETERIA** en los que encontraremos una gran variedad de **bacalao de importación de primera calidad procedente casi en su totalidad de las Islas Faroe**, origen de los mejores bacalaos del mundo. En Uranzu, **el bacalao se importa entero y se corta en casa**, por lo que los responsables del establecimiento saben de primera mano lo que compran y lo que venden. Llama la atención la **variedad de formatos en bacalao seco: Medallones, Kokotxas, Carri-**

leras, Callos, Desmigado, Copos (formato ideal para croquetas o pimientos rellenos), así hasta 25 tipos de formatos entre los que destaca el **Filete de selección**, considerado el "solomillo" del bacalao. También pueden adquirirse bacaladas enteras de diversos tamaños, desde 500 gramos a 5 kilos. No falta el bacalao desalado ni la posibilidad de **ensasar la compra al vacío** para que ésta se conserve varios días y pueda ser llevada como regalo. Completan la oferta de Uranzu una corta pero cuidada variedad de **productos delicatessen** como Miel de las Hurdes, Aceite de las Garrigas... Más información en **Facebook** y en www.bacalaouranzu.com

IÑAKI ORMAZABAL

CALIDAD Y PROFESIONALIDAD

BEASAIN
IGARTZA OLETA, 10
TF. 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, Txampiñones, Txipirones 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.

MUJIKA HARATEGIA

MUCHO MÁS QUE CARNE

BEASAIN
AVDA. NAVARRA, 31
TF. 943 88 04 88



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



CARPINTERÍA

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



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

ALUMINIOS

Onak, s.l.

Especialidad en ventanas
de rotura de puente térmico

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

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



LAGUNAK

IGELTSERITZA
ALBAÑILERÍA

Sukalde, bainu eta igeltseritza orokorra

Cocinas, baños, reformas exteriores
Albañilería en general

Eliz kale 17 - 4ºA Zumarraga | 943 72 44 01 - 607 22 71 51
Almacén: Pol. Mugitegi - Urretxu | 943 72 30 81

www.albanierialagunak.es

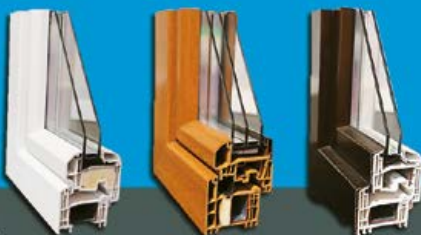
Ven a conocer el **crystal inteligente**



GUARDIAN
SUN
CRISTAL INTELIGENTE

- Albañilería en general
- Coordinación de gremios
- Pladur
- Aislamientos térmicos y acústicos

OFERTA
15%
EN VENTANAS



660 05 10 84
666 52 60 53

Laubide 6, LEGAZPI • Horario: 17:00 19:00



ANTXUSI

ERREFORMA INTEGRALAK
REFORMAS INTEGRALES

Ezkiaga etorbidea z/g. BEASAIN 943 88 21 40
info@reformasantxusi.com • www.reformasantxusi.com

EXPOSIZIO ALDAKETA
CAMBIO DE EXPOSICION

- > **HOLTZAK**
MAMPARAS
- > **ALTZARI OSAGAIK**
MUEBLES AUXILIARES

DESCONTUA
50%



FABRICACION DE VENTANASY PUERTAS



GEURIA

CARPINTERÍA DE ALUMINIO

- Ventanas de rotura de puente térmico
- Puertas, escaparates y balcones
- Muros cortina
- Manparas
- Forrado de fachadas

www.geuria.com

Ittolako industrialdea
Salbatore Auzoa / 15A, Pab. C4 - BEASAIN
Tf. 943 88 01 62 - Fax. 943 88 83 33
geuria@geuria.com



APAIN

ETXEGINTZAKO MATERIALAK
BURDINDEGIA - ZERAMIKA ETA BAINUAK

Mallutz s/n, Pab. 8
ORDIZIA

943 88 00 77

apain@apain-sl.com

Saneamendu tuboak,
arketak, tapak...



FONTANERIA
ETXEBERRIA

CALEFACCION . GAS
DECORACIÓN DE BAÑOS

Ipeñarrieta 11
URRETXU
943 72 08 69

www.fontaneriaetxeberria.com
etxeberria@fontaneriaetxeberria.com



KAJJOY

ELEKTRIZITATEA ETA TELEKOMUNIKAZIOAK

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

ELECTRICIDAD Y TELECOMUNICACIONES



T. 687 120 816

antenaskajjoy@gmail.com
www.kajjoy.es



Aluminios
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



LIJADOS
LEGAZPI

TRABAJOS DE CARPINTERÍA

• COLOCACIÓN DE:

- Laminados - Parquet flotante - Tarima - Zócalos
- Puertas - Armarios - Cocinas

LEGAZPI 639 79 46 69

acuchilladoslegazpi@hotmail.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

Harri

ALBAÑILERÍA EN GENERAL

cocinas, baños, fachadas, etc...

COORDINACIÓN DE GREMIOS

TRABAJOS EN PLADUR

Urola

CARPINTERÍA EN ALUMINIO Y PVC

ventanas, puertas, armarios, etc...

Industrialdea Urola 8, Pab. 8 - LEGAZPI -

670 40 75 97 / 654 22 58 08

E2K
LECTRICIDAD
LEKTRIZITATEA

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

www.electricidad2k.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



fontanería • gas • calefacción
 ESPECIALISTAS EN TRABAJOS VERTICALES



Laubide 5 - 1º izq. LEGAZPI **635 707 987** vaquerofontaneria@yahoo.es

Laubide

Iturgintza • Gasa • Berogailuak
 Fontanería • Gas • Calefacción



Aire girotua • Klimatizazioa
 Aire acondicionado • Climatización

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



HARLANDU S.COOP

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

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



MARGOGAI.com

Fitelurak, Trenak, Dekonozioak,
 Industria, Makineria

DIENDA Oriamendi, 32 BEASAIN
 Tel./fax: 943 88 88 83
 beasain@margogai.com

SILVESTRIA Laskatzen 1-1 BEASAIN
 Tel./fax: 943 88 22 83
 laskatzen@margogai.com

DURABIL



ZUGAZTIBI

aholkularitza
 asesoria

bitartekaritza zerbitzua
 servicio de mediación

abokatuak
 abogados

higiezin en agentzia
 inmobiliaria

Domingo Unanue Eparantza 5

Tf. **943 16 15 58**

ORDIZIA

Faxa 943 94 07 77

zugaztibi@zugaztibi.eu

M: 639 95 74 89



etxea

¡ESPECIALISTAS EN 4X4 Y QUAD!



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



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

UN DESGUACE A TU ALCANCE



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



Carretera Legazpi-Zerain, alto de Santa Marina

688 85 98 12



LOS MEJORES PRODUCTOS PARA LA HOSTELERÍA, PANADERÍA Y PASTELERÍA!

Azúcar y harina. Aceite. Patatas. Carbón Vegetal. Papel higiénico y secamanos.

LOS MEJORES PRODUCTOS PARA EL CASERÍO:

Cereales. Piensos. Forrajes. Abonos.



usabiaga Almacenes

Ipeñarrieta Kalea 50 - URRETXU

t. 943 72 10 02

e. info@almacenesusabiaga.com

www.almacenesusabiaga.com

NUEVA TIENDA

Polig. Mugitegi Vial A, Nº 27

t. 943 25 25 05

Problemas de CONDENSACIÓN MOHO, HUMEDAD

+ AISLAMIENTO



ANTES



DESPUÉS

- INYECCIÓN EN TABIQUE TAMBOR DE MATERIALES TERMO-ACÚSTICOS
- RÁPIDO, ECONÓMICO Y SIN OBRAS
- AHORRO IMPORTANTE EN CALEFACCIÓN

SOLUCIONES DE CALIDAD CON + GARANTIA

Problemas de FILTRACIONES DE AGUA

+ IMPERMEABILIZACIÓN



ANTES



DESPUÉS

- IMPERMEABILIZACIÓN DEFINITIVA SIN OBRAS
- APLICACIÓN DE RESINAS LÍQUIDAS DE POLIURETANO
- TRANSITABLES, DECORATIVAS Y SIN JUNTAS