198
uztaila 2019

gida

tolosaldea + goierri + urola garaia

zum
ediziook

hemen dira festak

VG
Ventanas Goierri

Maite duzun hori babesten dugu
Protegemos lo que más quieres

943 72 53 15
www.goierriventanas.com

Bai Reformas

ERAIKUNTZAK - ERREFORMAK

ERRESTAURAZIOAK - BARNE DISEINUA

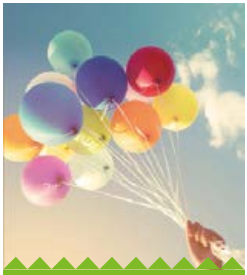
C/Ezkiaga, s/n - Beasain 20200

943 88 76 40 - 677 577 339

info@baireformas.com

www.baireformas.com

Jarraitu gure facebooka



gida

198. Alea. 2019ko Uztaila
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 Zaldua, Marta San Sebastián, Juanma Garmendia eta Javier Mosquera
Argazkiak: Ritxar Tolosa, Josema Azpeitia, Carlos Mediavilla...
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 entrepresen 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 ZUM, o haciendo uso del teléfono, fax o correo electrónico:
agenda@zumedizioak.com

Zerukotik lurrekora

Ehun urte dira 'Zeruko Argia' sortu zela Nafarroako herrixka bateko komentu zahar nobizio euskaltzalez betean. Mende oso bateko ibilbidea ospatzeko, Zerukotik lurrekora ziklo berezia egin zen maiatzean.

Placido Mujika Diccionario Castellano-Vasco ezagunaren egilea da. Urnietan jaio zen 1906an, eta Loiolan hil, 1982an. Hamahiru urterekin Andoaingo seminarioan sartu zen interno eta, gero, hamaseirekin Azpeitiko Loiolan jesuita.

Junioratuan euskarazko irakaslea izan zen. Ikasle haien artean utzi zuen arrastorik, handiena, beharbada, Mujikaren ikasle izandako Gotzon Garaterengan, orduan hasi baitzen hura euskaraz idazten.

Mujikaren gelara joaten zen Garate, eta han egoten zen Mujika, bere hiztegia egiten. Guztia eskuz egiten zuen, fitxekin. Oinetako kaxak zeuzkan, eta han sartzen zituen fitxok. Ikusgarria omen zen haren gela oinetako kaxaz betea ikustea.

Eta azkenean bukatu zuen hiztegia, 1965. urtean. Hitzaurrean Mujikak berak esaten digu nola hartu zuen lan hori egiteko asmoa.

Lurrean paper zimur bat aurkituta erabaki zuen, 1929an. Kolonbian zegoen, ikastetxe batean hiru urteko maisualdia betetzen.

Hiru urte haietan ibilaldi ugari egin zuen Andesetako mendi handietan. Behin, hiru mila metrotik goragoko mendian barna zebilela, bide bazterreko enbor baten gainean eseri zen. Horrela zegoela, paper zimur zaharkitu bat ikusi zuen ondoko beste enbortxo baten azpian. Hartu zuen paper puska, zabaldu zuen

eta... hura bihotzaren zimikoa! Euskaraz idatzita zegoen! ARGIA aldizkariaren orrialdea zen!

Urruti haietan bere herriko hizkuntza aurkitzeak zirrara handia eragin zion Plazido gazteari. Itxuraz, Santa kruz apaizak utzitakoa zen, handik igarotzen baitzen urte batzuk lehenago. Bilbotik bidaltzen zioten ARGIA. Liluratuta geratu zen Mujika, eta asmo sendo bat jaio omen zen bat-batean haren barruan. "Dei" bat bezalakoa izan zen: zerbait egin behar zuen bere hizkuntzaren alde. Herrira itzultzean, euskarak hain beharrezkoa zuen hiztegia egingo zuen.

Ez ditu edozein proiektuk 100 urte betetzen. Are gutxiago euskara hutsez funtzionatzen duen komunikabide independente batek. ARGIAK egin du ibilbidea zerukotik lurrekora… Andesetatik pasata.

Jose Luis Padrón
Idazlea

FACEGUK 03 AGENDA 06 **IGARTUBEITI BASERRIA** 8
EL PASADO EN PINCELADAS 18
UROLA GARAIKO KRONIKA 20 TOLOSALDEAKO KRONIKA 22
ERREPORTAJEA: **JOSE MARI GORROTXATEGI** 24 JAIAK: **GABIRIA** 34
JAIAK: **ZUMARRAGA** 38 JAIAK: **ORDIZIA** 52
EL ABOGADO RESPONDE 60 **GIDA KOMERTZIALA** 61 DENDAK 61
OSASUNA 64 FARMAZIAK 74 JATETXEAK 76 ETXEA 90

Maite duzun hor
Protegemos lo c

VG
Ventanas Goierri
babesten dugu
que más quieres
20 urte años
www.ventanasgoierri.com
943 72 53 15

UZTAILA
JULIO

UZTAILAK 1-19
Legazpi
UZTAILA KULTURALA
Ikus 14. orrialdea

UZTAILAK 1-31
Tolosa
UDA GIRO
Ikus 12. orrialdea

1 ASTELEHENA
Ataun
Santa Isabel Jaiak: Aian
Zumarraga
Santa Isabel Jaiak

2 ASTEARTEA
Ataun
Santa Isabel Jaiak: Aian
Zumarraga
Santa Isabel Jaia

3 ASTEAZKENA
Lazkao
Goierriko bertsolari gazteak: Maddi Aiestaran, Ane Beloki, Aratz Igartzabal, Endika Igartzabal, Gorka Maiz eta German Urteaga plazan, 22:00etan

UZTAILAK 5-13
Ataun
MITOALDIA

7 IGANDEA
Zumarraga
Musika eta Dantza Jaialdia
Zelai Arizti aretoa (Zumarraga, 13:00etan

11 OSTEGUNA
Lazkao
Sukarra 37 taldearen kontzertua, plazan, 22:00etan

12 OSTIRALA
Lazkao
Udako Zinema, plazan
Zumarraga
Geltokietako

13 LARUNBATA
Ataun
Ibilaldi Mitolojikoa
Zumarraga
Geltokietako Jaiak

MÓJATE POR LA ESCLEROSIS MÚLTIPLE
El fin de semana del **6 y 7 de Julio** Zumarraga acogerá diferentes actos a favor de los afectados por la Esclerosis múltiple. Estos tendrán lugar el sábado 6 en la Plaza Kalebarren-Areizaga y el domingo 7 en el Polideportivo Municipal. El horario será de 11 a 14 h y estará abierto al púbico en general.

UZTAILAK 13-27
Ordizia
Ordiziako Jaiak
Ikus 52. Orrialdea

14 IGANDEA
Zumarraga
Geltokietako Jaiak
San Kristobal auzoko Jaia

17 ASTEAZKENA
Lazkao
RITA Antzerkia, Arerian, 22:00etan

18 OSTEGUNA
Legazpi-Gabiria
Aztiriko Santa Marina Jaiak

19 OSTIRALA
Ataun
Kaffka antzezlana Herri Antzokian 18:00etan.

LOTERIA • KINIELAK
PRIMITIBA ...
Aukera bat emaiozu zori onari!
Dale una oportunidad a la buena suerte!
Loteriak
Nagusia 3 • LEGAZPI
943 73 12 70

kuber

Rehabilitaciones y Obras

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.

Financiacion a un bajo interes.

EMPRESA AUTORIZADA PARA EL **DESAMIANTADO**

FACHADAS

SUBVENCIONES HASTA 30.000 €

ASCENSORES

INSTALACIÓN DE ASCENSORES

BAJADA DE ASCENSORES A COTA 0 Y ELIMINACIÓN DE PELDAÑOS

Legazpi-Gabiria
Aztiriko Santa Marina Jaiak

20 LARUNBATA

Ataun
Ataungo Organo Barrokoaren Nazioarteko XIII. jaialdia 18:00etan San Martingo elizan

Legazpi-Gabiria
Aztiriko Santa Marina Jaiak

21 IGANDEA

Legazpi-Gabiria
Aztiriko Santa Marina Jaiak

25 OSTEGUNA

Lazkao
Triki bertso poteoa: Eneko Araiztegi, Mikel Tapia, Iñaki Rezusta eta Jon Sagarnarekin, herrian zehar, 18:30etan

26 OSTIRALA

Legazpi
San Inazio Jaiak

27 LARUNBATA

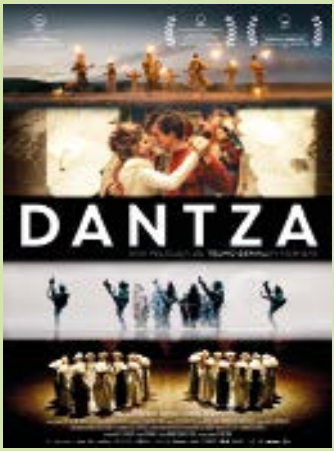
Legazpi
San Inazio Jaiak

28 IGANDEA

Legazpi
San Inazio Jaiak

31 ASTEAZKENA

Legazpi
San Inazio Jaiak



IGARTUBEITI BASERRIA
(UZTAILA ETA ABUZUTA)

1.- IGARTUBEITI DANTZAN!
Ekainak 13tik irailaren 29 arte
ERAKUSKETA
DANTZA filmaren errodajea dela eta, Igartubeitiko baserri dolarea zinema toki bilakatu da. Zatoz deskubritzera!

2.- IGARTUBEITI FAMILIAN
Bisita gaitzazu familian eta deskubritu Igartubeiti baserriko sekretuak Martintxok proposatzen dituen jolasen bitartez!

3.- UDA IGARTUBEITIN!
Ekainak 18tik irailaren 27ra
Udan Igartubeitik eskaintzen dituen aukerak deskubri itzazu. Zure zain gaude!
Igartubeiti Baserrira bisita + Igartubeiti dantzan! tailerra
Asteartetik ostiralera 10:00etatik 14:00etara eta 16:00etatik 19:00etara

4.- ZURE NEURRIRAKO ESPERIENTZIAK:
Bost zentzumenen bitartez, goza ezazu bisita berezietaz.
Aurrez izena ematea beharrezkoa da.
"Paisaiatik mahaira"
Bertako elikagaien dastaketa: Goierriko sagardoa, Euskal sagardoa eta Gorenak sagardoa, sagar zukua, Idiazabal gazta ketua eta ketu gabea, baserriko ogia, irasagarra, eztia, artisau gailetak.
"Baratzeko sekretuak"
Gidatutako ibilaldia.
Baserri mundua ezagutu ezazu bere inguruneko landareen, zuhaixken eta zuhaitzen bitartez. Guztiak betetzen dute bere funtzioa Igartubeitin, esperientzia honen bitartez, beraien sekretuak deskubri itzazu.
"Igartubeitira, XVI. mendeko baserri batera zentzumen bidaia"
Egun batez alkimista tipi bat bihurtu zaitez. Zure zentzumenak proban ipini itzazu. Zure eta senideen larrurako bereziak diren xaboi naturalak egin itzazu… Gainera XVI. mendeko baserri bateko bizimodua esperimentatu ahal izango duzu. Amaitzeko landa inguruneko zapore ezberdinak dastatzen amaituko duzu baserriko atarian.

ABUZTUA
AGOSTO

3 LARUNBATA

Lazkao
Puzgarriak, igerileku estaligabean.

4 IGANDEA

Ataun
Donostiako musika hamabostaldiaren baitan Andrés Cearen eskutik organo kontzertua San Martingo elizan 18:0etan.

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
Hirigoien 8A. LAZKAO Tel. 943 88 87 98 xamar@xamarasesoria.com
ekonomista
Kontxi Alonso Merchan
col. nº 16.704 elk. zk.
www.xamarasesoria.com

Aprovecha las ventajas de la

CONECTIVIDAD

en tus nuevos audífonos

MEJORA
la experiencia auditiva
en cualquier situación

También te ofrecemos más ventajas:

- Satisfacción garantizada.
- Opción de ampliación de garantía.
- Programa de visitas de seguimiento gratuitas durante el período de garantía.
- Programa especial de pilas durante 2 años.
- Posibilidad de financiación.
- Y muchas más.... Ven, te informamos sin compromiso.

Hasta 3 meses de prueba GRATIS

entzun
AUDIFONOAK

JON LEGARISTI
AUDIOPROTESISTA

www.entzunaudifonoak.com

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

7 ASTEAZKENA

Lazkao

Koldo Amestoy ipuin kontalaria, Maizpiden, 22etan

ABUZTUAK 13-18

Gabiria

GABIRIKO JAIAK

Ikus 34. Orrialdea

21 ASTEAZKENA

Lazkao

Harria eta maitasuna Iñaki Perurenenaren bakarrizketa, Maizpiden, 22etan

24 LARUNBATA

URRETXU

Musika Hamabostaldi Ibiltaria. Urretxun "Benta zaharreko mutiko alaien" musikaz oroituko da Iparragirre.

Iparragirre plaza, 10:00etan

29 OSTEGUNA

Lazkao

Bertso afaria: Iban Urdangarin eta Iker Zubeldia, Maizpiden, 21etan

Olaberria

San Joan Txiki jaiak

© Josema Azpeitia

ARTZAIN EGUNA LEGAZPIN

Urtero bezala, Gipuzkoako Artzain Eguna ospatuko da Legazpin egitarau oparo batekin.

IRAILA
SEPTIEMBRE

1 IGANDEA

Legazpi

ARTZAIN EGUNA

MARTA LANDA
Centro Odontológico-Zentru Odontologikoa

10 urte jada zuekin.
Eskerrik asko denori!

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

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

www.martalanda.com

TOLOSA: Uztaila eta Abuztua

UZTAILAK 1-11

Bedaio auzoa GAZTE-AUZOLANDEGIA IZENEMATEA: EKAINAREN 13tik 30era bitartean, kultur etxean.

UZTAILAK 2-11

Amarotz auzoa 21. AMAROTZEKO ANTZERKI ASTEA
HAUR ETA HELDUENTZAKO SAIOAK

UZTAILAK 2

17:30: Amarotzeko Auzo-etxea
PAILAZTANA JUNIOR
"Kluedo Amarotzen eta sagutxo batzuk
22:00 Amarotzeko Auzo-etxea
ALAZNE ETXEBERRIA
Mujer blanca soltera busca

UZTAILAK 3

17:30 Kale ikuskizuna
OSTOMILA TXOTXONGILO TALDEA Osaba untxia eta osaba koioteren abenturak
22:00 Amarotzeko Auzo-etxea
TXALO-TALO BERROBI
Konplizeak

UZTAILAK 4

17:30 Kale ikuskizuna
MARTXANILAK Ardi latxa oihanean galdu zenekoa
19:30 Amarotz auzoa
PINTXOPOTEATRO
19:30 Euskal Herria plaza
DUO DE IMPROVISACION
KANCANEO TEATRO

UZTAILAK 4-7

Iurramendi auzoa
IURRAMENDI AUZOKO JAIAK

UZTAILAK 5

18:30 Kale ikuskizuna
PROFESOR KAROLI El hombre rueda

UZTAILAK 5-7

Amarotz auzoa
AMAROTZ AUZOKO JAIAK

UZTAILAK 7

Plaza Berria SAN FERMIN TXIKI HAURRENTZAKO JAIA

UZTAILAK 11

17:30 Amarotzeko Auzo-etxea
DORLETA KORTAZAR
Saharako ipuinak
22:00 Amarotzeko Auzo-etxea
RAFIAA AALI SALEM ETA LAGUNAK. Hitzaldia

UZTAILAK 12

22:30 Bonberenea
LISABÖ ETA DOBLE CAPA (MADRID)

UZTAILAK 12-13

Usabal kiroldegia
EHUNMILAK MENDI LASTERKETA

UZTAILAK 15

20:00 Bonberenea
ZIG-ZAGS (LOS ANGELES)

UZTAILAK 16-17

Hainbat gune EUSKARABENTURA Gazte euskaldunen espedizio ibiltaria

UZTAILAK 19

23:00 Lopez Mendizaba plaza
TOLOSAKO MUSIKA BANDA
DANTZARAKO PIEZAK

UZTAILAK 20

16:30 Berdura plaza
BIGARREN ESKUKO AZOKA

UZTAILAK 22

22:30 Berazubi auzoa. ZINEA AIRE LIBREAN: "CAMPEONES" GAU GIRO 2019

UZTAILAK 23

22:30 San Esteban auzoa
ZINEA AIRE LIBREAN: "CAMPEONES" GAU GIRO 2019

UZTAILAK 24

22:30 Amarotz auzoa ZINEA AIRE LIBREAN: "EL GRAN SHOWMAN" GAU GIRO 2019

UZTAILAK 27

12:00 M.Luisa Agirre doktoreak. TOLOSA KANTARI
KANTU JIRA HERRIKOIA

UZTAILAK 29

22:30 Larramendi auzoa
ZINEA AIRE LIBREAN: "CAMPEONES" GAU GIRO 2019

ABUZTUAK 8

20:00 Andre Maria parrokia
IGNACIO ARAKISTAIN/XABIEN URTASUN/MIKEL ANSOLA
ORGANO KONTZERTUA – DONOSTIAKO MUSIKA HAMABOSTALDIA

ABUZTUAK 31

12:00 M.Luisa Agirre doktoreak. TOLOSA KANTARI KANTU JIRA HERRIKOIA

Lisabö

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

LEGAZPI: Uztaila kulturala

1 ASTELEHENA

HAURRENTZAKO JOLASAK Sorgintxulorekin
18:00, Euskal Herria Plaza

3 ASTEAZKENA

KALE IKUSKIZUNA: "Al Bake´s Saloon". 17:30-20:30, Lau Bide Taberna

4 OSTEGUNA

KALE IKUSKIZUNA: "Esku harriak-Oteizaren (h)aria. 19:00, Kale Nagusia

5 OSTIRALA

MUSIKA: "Mielotxin". Goiz Deia Txistulari Taldeak sustaturik. 19:30, Gernika Plazan

IKUSENTZUNEZKOA II: "Legazpi Jaietan" Ikatza Argazkilari Elkartea. 22:30, Azoka

8 ASTELEHENA

JOLAS PARKEA ETA TAILERRAK. 17:00-20:00, Lau Bide kalean.

APAR FESTA: 20:00, Lau Bide Kalea.

9 ASTEARTEA

PARKOUR ETA PARKOUR CROSS. Akrobazietan oinarritutako kirola.

CHASE TAG. Tailerrak eta erakusketa.
17:30-20:30 Euskal Herria Plaza.

11 OSTEGUNA

KALE IKUSKIZUNA: "Aukerak" The Funest Troup. Euskal Herria Plaza, 19:00etan

12 OSTIRALA

IKUSENTZUNEZKOA III: "Natura". Ikatza Argazkilari Elkartea. 22:30, Azoka.

15 ASTELEHENA

HAUR ETA GAZTENTXOENTZAKO JOLAS PARKEA. 17:00-20:00, Azokan.

APAR FESTA. 20:00, Azokan

16 ASTEARTEA

ERRALDOI ETA BURUHANDIAK. 19:00, Erdialdean.

17 ASTEAZKENA

KALE IKUSKIZUNA: "Kale Gorrian" Barsanti Teatroa. 19:00, Kale Nagusia.

18 OSTEGUNA

MUSIKA: Agurtzane eta Ion Elustondo lagunekin "Bizirik dauden eskuak" diskaren aurkezpen kontzertua. 19:00, Agirre Etxeberri Parkea.

19 OSTIRALA

IKUSENTZUNEZKOA IV: "Bidaiak". Ikatza Argazkilari Elkartea. 22:30, Azoka

ORAIN, ZURE ZERBITZURA, BEASAINen!!

Beasain eta Lazkao arteko errepidean, SENPERE Merkatal Gunearen parean.

lorekolore
LUR ZERBITZUAK

- ERREGADIOA
- GARAIKO LOREAK
- OSPAKIZUNAK
- JARDINERITZA LANAK...
- LORONTZIAK
- EZKONTZAK
- HAZIAK
- HILETAK

- REGADÍO
- FLORES DE TEMPORADA
- CELEBRACIONES
- TRABAJOS DE JARDINERÍA
- TIESTOS
- BODAS
- SEMILLAS
- FUNERALES

Senpere, 12. BEASAIN 943 88 30 53

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
Dolarea 943 88 98 88
Guregas 943 80 54 80
Kattalin 943 88 92 52
Kikara 943 88 62 34
Mandubiko Benta 943 88 26 73
Salbatore 943 88 83 07
Urkiola 943 08 61 31
Xerbera 943 88 88 29

GABIRIA
Korta 943 88 71 86

GAINTZA
Oteñe 943 88 98 48

IDIAZABAL
Alai 943 18 76 55
Pilarrenea 943 18 78 66

LEGORRETA
Bartzelona 943 80 62 06

MUTILOA
Mujika 943 80 16 99
Ostatu 943 80 11 66

OLABERRIA
Castillo 943 88 19 58
Zezillonea 943 88 58 29

ORDIZIA
Martinez 943 88 06 41
Txindoki 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
Ostatu 943 80 17 99

SAGARDOTEGIAK

ALTZAGA
Olagi 943 88 77 26

ATAUN
Urbitarte 943 18 01 19

LEGORRETA
Aulia 943 80 60 66

OLABERRIA
Etxezuri 943 88 20 49

ORDIZIA
Tximista 943 88 11 28

ZERAIN
Olharte 686 29 91 58
Otatza 943 80 17 57

HOTELAK

BEASAIN
Dolarea**** 943 88 98 88
Guregas** 943 80 54 80
Igartza* 943 08 52 40
Salbatore* 943 88 83 07

IDIAZABAL
Alai* 943 18 76 55

OLABERRIA
Castillo*** 943 88 19 58
Zezillonea** 943 88 58 29

SEGURA
Imaz** 943 80 10 25

PENTSIOAK

MUTILOA
Mutiloa* 943 80 11 66

ORMAIZTEGI
Itxune** 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
Olharte 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 Elkartea
..... www.ordizian.com
Unanue Gozotegia
..... 943 88 15 51

ZERBITZU TURISTIKOAK

ALDABE (ZERAIN)
Gida zerbitzuak 943 80 15 05

ERRO (ORDIZIA)
Gida zerbitzuak 943 88 22 90

IBUR (ITSASO)
Hipika 663 06 00 11

Logo honekin markaturiko enpresek kalitate turistikorako konpromezuaren ziurtagiria dute.

www.goierriturismo.com

goierri Basque Country

European Destinations of Excellence Winner

EUSKADI BASQUE COUNTRY

EXPLORE SANSEBASTIAN REGION

Goitur – GOIERRIKO TURISMO AGENTZIA –

Gastronomia

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.*

Natura

GOIERRI- BASQUE HIGHLANDS

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

GOIERRIKO TURISMO BULEGO ETA INTERPRETAZIO ZENTROAK

- **ATAUN.** Aralar Parke Naturaleko IZ . *Centro de interpretación del Parque Natural de Aralar.* Tel.: 943 58 20 69. www. ataunturismoa.net • www.lizarustiabentura.eus • www.parketxesarea.org/lizarrusti
- **ATAUN.** Barandiaran Museoa. *Museo Barandiaran.* 943 18 03 35. www.ataunturismoa.net • www.parketxesarea.org/barandiaran
- **BEASAIN.** Igartzako Monumentu Multzoa. *Conjunto Monumental de Igartza.* 943 08 77 98 / 605 77 18 81. www.igartza.net
- **IDIAZABAL.** Gaztaren Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación del Queso.* 943 18 82 03 www.idiazabalturismo.com
- **ORDIZIA.** Goierriko eta Gastronomiaren Interpretazio Zentroa, d'Elikatuz. *Centro de Interpretación del Goierri y de la Alimentación y Gastronomía, d'Elikatuz.* 943 88 22 90. www.delikatuz.com
- **ORMAIZTEGI.** Zumalakarregi Museoa. *Museo Zumalakarregi.* 943 88 99 00. www.zumalakarregimuseoa.eus
- **SEGURA.** Erdi Aroko Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación medieval.* 943 80 17 49. www.ezagutu.segura.eus
- **ZEGAMA.** Aizkorri-Aratz Parke Naturaleko Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación Parque Natural Aizkorri-Aratz.* 943 80 21 87. www.parketxesarea.org/anduetza • www.zegamaturismoa.net
- **ZERAIN.** Paisaia Kulturala eta Burdinaren mendia. *Paisaje Cultural y Montaña del Hierro.* 943 80 15 05. www.zerain.eus

943 16 18 23

JOSÉ ÁNGEL IGARZABAL
Escritor

En julio de 1969 se inaugura la primera fase del embalse de Barrendiola que acaba con las restricciones comarcales

El pasado en pinceladas

De reinas, coros y reyes de la selva

En plena estación estival traemos noticias que, en su día resaltaron en el discurrir de nuestros pueblos

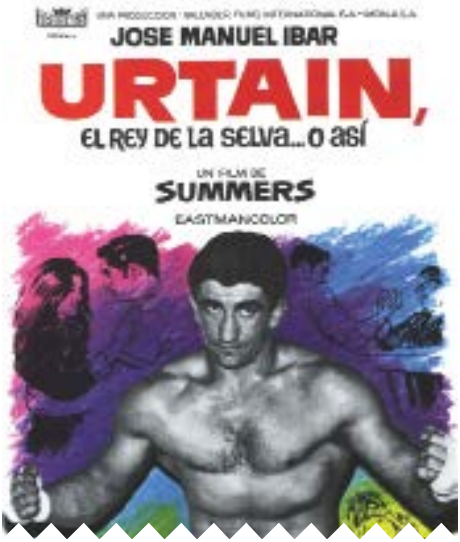
JULIO

Nos remontamos a 1969. Hace cincuenta años se da un decisivo paso en la solución del problema de la escasez en el abastecimiento público de agua a la comarca de Urola Garaia. El subsecretario del Ministerio de Obras Públicas inaugura la primera fase del embalse de **Barrendiola**.--- En el marco literario triunfa una joven beasaindarra: **Montserrat Hernando** es galardonada con el primer premio del certamen convocado por la Obra Sindical de Educación y Descanso de Gipuzkoa bajo el tema "El libro en el mundo del trabajo".--- El "glamour" brilla en el **Beotibar de Tolosa** con motivo de la proclamación de "Miss Vascongadas". En el transcurso de un festival se alza con el título la donostiarra **Mari Carmen Arrospide**. Se presentaron como aspirantes al título nueve candidatas . Entre ellas una goierritarra, **Yolanda Perez** de Idiazabal.--- A últimos de mes la crónica necrológica recoge el fallecimiento en Zumarraga de **Martin Cenecorta "Tximista"**, subdirector de la banda de música de la localidad. --- El barrio legazpiarra de San Ignacio celebra sus patronales fiestas. El preámbulo lo pone una verbena en la que es proclamada reina de la fiestas **Maria Asunción Beitia**.--- Por último registramos un apunte referido al mercado ordiziarra correspondiente a julio de 1969. En el primer miércoles del mes, destaca la abundancia de hongos cotizándose a 90 pts. el kilo, así como el alto precio de la anchoa (60 pesetas el kilo). El siguiente mercado anota la venta de algo mas de 4.000 kilos de queso (120-125 pesetas el kilo). Están presentes las primeras vainas del país (30 pesetas el kilo) y los primeros melones y sandías procedentes de Andalucía (8-10 pesetas el kilo). Se cierra el mes con la subida del precio del huevo del país (35 pesetas la docena) y el alza del precio del conejo (50-52 pesetas el kilo).

AGOSTO

Cincuenta años atrás en Zumarraga se graban imágenes de festejos populares, tales como pruebas de sokatira, aizkolaris o de carneros. La filmación corresponde a "Urtain, el rey de la selva...o así", película que se rueda bajo la dirección y guión de Manuel Summers con música de Carmelo Bernaola, destacando en el reparto **Jose Manuel Ibar "Urtain"** como protagonista y Pepa Flores.--- En este agosto del 69, Tolosa vibra al compás del Certámen de la Canción Vasca de Masas Corales que en su primera edición tiene como marco el **teatro Leidor**. Participan quince agrupaciones procedentes de Bizkaia, Navarra, Alava y Gipuzkoa. Como colofón, de manera conjunta se interpreta "Txorinua" del tolosarra Eduardo Mocoroa.--- El bertsolarismo tiene una atrayente cita en Itsasondo. Diez bertsolaris participan en el I Premio Andra Mari de Bertsolaris Noveles.. El mendarotarra Juan Loyola se hace con el título de campeón. El segundo y tercer puesto corresponde, respectivamente a **Javier Zeberio** de **Itsasondo** y **Juan Mari Etxaluze** de **Zerain**.--- La crónica de sucesos registra el incendio del caserío Bastarretxe emplazado en el gabiritarra barrio de **Aztiria**. El fuego destruye totalmente el edificio ocupado por el matrimonio **Felipe Goenaga-Gregori Ormazabal**, sus siete hijos y el padre de él afectado de ceguera. Cáritas de Legazpi abre una suscripción destinada a recaudar donativos y a solidaridad se hace patente desde el primer momento.--- Con algunos aspectos significativos del mercado de Ordizia referentes a agosto de 1969 completamos este mosaico de noticias del pasado. A mediados de mesel precio del conejo baja de 50 a 42 pesetas el kilo. En los dos últimos mercados, la ziza amarilla alcanza las 100 pesetas el kilo, mientras la alubia negra del país se oferta entre 130-140 pesetas el celemín y el hongo a 90-100 pesetas el kilo. La caza se hace presente con las primeras tórtolas y codornices cuyo precio oscila entre 20-25 pesetas la pieza-.

Disfruten del verano y de las vacaciones.



No cabe duda de que al pobre Urtain le tocó hacer de todo...

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 camara 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 trazadorarekin eta kamara termografikoarekin ur-ihesak zehaztasun osoz aurkitzen ditugu.

desatascos
en general

detector de fugas
mediante camara TV y trazadora

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

ASIER ZALDUA
Kazetaria

A ze urtea... Urrian Kilometroak, maiatzean hauteskundeak eta erdian, propina: Euskal Herriko Itzulia. A ze gerra eman zuen... Ez dakit nola ez nuen txirrindularitza zaletasuna galdu.

Urola Garaiko Kronika

Mikel, ezetz Joko Olinpikoak Zumarragara ekarri?

Aurtengo Euskal Herriko Itzulia Zumarragan hasi da. "Zertara dator orain hori? Aspaldi izan zen! la hiru hilabete pasa dira dagoeneko! Hori jada ez da notizia, ahaztua dago!", pentsatuko duzue. Ahaztua? Baita zera ere! Zuek ahaztuko zenuten! Nik ez dut sekula ahaztuko. **Mikel Serrano**k Joko Olinpikoak ekarri izan balitu, ez nuen izan nuena baino lan gehiago izango. Amesgaiztoak ditut oraindik. **Alex Aranburu, Izagirre anaiak eta Gari Bravo** atzetik ditut, su batean, ni harrapatu nahian. Eta beraien atzetik **Xabier Muriel** Euskadi Basque Team-Murias taldeko zuzendaria, burua leihotik aterata, builaka: "eman gogor! Ez etsi kazetari zikin hori harrapatu arte!".

A ze urtea... Urrian Kilometroak, maiatzean hauteskundeak eta erdian, propina: Euskal Herriko Itzulia. A ze gerra eman zuen... Ez dakit nola ez nuen txirrindularitza zaletasuna galdu. Zumarragan prentsaurrekoak antolatu zaleak dira eta ordubeteko hiru prentsaurreko egon ziren Itzuliaren inguruan: ibilbidearen aurkezpena, aurkezpen nagusia eta trafikoan eragingo zituen buruhausteen aurkezpena.

Gainera, halako ekitaldi bereziak heltzen direnean, nagusiak berotu egiten dira: "Jarraipena egin behar zaio! Egunero atera behar dugu zerbait! Erreportajeak, elkarrizketak, argazki ikusgarriak...". Dena nahi dute. Ase ezinak dira.

Goierriko Hitzarako Itzulian parte hartu zuten Goierriko txirrindulari guztien iritziekin orrialde bat bete behar nuen. Eta eskualde alu honetan badmintonak ez ditu jarraitzaile asko, baina txirrindularitzak...

Euskal Herriko Itzulian Goierriko lau txirrindularik parte hartu zuten. Aipatutako Aranburuk, Izagirre anaiek eta Gari Bravok. Hori gutxi balitz, gure eskualde honek, trenez, autobusez, txirrindulariez eta mendiko korrikalariez gain, zuzendariak ere ekoizten ditu: Xabier Muriel zaldibiarra, adibidez. Bostekin hitz egin behar izan nuen. A ze whatsapp eta dei zaparrada, guztiek nire galderak erantzutea lortu arte.

Hori, Goierriko Hitzarako. Noticias de Gipuzkoa egunkarian ere lan egiten dut. Eta horiek ere zerbait nahi zuten ba... Itzulia hasi aurretik etapa bakoitzari buruzko erreportaje bana egin behar genuela eta ea Zumarragakoari zegokiona egingo al nuen. Bai, motel. Nola ez.

Ba al dakizue zenbat dei egin eta jaso nituen bi erreportaje horiek egiteko? 22. Whatsappei dagokionez, zenbatezinak dira. Infinitu gehi bat, gutxi gorabehera.

Eta ba al dakizue zer den harrigarriena? Merezi izan zuela. Elkarrizketak telefonoz egin nituen, baina halako lan bat ezin da artxiboko argazkiekin jantzi eta txirrindulariekin gelditu nintzen argazkiak ateratzeko. Noticias de Gipuzkoako erreportajerako Gari Bravorekin eta Goierriko Hitzako erreportajerako Alex Aranbururekin.

Plazera da beraiekin lan egitea. Garirekin Voltan erorikoa izan eta egun gutxira gelditu nintzen. Zita bertan behera gelditu zitekeela uste nuen, baina zintzo-zintzo azaldu zen eta erlojupekoak egiteko erabiltzen duen bizikleta ekarri zuen, gainera, argazkia aberasteko. Antioko aldapa beldurgarrian, ermita aurrean, tabernan... atera nizkion argazkiak. Beti irribarretsu, ez zuen pazientzia galdu.

Alexekin ere Antion gelditu nintzen. Han nengoela, bere mezu bat jaso nuen: "Ezkioko errotondan kartela jarri dute eta zer iruditzen zaizu bertan gelditzen bagara?". Noski, inongo arazorik gabe. Argazkia ateratzea da kontua. Ideia bikaina, Alex! "Ale, ale, ale... Alex!" zion kartela jarri zuten Ezkioko hiru jubilatu jatorrak ezagutzeko aukera eman zenidan: **Josetxo Mendizabal, Ramon Garmendia eta Kandido Arizti**. Zorionekoa zu, Alex. Horrelako jarraitzaile fin eta jatorrekin, garaipen asko lortuko dituzu.

Hoixe ba, Mikel. Hurrengoan, Joko Olinpikoak ekarri Zumarragara. Aurtengo Itzulitik bizirik atera banaiz, Joko Olinpikoen jarraipena egiteko prest nago. 2020, 2024 eta 2028koak jada hartuak daude, baina 2032koak eskatzeko garaiz zaude. Ziur oraindik alkate jarraituko duzula, gainera. Ana Botellak ez zuen lortu, baina zuk lortu dezakezu. Animo! *A relaxing cup of café con leche in Euskadi enparantza!*

Irizar
Mundu hobea eraikitzen
laguntzen dugu
www.irizar.com

MARTA SAN SEBASTIAN
Kazetaria

Tolosaldeako Kronika

Tolosako udako klasikoak

Hondartza eta itsasotik urrun egon arren, Tolosako udak ere baditu bere plan kuttunak

Uda giroko kronika idazteko ahalegin honetan lehenengo harriarekin topo egin dut. Baina, Tolosako udak izango al du lau mila karakterreko artikulua idazteko adina mami? Hondartzarik ez dugu, Aste Nagusirik ere ez, turistak ez dira milaka etortzen eta bertakook ere hanka egin ohi dugu aukera suertatzen denean. Pentsatzen jarriz gero, ordea, Tolosako udak ere baditu klasikoak, urtean joan eta urteak etorri bere horretan jarraitzen duten betiko ohitura edo planak. Ondorengo lerroetan zerrendatuko ditugu zortzi hit-ak.

1. Orioko hondartza eta Ondarretakoa kuttunak dira tolosarrentzat, baina merezi al du autoa nonbait aparkatu ahal izateko botatako izerdiak? eta bi ordu eskaseko hondartza saioa egitearen truke ordaindu beharreko dirutza uzten duen gorputzaldiak? Ez al da aukera hobea Usabalgo igerilekua? Bertatik bertara, aparkatzeko lekua soberan, ezagunekin kontu kontari aritzeko parada eta ondoren dutxa eder bat hartzeko aukera. Kontxa edo Usabal? ez dago parekorik!

2. Itsasoa edo kostaldea gustuko ez dutenek, ordea, mendira jotzen dute. Zer klasikoagorik udako mendi-buelta baino? eta klasikoen artean klasikoena da Tolosan Uzturrera igotzea, neguan edo udan. Bueltan, hori bai, ezin da geldialdia barkatu. Izaskungo jatetxeko kroketak beti daude zain. Neguan salda eta udan sagardoa izaten dute lagun, eta ea lortzen duzun jatetxeko terrazan mahaia hartzea.

3. Eta ezin ahaztu zerrenda honetan gastronomia. Tolosaz ari gara! Ez da uda babarruna jateko sasoi egokiena beharbada, baina bestelakorik ere badugu. Izozkia da udako produktu izarra, eta Donostian edo Zarautzen egiten diren jende-ilararik izaten ez bada ere, Eceiza gozo-dendako erakusmahai parean txanda eskatzen dute izozki zaleek. San Frantzisko pasealekuko banku bateko lasaitasunean dastatzea baina hobeagorik ez dago.

4. Herria hutsa geratzen dela esango didanik ere izango da, noski. Oporretara edo kostaldera, baina denak egiten dute, dugu, ihes. Ados. Abuztuan izurritetik ihesi joan direnaren irudipena ematen du herriak, baina desertu horretan bada salbuespen bat, herriaren taupadek tinko jarraitzen duten oasi txiki bat: Euskal Herria plaza. Salbuespeneko txoko honetan bizitzak aurrera darrai. Gehiago edo gutxiago, baina terrazak lepo izaten dira, garagardo freskoa eta kafea izotzarekin, zertarako gehiago!

5. Eta abesti famatuak zioen bezala, Festarik festa hor nabil ni egunero... Ba horixe, ez direla festazale bakarrak Joxelu Anaiak. Asko dira udan herriko jaien ibilbidea egiten dutenak, bakar bat ere galdu gabe. Tolosako Sanjoanetatik hasi eta Alegiako Karmenak, Villabonako Santioak... eta konturatzerako Ibarrako Sanbartolomeak.

6. Eta kultura urte osoan jaun eta jabe den herrian, erakusten du bere ahalmena udan ere. Ez du Donostiako Jazzaldiak duen oihartzunik izango, baina Tolosak ere badu bere udako musika jaialdia, Tolosanblues, aurten hamabosgarrenez ospatu dena Sanjoanen ondoren.

7. Eta udan etxean geratzea baino beste erremediorik geratzen ez bazaizu, izan zaitez turista herrian bertan! Ezagutzen al duzu Andre Mari parrokiaren barrualdea eta bere hormek ezkutatzen duten historia? Brian Cullen turismo bulegoko gidariak atsegin handiz erakutsiko dizkizu bere sekretuak.

8. Eta iritsi da konturatzerako, udaren amaiera. Azken urteotan, zortez, honek ere badu Tolosan festarako aitzakia. Badira urte batzuk udako azken festa izenarekin hondartzako boley txapelketa martxan jarri zela, eta urtez urte arrakasta handiagoa du. Bai, Tolosan arraun egiten da eta hondartzako boley-ak zale mordoa du. Hondartzarik eta itsasorik ez izateko, nahiko ondo moldatzen dugu uda, ezta?

Pergolas
para terrazas y cafeterías

TOLDOS OLANAK AGUSTIN S.L.

Pol. Zubi-Erreka, 42 - LAZKAO - Tf: 943 88 65 58
Móvil: 665 71 95 41 - toldosagustin@toldosagustin.com
www.toldosagustin.com

síguenos en facebook

GURE EGUNEROKO OGIA
EL PAN NUESTRO DE CADA DÍA

ENDAIA
Notre Pain

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

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

José Mari Gorrotxategi Pikasarri, gozogilea, agur

José Mari Gorrotxategi Pikasarrik utzi gaitu, gozogile ospetsua, euskal kulturaren galera nabarmena.

Juan Manuel Garmendia
FECOGAko Lehendakaria eta Euskal Gastronomia Akademiako Idazkaria

Jose Mari Gorrotxategiren bizitzan atzerabegirada egingo bagenu, ibilbide oparo bat ikusiko genuke. Zalantzarik gabe arras bizia, bere bizitzako alderdi guztiak sutsuki bizi izan ditue, oparotasunean.
Ezagutzeko aukera osoa izan dugunok; berarekin bizipenak, bazkariak, afariak, bilerak... partekatu ditugunok, ondo aski dakizkigu aukera guztiak, bizitzako gertaera guztiak gozamenerako aukera modura ikusi dituela, hazkuntzarako edo garapenerako aukera moduan bezala bestela. Ez da inoiz lekuko soil izan, bere papera beti oso militantea eta eraginkorra izan delarik.

Berak zioen lez, 1929. urteko kinto ugarietatik bakan batzuk bakarrik hasi zituzten batxilergo ikasketak, beste guztiak praktika-ikasle gisa hasi sartu ziren hainbait denda eta tailerretan. Gure Jose Marik familiako dendan, gozodendan, lanean hasteko aukera izan zuen.

Gozogileak zahartzarora iristean beraien negozioa eskualdatzeko ohitura zuten. Bere aitonak, Matias Gorrotxategik, Anacleto Berroetaren eskutik jaso zuen gozodenda 1925. urtean. Eskualdatze kontratuan establezimendua, gozodenda, txokolategi, kandela eta jangai denda bezala azaltzen da deskribatua.

Gozogileak beraien lanbidea zintzoa herri eta hirietako erdialdean kokatutako tailerretan garatu izan dute. Horregatik beraien lanlekua XVII. Mendez geroztik kale Nagusiko 2.enean, parrokiaren, Udaletxearen eta plazaren alboan, egon da, herriko jaialdi guztiak ospatzen diren lekua..

Plaza Zaharrean, zaldi gurdiek geldialdia izaten zuten zaldien aldaketa egiteko, urtetan Kale Nagusia Madrid eta Paris lotzen zituen ibilbide Nazionalaren zati bat zen.

1929. urteko erramu-igandean jaio zen Jose Mari Gorrotxategi Pikasarri, lau anai-arreben artean nagusia; hamalau urterekin bukatu zituen ikasketak Eskolapioetan, bere aitaren, Jose Mari Gorrotxategi Otaegiren tailerrean lana egiten hasi zelarik. Bere aita negoziaren arduraduna zen bigarren belanauldia gisa.

Bere prestakuntza Donostia, Iruña eta Biarritzen hobetu zuen. Cugat del Vallés-eko eskolako ikasle sortzailetako izan zen.

Familiako negozioaren ardura hartzean kalitatean eta ospean sona handia lortzera eraman zuen. Zalantzarik gabe, euskal gozogintzan erreferentea. Produktu berritzaileen sormena azpinmarratuko genuke, Xaxuak adibide (izena gozodendan lan egin zuen langile bati hartua,, Tolosako San Blas ermitaren ondoan dagoen Sasueta baserrian jaioa), hainbat turroi, teilak, kanutiloak, txokolateak,...

Jose Mari Gorrotxategi Pikasarrik arreta berezia izan du gozoak lantzen zituenak gozogile maila berreskuratzeko . Antzina pastelgileak okinen eta gozogilen tartean kokatutako pastelak egiten zituzten gremioa osatzen zuten. Normalea pastelak haragizkoak ziren eta horregati da ulergarria atsotitzek ziotena, alferkerian pasatzen zituztela ostiralak, bijilia eguna izanik haragirik ezin baitzen jan.

Lehen esan dugun bezala establezimendua argizarintzarekin lotua zegoen. Argizaritza eta gozogintzaren lotura lehengaietan datza: argizaria eta eztia. Bata argia emateko eta bigarrena gozatzeko. Historian zehar, argi-

zaritzak garrantzia handia izan du Euskal Herrian; aspaldiko siniskeriak zionez argia beharrezkoa zen ondorengo bizitzarako bidea argitzeko. Argi indarra zabaldu zenean negozioak bide berriak bilatu behar izan zituen. Txokolate ekoizpena zen beste ohiko iharduera bat establezimendu honetan, sarritan sendagai gisa erabilia izan zelarik. Mendetan zehar txokolatearen kontsumoa hedatu da, nahiz luxuzko produktutzat hartu. Elikagai denda bezala ere bere garrantzia zuen. Inguruko baserritarrak hurbiltzen ziren esnea saltzera, Izaskun, Amaroz eta Usabal auzoetatik batez ere. Sarritan produktuen salerosketa truke bidez egiten ziren.

Bere lanbidearekin batera, berehala hasi zen gozogintzarekin lotutako tresna eta osagaiak biltzen. Bide honek gozogintzari buruzko Museo ikusgarri bat sortzea eragin zuen, urtetan biltzen, sailkatzen, ikertzen ibili ondoren. Bisitariak zuzenean ezagutu dezake Gipuzkoako historian hain garrantzikoa izan den lanbide honen nondik norakoak. Adibidez kandelak, turroiak, konfiturak, grageak, likoreak, bizkotxoak, kafea xigortzea, errotak eta txokolategia.

Jose Miguel Barandiaranek, Gasteizko apaiztegian bere aitaren rakasle izandakoak bisitatu zuen bere museoan eta aurrera jarraitzeko animatu zuen. Ahalegina, ekarpenak ordaintzen egin zuen beti, osagai edo tresna berriak lortzeko modu bakarra zela uste zuen. Berak esaten zuen bezala, aurreneko opari gisa onartzen badezu, ez dira gehiagotan itzultzen.

Jose Marik maitasun berezia zien ere Jorge Oteiza eta Mikel Laboari.

Gozogintzak izandako garrantzia azaltzeko Caracasko Gipuzkoar Erret Konpainiak 1730. urtetik aurrera Benezuela-

aseplan
AHOLKULARITZA ASESORÍA
aseplan.com
desde 19/98
JOSE MIGUEL ITURRIOTZ, 2/G - BEASAIN
T 943 086 420
asesoría de empresa
AHOLKULARITZA
servicios jurídicos
ABOKATUAK
DULCE Mª LOINAZ, 3 - BEASAIN
T 943 887 129
administración de fincas
KOMUNITATEAK

Lacunza

INGELESA ETA FRANTSESA
4 URTETIK AURRERA

Udako ikastaro **trinkoak**

01 INGELESEZ EDO FRANTSESEZ

02 GOIZEAN 2 ORDU

03 MAILA ETA ADIN GUZTIAK

2019/20 Ikastaroa

%85 GAINDITU AZTERKETA GUZTIETAN

IRAKASLE TREBATUAK

BANAKAKO JARRAIPENA

San Inazio Kalea, 17, Beasain
Donostia, Errenteria, Irun eta Zarautz

www.lacunza.es
943 46 47 00

tik kakao inportatu zuela azaltzea nahikoa da. Europa mailan herrialde honetan norbanako kontsumoa handienetakoa zen. Merkataritza honen ondorio batzuk Santa Maria basilika eta Donostiako portuaren berrikuntza lanak izan ziren.

José Mari Gorrotxategi Pikasarri 1957. urtean Mirentxu Perales Maizarekin ezkontzen da, 6 seme alaba dituzte, 5 bizi dira: José Mari (1958an jaioa), Rafael (1959), Arantza (1962), Maite (1962) aurrekoaren bikia eta 17 urtekin zendua, Iñaki (1964) eta Blanca (1967).

Jose Mari Gorrotxategi Pikasarrik beti ulertu du denda biren harteko lantzat; senarra lanean, ekoizten eta emaztea saltzen,, negozioko administrari eta gustoa ekarriz. Horregatik, bizimodu gogorra ezagutzeagatik, ez zuen bere semeek lanbide bera izatea eta ikasketak erraztu zizkien.

Publizitate eta enpresan ikasketak hasiak zeuzkaten Rafaelek eta Iñakik gozogile izan nahi zutela esan zioten Jose Mariri. Sentzazio bikoitza izan zuen: alde batetik pena, lehenago jakin izan balu Suizako Txokolate eta Gozogintza unibertsitatera bidali izango zituelako eta formakutza akademikoa izango zutelako, baina bestalde oso alai sentitu zen, benetako bokazioa zela baieztatu zuenean. Lan asko egin dute, baina lan horri esker jakinduria itzela lortu dute eta Gipuzkoako gozogintzan mailaa bat dute, bere aitak arrotasunez esaten zuen bezala.

"Euskal gozogintza ren historia" laneanegindako lana azpinmarratzekoa da, bi liburuta gertakari eta informazio bitxi asko azaltzen dira bertan. Liburua Jose Miguel Barandiaranen proposamena jarraituz idatzi zuen, gozogintzaz zuen ezagutza kontutan izanik. Gozogintza eta Txokolatearen historia ikertu zuen, hitzaldi asko eskainiz, irratiz zein telebistaz kazetari. Sari ugari lortu ditu Euskal Gastronomiazko Kofradiatik:"Busca Isusi saria", "Felix Mokoroa diploma" eta "Eguzkilore saria".

Bizitzarako ezinbesteko diren familia eta lanaz gain, Jose Mari Gorrotxategik beste gauza asko garatu ditu. Horietako asko gizartearen zerbitzura, adibidez Tolosako dendariek bera zinegotzi izateko proposatu zuten eta Tolosako Alkateorde izatera iritsi zen. Hartutako neurritan gudaosteko lehen udal ikastolaren eta udal txistu akademia sortzea izan ziren. Politika alde batera utzi zuen alderdi disziplinara lotua egon behar izanagatik utzi zuen

2008ko maiatzak 17an Tolosako Udaletxeak Areto Nagusian omenaldia egin zion zinegotzi kapa eta kapelua jarri zizkiotelarik.

Egun berean, bere argazki onenez osatutako argazki erakusketa bat zabaldu zuten, bertan Tolosako bizitza kulturala, festa giroa eta gastronomikoa isladatzen zuelarik. Argazkilaritza izan da Jose Mariren beste bokazioetako bat. Nazioarteko kirol argazki txapelketa irabazi zuen, "Frechilla" saria lortuz.

Aktore gisa bere saiakerak egn zituen, Donostiako Argazki Elkarteak zuzenduriko filma batean parte hartu zuen apaiz gisa. Egia esan, argazkia begiratuz, apaiz itxura osoa zuen, baina beste "osagarriak"...

Tolosak 1903. urtean eraikitako zezen plaza bat du eta Jose Marik biziki bizi izan du herri mailako bizipen hau, tauromakian paper ezberdin bete ditu.

Lehenik nobillero aritu zen, argazki honetan ikus daiteke bere ausardia.

ARAMAUTO

Taller multimarca

Venta de vehículos: nuevos, KM-0 y segunda mano

Principales marcas: Peugeot, KIA, FIAT y Alfa Romeo

EURO REPAR
CAR SERVICE

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

Tolosako zezen plazan El Cordobés-en zezenketa baten bultzatzailea, toreatzailearen unerik hoberenetan. Chopera ganaduzalearengana hurbildu zen zezenketarako zezenak eskatzera. Garai horretan ohitura zen bezala, ganaduzaleak diru kopuru bat aurreratzea eskatu zion. Jose Marik afizioaz gain, ilusio eta gogoak zituen soberan, baina ez ordea aurreratzeko dirurik. Orduan, gerturatzeko erabili zuen motorra eskaini zion berme gisa. Ganaduzaleak, unkiturik, Jose Mariren jarrera ikusiaz, zezenak bidali zituen dirurik aurreratu gabe. Zezenketa ondoren segituan egin zuen Jose Marik ordainketa. Harrezkeroztik, Choperak Jose Mari gonbidatu ohi zuen bere ganadutegira zezenen probaketetara.

El Cordobes-eko zezenketaren Lehendakaria izan zen Jose Mari, argazkian ikus daitekeen bezala.

Tolosako usadioen jarraitzaile sutsua. Hemen azaltzen dugu 100 baino gehiago dituen ohituretako bat, Iruñea eta Tolosako Txistulari bandek gordetzen dutena. San Juan egunez Iruñeako banda hurbiltzen da Tolosara, eta San Fermin egunez Tolosakoa Iruñeara. San Juan egunean, Jose Marik lore sorta bat oparitzen zion alkateari, lore sorta hori hurrengo urtearate gordeko zuten, egun horretan aurreko urtean oparitako lore sorta lehorra errez. Tradizio bitxia zalantzarik gabe.

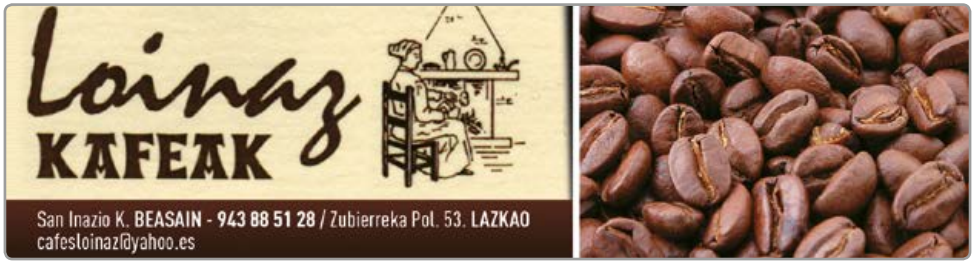
Tolosako Babarrunaren Kofradiaren hastapenetan Jose Mari Gorrotxategik garaturiko papera oroitzeko asmoz, Jose Ignazio Telleriarengana hurbildu gara. Telleria jauna Kofradiako lehendakarietako bat izan da Jose Mariren ondoren. Berak dioenez, Jose Mari eta bere lagun zaharra den Tolosako Babarrunaren arteko harremana oso bizia eta estua da, bere lanbideak eraginda (gozogile) jangai denda baten arduraduna, egunero baserritarrekin harremanetan baitzegoen.

1988 urtean, Tolosako Babarrunaren salmenta lur jota zegoen, salneurri oso baxua zuenez baserritarentzat bere ekoizpena ez zen interesgarria. Hori dela eta, baserritarrek bertako eta lagunentzako bakarrik ekoizten zuten. Azokan saltzen zen babarruna kanpokoa zen eta ez zuten zerikusirik Tolosako Babarrunarekin azal lakatza eta irintsua izateagatik.

Kaleko solasaldi batean, zerbait egin behar zela babarrunari buruz esan zidan, gure produktua defendatzeko. Horretarako, Irungo eta Donostiako Kofradiak bezalako kofradia berri bat sortzea interesgarria iruditzen zitzaion. Esan eta egin, egun gutxira Urrutitxo hotelean elkartu ginen eta kofradiaren lehen ideiak finkatzen hasi ginen. Gure artean gauzak argitu ondoren, bilera bat antolatu genuen 1988ko urrian herriko jendea informatzeko asmoz, harrera oso ona izan zelarik. 1989 otsailean "Tolosako Babarrunaren Kofradia" sortu genuen, Jose Mari Gorrotxategi lehen Lehendakari izendatua izan zelarik, nola ez ba.

Egun, Tolosako Babarruna gure gastronomiaren produktu ospetsua da, bertako azokan dir-dir egiten duena eta salneurri duinean saltzen dena. Aldaketa hau jende ugariren parte hartzeari esker lortu da, batez ere Tolosako Babarruna Kofradiak egindako lanarengatik. Hau da Jose Marik bere herriaren alde egiteko izan duen beste ekarpen zehatz eta emankor bat.

Urte luzez gozatu dugu Euskal Gastronomiako Kofradian kofrade eta zuzendaritza kide bezala azaldutako dinamismoaz. San Martin (kofradiako patroia) eguneko Segurako tartak, San Sebastian bezpera eta beste hainbat ospakizunetan berak egin izan dizkigu bazkalburukoak.



AYMA
HERRAMIENTAS, S.L.
Bº Sta Lucía s/n 20709 EZKIO-ITSASO Tel. 943 729070 Fax. 943 729206
Email. ayma@ayma.es http://www.ayma.es

disek
ibaiondo
altzariak
Altzari dendak www.mueblesibaiondo.com
Ofertas de exposición hasta 50%
Barne diseinua
Dekorazioa
Sukaldeak
Proiektuak
Aroztegia
Arotz lanak orokorrean
Altzariak neurrira
PVC, aluminio eta egurrezko leihoak
Katea 5, Antzizar Auzoa BEASAIN - 943 16 40 40
IBAIONDO
AROZTEGIA

2008. urtean ohorezko kofrade izendatu genuen. Bere semea den Rafak bere pausoak jarraitu ditu gure elkartean gozogile gisa eta 2013. urtean ohorezko kofrade izendatua izan zen.

Hemen John Benjamin Toshack-en alboan Euskal Gastronomiako Kofradiaren postre bat zerbitzatzen gogor lanean dakusagu. Hain ederki egin zuten, aspaldiko lankideak ziruditela.

Euskal Gastronomiazko Kofradiak antolaturiko aurreneko Gaztelu Egunetan parte hartu zuen banderadun gisa.

Euskal Gastronomia Akademiak sorreratik Jose Mariren partaidetza aktiboa izan du. Oso eraginkorra zen bileretan, bere ekarpenak gozogintzaren ezagutza bizia eta eguneratuaz gain, gastronomia izan direlarik. Pertsonalki ohorez bete ninduten Jose Mari Gorrotxategik eta Juan Jose Lapitzek Akademia kide izateko proposamena egin zidatenean, Tafallan 2012ko azaroan. Hau ardura!

Abenduko bileretan, sarri egin dio ongi etorria Euskal Gastronomia Akademiak Tolosan. Bere seme Rafak laguntzaile lanak bete ditu maiz sukalde lanetan, bera ere Akademiako kide bihurtu delarik. Bisita hauek beti izan dira eguberritarako turroiak erosteko aukera aparta.

Noizean behin Jose Marik gustuko zituen afizio ezberdinak batera betetzen zituen. Argazki honetan azaltzen dira bere alboan Federico Lipperheide, Euskal Gastronomia Akademiaren Lehendakari sortzailea eta honen emazte zen, Dolores Aguirre Ybarra, izen bereko ganadutegiaren nagusia. Arratsalde alai bat aukera aparta da gastronomiaz, zezenketaz edo edozertaz hitz egiteko.

Germán Arrien lagun kuttuna babestearren Slow Food-eko kide zen eta ekitaldi askotan parte hartu zuen : "Al Gusto" BEC-en, biltzarrak, "Ama Lurra eguna" Bilbon. Azken honetan Jitoma buruzagiaren alboan ikusi genuen une oro. Jitomak ez zekien Jose Marirekin agertuko zenik argazkietan.

2015ko Otsailak 25ean jaso zuen azkeneko errekonozimendutako bat, Basque Culinary Center-ek Ohorezko Pastelgile Maisu izendatu zuenean hain zuzen ere. Zuzenketa txiki bat eginez asko eskertu zuen egin zitzaion izendatzea, argi utzi nahirik bera gozogilea zela eta ez pastelgilea, bere bizitza guztian zehar esan duen bezala. Hura izan zen eguneko anekdota.

Azken finean, agurtzen dugun profesional honek bere baitan osotasunean azaldu ezin daitezkeen alderdi ezberdin ugari biltzen ditu. Gure oroimenean izango ditugu beti alor pertsonalean eta profesionalean nagusi izan diren betiko alaitasuna, umorea eta adiskidetasuna.

Goian bego, José Mari.

Yoana
ILEAPAINDEGIA
GIZON ETA EMAKUME, HAUR ALA GAZTE, EZKONTZA ZEIN EGUNEROKORAKO...
YOANA MUÑOZ / Nekolalde, 24 BEASAIN / 943 106 589

XIRIMIRI TABERNA
MENÚ DEL DÍA
MENÚS ESPECIALES
RESERVAS
COMIDA PARA LLEVAR
Calle Areso 3, trasera • LAZKAO • 943 35 89 17

Margoen salmenta eta biltegia
Almacén y venta de pintura
· Fachadas: renovación, aislamiento térmico, hidrofugantes...
· Industria
· Suelos
· Decoración: interior, exterior, madera, papel pintado...
MB MARGOAK
Distribuidor oficial
MONTÓ
TEONAN
"La mayor poder está en tu habilidad de decidir"
BEASAIN - 943 65 34 23 - 617 348 897
LEGAZPIA - 943 73 03 18
comercial@mbmargoak.com

info@reformaslauburu.com
www.reformaslauburu.com
LAUBURU
REFORMAS
Teilatuak, igeltseritza, pintura, bainu eta sukalde lanak
Tejados, albañilería, pintura, baños y cocinas
Kale Nagusia, SEGURA - 943 10 60 98
618 20 28 79

GABIRIAKO JAIAK

SAN LORENTZO EGUNA

ABUZTUAK 10, LARUNBATA

11:00 Meza nagusia
Ondoren, hamaiketakoa
16:00 Mus txapelketa

ANDRA MARI JAIAK

ABUZTUAK 13, ASTEARTEA

Goiz eta arratsaldez Biribilketa baserriz baserri herriko txistulariekin
17:00 Herriko pelotariek pare bat partidu
19:00 Txupinazoa eta makila jaitsiera txistularien iritsierarekin
Aurten pregoia Osinalde elkartearen sorrerakoek
Ondoren, Bergarako Zezenak haur eta gaztetxoentzat
21:30 Gazte afaria herriko plazan
Afal ondoren, Elektrotxaranga

ABUZTUAK 14, ASTEAZKENA

17:30 Futbol zelaiko gauzen erabilera bultzatzeko (pin pon, bagminton…) txapelketa.
Ondoren, apar festa haur eta gaztetxoentzat
19:00 Bertso saioa herriko plazan
– Sebastian Lizaso
– Nerea Ibarzabal
– Endika Igarzabal
– Joanes Illarregi
– Amets Arzallus
– Unai Agirre

Unai Agirre

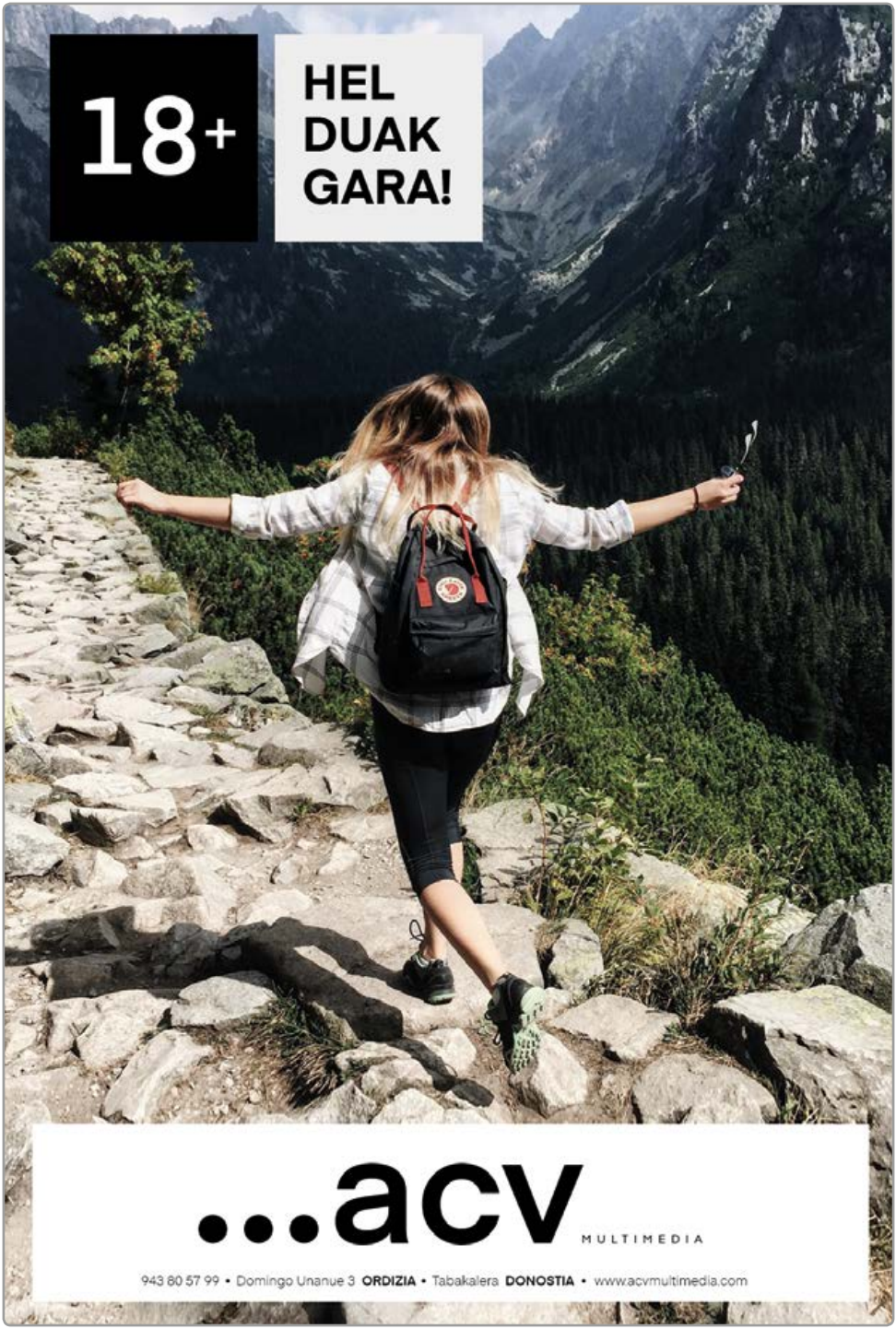
Ondoren, Pintxo Poteo Herrikoia herriko taberna eta elkarteetan
23:00 emanaldia
Ondoren, Bake Faltsua eta The potes

ABUZTUAK 15, OSTEGUNA

MOZORRO EGUNA

11:00 Meza nagusia
12:00 XXVI. Ormaiztegitik Gabiriara txirrindulari igoera herritarrentzat. Izen ematea 11:00etan zabalduko da
Kaskoa erabiltzea derrigorrezkoa izango da; bai txirrindulari eta baita motorzaleentzat ere
16:30 Txikienentzako puzgarriak
17:30 Altxorraren bila eta mozorro dantza
19:00 Bola eta toka txapelketa (18:30-19:30 izen ematea)
19:00 Kontzertua kultur etxe azpian Benta zaharreko Mutiko alaiak
23:00 Fan and go taldearekin dantzaldia goizaldera arte
1:00 Mozorro desfilea
Goizaldean, baratzuri zopa jana Erbie Elkartean

GABIRIAKO UDALAk
Jai Zoriontsuak opa dizkizue
Ondo pasa, pasatu gabe !!


18+
HEL
DUAK
GARA!
...acv
MULTIMEDIA
943 80 57 99 • Domingo Unanue 3 ORDIZIA • Tabakalera DONOSTIA • www.acvmultimedia.com

GABIRIAKO JAIAK

ABUZTUAK 16, OSTIRALA

11:00 Meza nagusia
Ondoren, Goruntzeko txikienen dantza saioa.
18:30 Sagardo eta txistor dastaketa
19:00 Bola eta toka txapelketa (18:30-19:30 izen ematea)
Ondoren, nahi duenarentzat, oilaskoa egongo da salgai
22:30 Revolta Permanent, Nogen eta DJ Bull taldeen kontzertuak
Goizaldean, batzuri zopa Osinalde Elkartean

Revolta Permanent

ABUZTUAK 17, LARUNBATA

11:00 Meza nagusia
Ondoren, XXXVII. Tiragoma, bola eta toka txapelketak herritarrentzat (izen ematea 11:30etik 12:30era bitartean)
20:00 Cava festa txoznan
19:00-20:00 Urtero bezala, penak itotzeko, ardo beltz banaketa eta afari merienda herrian zehar
Arratsalde eta gauean, Joselu Anaiak (Araia) taldearekin dantzaldia

Joselu Anayak

ABUZTUAK 18, IGANDEA

17:00 Herria garbitzea!
Ondoren, afari merienda herria txukundu eta festetan lan egin dutenentzat

Birgaitze-lanak eta industria-mantenimenduo.

Urbanizaziook, lan zibilak eta enpresa industrialak.

Pabiloi industrialetako, etxebizitzetako, merkataritza-lokaletako eta abarrezko erreformak eta eraikuntza.

Administrazio publikoetarako, enpresa pribatuetarako zein partikularretarako lanak.

Fatxada zein igogailuen berritze-lanak, bizilagun komunitateentzako erreformak.

Aholkularitza teknikoa (arkitektook, ingeniarick...)

Rehabilitación, obras y mantenimiento industriales.

Urbanizaciones, obras civiles y empresas industriales.

Construcciones y reformas de pabellones industriales, viviendas, locales comerciales, etc.

Obras para administración pública, empresa privadas y particulares.

Rehabilitaciones de fachadas, ascensores, reformas en comunidades de vecinos.

Asesoramiento técnico (arquitectos, ingenieros, etc.)

ANTIO
construcciones-eraikuntzak

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

Goierrialdea autobusak

Mota guztietako autobusak
Goierriko herrien zerbitzura

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

ZUMARRAGAKO JAIAK

EKAINAK 28, OSTIRALA

16:30 NI NAIZ HIP HOP VII. FESTA

Graffitiak, idazleak
Kontzertuak
Breakerrak
Haurrentzako tailerrak
Lekua: Zelai Arizti pilotalekua

18:00 BURUHANDIAK herriko kaleetan zehar IRATZARRI DULTZAINEROEK lagunduta. Irteera: Zelai Arizti kultur etxea

19:00 ZUMARRAGAKO MUSIKA BANDAren kalejira

19:15 Musika eskolako ROCK kontzertua. Lekua: Piedad kalea

20:00 ILARGI BELTZA taldearekin dantzaldia. Lekua: Euskadi plaza

23:00 ELKARTEEN ARTEKO LIII. DANBORRADA. Parte-hartzaileak: herriko elkarteak, koadrilak, Goiargi abesbatza, Zumarragako Musika Banda, Antxiñako Ama Txistulari Taldea eta Urolatarrak eta Tximeletak txarangak.

00:30 ILARGI BELTZA taldearekin dantzaldiak jarraituko du. Lekua: Euskadi plaza

© Carlos Mediavilla

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

BERGARA

COCINAS CARPINTERIA

COCINA

SALONES

DORMITORIOS

SOFAS

JUVENILES

ARMARIOS

VESTIDORES

ENTRADAS

AUXILIARES

DESCANSO

PUERTAS

SUELOS

PROYECTOS COORDINACION DE GREMIOS

Matxinporta 10
URRETXU
943 72 36 89

ZUMARRAGAKO JAIAK

EKAINAK 29, LARUNBATA

08:00 ASTEROKO AZOKA Euskadi plazan

11:45 Ormazarreta ZALDITEGIAREN ERAKUSTALDIA bertako ikasleen eskutik Lekua: La Salle-Legazpi ikastetxeko jolastokia

12:30 DANTZA LIBREKO TXAPELKETA Lekua: Zelai Arizti pilotalekua (Eguraldi txarra eginez gero, Zelai Arizti aretoan egingo da.)

13:00 Haurrentzako PONIAK eta ZEZENTXOAK. Lekua: La Salle-Legazpi ikastetxeko jolastokia

13:30 Secundino Esnaola Musika Eskolako **TRIKITILARIEN KALEJIRA.**

16:15 XXIV. MUS TXAPELKETA, Txoko eta Haizea tabernek antolatuta. Lekua: Bidezar

16:30 XAKE TXAPELKETA. Izen-ematea doan: 665737302. Lekua: Euskadi plaza

18:00 DANTZA JAIALDIA Zumarraga-Urretxuko Irrintzi, Urretxuko Lurra eta talde gonbidatuarekin. Lekua: Zelai Arizti pilotalekua. (Eguraldi txarra eginez gero, Zelai Arizti aretoan egingo da)

17:30 Haurrentzako ITSASOKO HERRI KIROLAK. Kalebarren-Areizaga plaza

18:30 ERREKORTADOREAK. Lekua: La Salle-Legazpi ikastetxeko jolastokia

20:00 GOIARGI abesbatzaren kontzertua. Lekua: Mertzedariatar Lekaimeen eliza

20:00 Kontzertua Zarraparrak antolatuta: HARTZ eta ESKEAN KRISTÖ Lekua: Zelai Arizti pilotalekuko karpa

20:15 TRIKIPOTEOA Joxe Mendizabalekin

23:15 Su artifizialak VALECEA PIR etxearen eskutik

23:30 IXABEL DJ FESTA 7.0 (herriko DJ-ak) Lekua: Kalebarren- Areizaga plaza

00:00 LARRAIN DANTZA. Lekua: Euskadi plaza.

00:30 NUEVA ALASKA orkestrarekin dantzaldia Lekua: Euskadi plaza

© Carlos Mediavilla

Egumendi, S. L.
Manganesoz baretutako altzairuaren aplikazio teknikoak
Ipeñarrieta, 48 / URRETXU-ZUMARRAGA
Tf.: 943 72 33 01 / Fax: 943 72 43 41
www.egumendi.com
E-mail: egumendi@egumendi.com

- 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!

ZUMARRAGAKO JAIAK

EKAINAK 30, IGANDEA

HAURREN EGUNA

09:30 Txistularien KALEJIRA
11: 00 Haurren eguneko festen hasiera ekitaldia: alkate jaunak ALKATE TXIKIARI AGINTARITZA EMATEA eta pregoia irakurtzea. Ekitaldi honetan, Bertso Eskolako gaztetxoek ere hartuko dute parte.
11:15 XVIII. Pintxo lehiaketako irabazleei SARIAK BANATZEA. Lekua: Euskadi plaza
ONDOREN, IRRINTZI Dantza Taldeko gaztetxoen DANTZA SAIOA
Haur JOLASAK Lekua: : La Salle-Legazpi ikastetxeko jolastokia
11:00 BINAKAKO EUSKADIKO ELITE TXAPELKETA 2019. Finala eta finalerdia. Lekua: Beloki pilotalekua
11:30 ESGRIMA erakustaldia. Lekua: Antioko zelaia
12:30 Haurrentzako PONIAK eta ZEZENTXOAK. Lekua: La Salle-Legazpi ikastetxeko jolastokia
13:30 MARIACHI Imperial Elegancia Mexicana herriko kaleetan zehar
17:30 HAUR DANBORRADA. Parte-hartzaileak: Zumarraga eta Urretxuko eskoletako haurrak, Zumarragako Musika Banda, Antxiñako Ama Txistulari Taldea, Musika Eskola eta Urolatarrak eta Deiadar txarangak.
20:00 SALOI DANTZAK J. Mari Orbegozoren eskolaren eskutik, Lekua: Euskadi plaza
00:00 ZUMARRAGAKO MUSIKA BANDAREN KONTZERTUA GOZATEGI taldearekin. Lekua: Euskadi plaza

© Carlos Mediavilla

FREECOOKING
Ayuda consciente hacia una gastronomía sencilla, natural y equilibrada.
TAILERRAK
KOMUNIKAZIOA
AHOLKULARITZA
OSOA
Email: info.osoa@gmail.com Tel. 667.853.580/678.211.206
YouTube

Zerbitzu eta Irtenbide Elektrikoak

Jai zoriotsuak opa dizkizuegu!!

TXIMISTA
ELEKTRIZITATEA S.L.

CERTIFICACIÓN DEL SISTEMA DE CALIDAD
DNV·GL
ISO 9001

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

admon@tximista.com
www.tximista.com

ANTES Y DESPUÉS DE TUS VIAJES...
PON A PUNTO TU AUTOCARAVANA

Único centro de reparación en nuestra comarca.

Interiores, cambio de aceite, carrocería, revisión de motor...

Nos encargamos de traer y entregar en destino.

Realizamos la ITV de la autocaravana.

GARAJE MULTIMARCA

HYDRO ECOLOGIC POWER SYSTEM

TALLER AUTORIZADO

DESCARBONIZACIÓN DE MOTORES

PROLONGA LA VIDA DE TU MOTOR

GURTZAIN
GARAJEA
Especialistas en 4X4

Almirante Bikuña - Legazpi
CITA PREVIA:
629 269 899 + 943 730 151

ZUMARRAGAKO JAIAK

UZTAILAK 1, ASTELEHENA

12:00 IDI-PROBAK
Parte-hartzaileak:
Asier Izagirre (Ipeñarrieta)
Iñaki Irigoras
Axier Zubillaga (Apain Jatetxea)

17:00
Parte-hartzaileak:
Jose Inazio Soraluce (Korta jatetxea)
Patxi Aranberri
Lekua: Euskadi plaza

12:30 Haurrentzako PONIAK eta ZEZENTXOAK. Lekua: La Salle-Legazpi ikastetxeko jolastokia

13:30 Secundino Esnaola MUSIKA ESKOLAKO BIG BAND eta BALLETaren emanaldia. Lekua: Kalebarren-Areizaga plaza

17:00 CIRQUEAMOS haurrentzako zirko tailerra. Lekua: Zelai Arizti pilotalekua (Eguraldi txarra eginez gero, Euskadi plazan egingo da)

18:30 ANTIOKO AMAri OHIKO BISITA egingo diote herriko Agintariek Antxiñako Ama Txistulari Taldearekin batera.

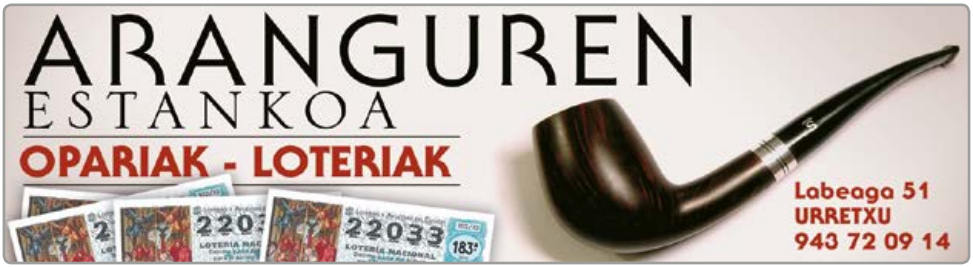
18:30 GRAN PRIX. Lekua: La Salle-Legazpi ikastetxeko jolastokia

19:30 ESLAVAren SALBEA Andre Maria Jasokundearen parrokian, Parrokiako abesbatzak eta Goiargi abesbatzak abestuta.

20:00 ERTZAK taldearen kontzertua. Lekua: Euskadi plaza

23:00 OIHAN VEGA. Lekua: Euskadi plaza

© Carlos Mediavilla



Tapicería GUILLERMO »

- Tapicería en general
- Reparación de tresillos, coches, sillas, butacas, etc.
- Toldos de balcón, etc.

- Tapizgintza orokorrean
- Hirurko, kotxe, aulki, butaka etab.-en konponketak.
- Balkoiko olanak, etab.

Matxinporta 18 - URRETXU
Tf. 94372 05 72 - Fax 943 72 08 20

ARGIKI
ILUMINACION

SECUNDINO ESNAOLA 6 - ZUMARRAGA
TF. **943 72 41 64**

Urretxu

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

» Extractores de virutas
» Protecciones telescópicas
» Calderería general
» Carenados
» Láser

ZUMARRAGAKO JAIAK

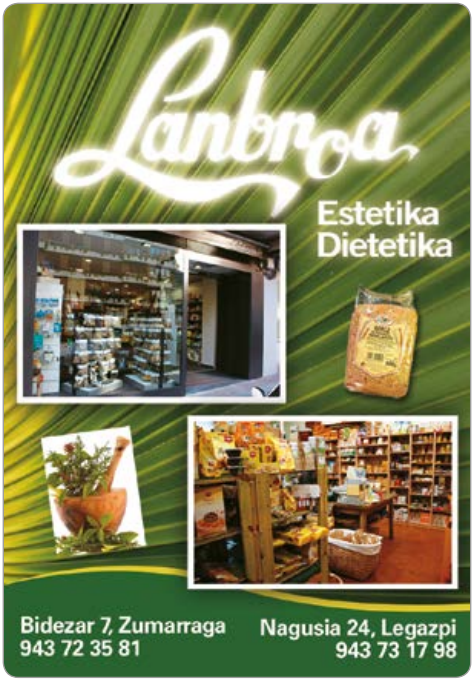
UZTAILAK 2, ASTEARTEA
SANTA ISABEL EGUNA

8:00 Antxiñako Ama Txistulari Taldearen **KALEJIRA.**
09:30 Euskadi plazan elkartu, eta herriko agintariak nahiz herritarrak Andre Maria Jasokundekoaren parrokia-elizara joango dira; ondoren, herriko parrokiako kabildoekin batera Antioko Amaren elizara igoko dira.
11:00 MEZA NAGUSIA. Hasieran, ohikoa den legez, herriko dantzariek EZPATA-DANTZA eskainiko diote Ama Birjinari. Ondoren, prozesioa egingo da txistulariekin eta ezpata-dantzariekin batera, elizaren inguruan.
12:30 OHOREZKO AURRESKUA, eliza aurreko zelaian.
13:00 Zumarraga-Urretxuko bertso eskolako, Tolosako dultzaineroen eta trikitilarien SAIOA.
14:30 HERRI-BAZKARIA, Antio inguruan, bertsolariek eta trikitilariek alaituta.
17:30 ERROMERIA Antxiñako Ama Txistulari Taldearekin, Tolosako dultzaineroekin eta trikitilariekin.
19:00 Antioko Amari eskaintza: BEDERATZIURRENA eta ARROSARIOA
19:30 ROCK`N BRASSen kalejira herriko kaleetan zehar.
20:30 AGURRA eta ITZULERA txistulariek, dultzaineroek eta trikitilariek alaituta, eta agintariak eta ezpata-dantzariak aurretik direla.
21:15 KALEKO EZPATA-DANTZA
21:30 ERROMERIA txistulariekin eta trik. Lekua: Euskadi plaza.

OHARRAK :
- Egun honetan, goizeko 10:00etatik arratsaldeko 20:00ak arte Antioko bidea itxita egongo da.
- AUTOBUS ZERBITZUA DOHAINIK IZANGO. IRTEERA: ELIZA PAREAN. Taxi zerbitzuaz ere baliatu ahal izango da.
- Antiotik bueltan, mesedez, EZ BOTA URIK.

© Carlos Mediavilla

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


Lanbroa
Estetika
Dietetika
Bidezar 7, Zumarraga
943 72 35 81
Nagusia 24, Legazpi
943 73 17 98

En Mi Tienda encontrarás todo para el decanso:
- Colchones viscolásticos, látex muelles...
- Gran surtido en almohadas.
- Nórdicos en pluma, fibra.
Disponemos de una amplia selección de fundas nórdicas, colchas..
Alfombras de vinilo con las mejores marcas (Bolon).
Decoramos tu hogar con las últimas novedades en paneles japoneses, estores, enrollables, screen bordado...
¡Visitanos!
MITIENDA
Visitanos en Facebook
/mitiendahogar
C/ LABEAGA, 19 - TF. 943 72 42 51, URRETXU

OUTLET BABY
PANTALONES,
CAMISETAS,
VESTIDOS,
PIJAMAS,
BAÑADORES,
SHORTS, ETC.
10€
Timberland
CHIPIE
DKNY
CKS
Pepe Jeans
absorba
TOUS
C/ Jai Alai, ZUMARRAGA
943 72 12 64
Baby
@babyzumarraga

ZUMARRAGAKO JAIAK

UZTAILAK 4, OSTEGUNA

16:00 Koadrilen arteko HONDARTZA ESKUBALOI TXAPELKETA
Alebinak: 2007-2008/ Infantilak: 2005-2006
Lekua: Lekua: La Salle-Legazpi ikastetxeko jolastokia

UZTAILAK 5, OSTIRALA

16:00 Koadrilen arteko HONDARTZA ESKUBALOI TXAPELKETA
Kadeteak: 2003-2004
Lekua: Lekua: La Salle-Legazpi ikastetxeko jolastokia

UZTAILAK 7, IGANDEA

09:30 ANTXIÑAKO AMA TXISTULARIEN kalejira
09:30 Herri mailako PLATER-TIROKETA
Antolatzailea: Galeperra E.A. Elkartea
Lekua: Legazpiko Urtazar tiro zelaia
(Oharra: indarrean dagoen Federazioaren lizentzia derrigorrezkoa izango da)
13:00 DANTZA eta MUSIKA Gure Txoko
Lekua: Zelai Arizti aretoa
14:30 Jubilatuen BAZKARIA
Lekua: Euskadi plaza
16:30 DANTZALDIA EUSKODISKOrekin
DJ Jesus Lekua: Euskadi plaza

Gure Txokoa Dantza Taldea

GRUPO GOIUR

Servicios integrales en construcción	Eraikuntzarako zerbitzu integralak
Nueva construcción	Eraikuntza berriak
Reformas	Berritzeak
Mantenimiento	Mantentze-lanak
Asesoramiento proactivo	Aholkularitza proaktiboa
Home Staging, arquitectura e interiorismo	Home Staging, arkitektura eta interiorismoa

Financiación hasta en 12 meses — **12 hilabeteratainoko finantzazioa**

Tramitación de subvenciones — **Diru-laguntzen tramitazioa**

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

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

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

www.grupogoiur.com
grupogoiur@grupogoiur.com

diomo cocinas

SINGULAR DENDAK

ZUMARRAGAKO JAIAK

Elektrotxaranga

TXOSNETAKO EGITARAUA

EKAINAK 28, OSTIRALA

19:00 mani + festen hasiera-ekitaldia
22:30 kontzertuak

EKAINAK 29, LARUNBATA

17:30 tailer autogestionatuak
19:30 elektrotxaranga
22:30 kontzertuak

EKAINAK 30, IGANDEA

09:00 meza eta gaupasero argazkia (salda egongo da)
19:00 kontzertuak

UZTAILAK 1, ASTELEHENA

MOZORRO EGUNA

Bazkaria
Jolasak
Arratsaldean DJ autogestionatuak
Gauean DJak

UZTAILAK 2, ASTEARTEA

SANTA ISABEL EGUNA

23:30 KONTZERTUA: Alaiki erromeria

RACi
hierros y metales

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

TALLERES
LOIDI, S.L.

CARPINTERÍA METÁLICA
Y CALDERERÍA

Avda. Euskalerria, s/n • ZUMARRAGA • Tf./Fax: 943 72 16 05 • talleresloidi@loidi.e.telefonica.net

RECREATIVOS
R U
UROLA
RECREATIVOS UROLA
Reparación, venta y alquiler de máquinas recreativas
Instalación de máquinas de juego en cafeterías y bares

Churruca 2
ZUMARRAGA 943 72 27 44
E-mail: recreativosurola@gmail.com

Jar
Edaritegia Kafetegia
Nafarroa 27, BEASAIN 943 25 04 17

DJ IÑIGO ETXENIKE
Ezkontzak
Despedidak
Jaiak
655 744 657

IÑAKI LOPETEGI
Tf.: 629 47 02 87
www.agerremedia.com
agerremedia@gmail.com

ORDIZIAKO JAIAK

Como ha sucedido en anteriores ocasiones, el adelanto que requiere la publicación de GIDA en verano nos ha dificultado el conseguir una información pormenorizada sobre las fiestas de Ordizia. La costumbre que se ha instalado en muchos ayuntamientos de bloquear el programa de fiestas como si fuera un secreto de sumario hasta que éste es repartido en los buzones del municipio hace que los medios de comunicación que no trabajamos en el día a día nos encontremos con un serio problema, y a pesar de pedir año tras año que se nos pase el listado de actividades festivas ya cerradas para adelantar dicha información en todos los pueblos de Gipuzkoa en los que se reparte GIDA (algo que, pensamos, sería de interés para Ordizia), dicha información no nos es facilitada, con lo que al igual que en anteriores ocasiones, componemos estas páginas con fotografías y un reportaje sobre la presencia de las Fiestas de Ordizia en la página web del Ayuntamiento.

Como todos los años, felicitamos las fiestas a tod@s l@s ordiziarras tanto de parte de ZUM Edizioak como de los anunciantes de este ejemplar a quienes agradecemos, como no, la confianza depositada en este medio.

También, a falta de información concreta sobre grupos que actuarán en fiestas y cambios o novedades de última hora, adelantamos, para aquellos y aquellas que quieran acercarse a Ordizia durante las fiestas de Santa Ana, los actos principales que se celebrarán durante las mismas.

© Jose Ángel Barrasa

El 13 de Julio comenzarán las fiestas infantiles, que se alargarán al domingo 14, día en el que se celebrará la tamborrada infantil a las 20:00 horas.

El 19 de julio, viernes, será la presentación de las cantineras, y el 21, el tradicional festival de boxeo.

El 24 de julio, miércoles, tendrá lugar el chupinazo y, a continuación, la tamborrada de cuyos orígenes hablamos en las siguientes páginas.

El 25 de julio se celebrará el día de Santiago con prueba ciclista, conciertos, gigantes y cabezudos, DJ´s, etc...

El 26 de julio, día de Santa Ana, se celebrará la tamborrada matutina a las 6 de la mañana, y a las 9:30 se bailará la sokadantza de las autoridades. Se jugarán también los partidos de pelota para profesionales.

Y el **27 de julio** se celebrará el día de los Santaneros: Misa, eskudantza, verbena y baile de los casados en el año...

Jaiak ondo pasa, ordiziarrok !!

MARCEL

ARTÍCULOS DE PELUQUERÍA / ILEAPAINDEGIKO PRODUKTUAK

www.marcel.eus

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

comercialmarcel@gmail.com
WhattsApp 649 94 30 22

Unanue

GOZA EZAZU GURE BETIKO KALITATEAZ!

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

biok2.com

aholkularitza | asesoría
fiskala | fiscal
kontablea | contable
merkataritzakoa | mercantil
laborala | laboral
gestoria | gestoría

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

GOIGARBI

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

HIGIEZIN ZERBITZUA
SERVICIO INMOBILIARIO

GOIERRI ESKUALDEA
Pisuak behar dira salgai edo alokatzeko

ZONA GOIERRI
Se necesitan pisos en venta o alquiler

Nagusia kalea 32, ORDIZIA - 943 88 78 40 - 943 10 67 00

OEPKAF

(Ordiziako Eskola Publikoaren Kurtso Amaierako Festa)

Aunque el título nos transporte a la Rusia más remota, este evento tuvo lugar el sábado 15 de junio en el Goierri profundo y congregó a 700 personas alrededor de una paella enoooorme de pollo Halal y verduras. ¿Cómo se las gastan en Ordizia? Pensareis. Motivos tenemos. **Ordizia es a día de hoy la población con mayor número de inmigración de la Comunidad Autónoma Vasca** y esa población se concentra mayoritariamente en la escuela pública. Dicho de esta manera parece parte del programa electoral del/la fulano/a de turno pero si lo llevamos a la práctica el resultado es una comunidad escolar dividida en minorías étnicas no comunicadas. Cero integración.

texto y fotografías: **Anne Otegi y Vanessa Blázquez. (Osoa Sukaldaritza & Ikaskuntza)**

Esto así, **el AMPA** que no es una organización mafiosa y sí la Asociación de padres y madres decidió tomar cartas en el asunto y ponerse a trabajar. Pensamos, teorizamos, debatimos, nos tiramos los trastos y finalmente, vimos que pocas cosas hay en este mundo que acerquen más a una mesa que un buen plato de comida. ¿Verdad?

¡Verdad de la buena!

La paella la preparamos con verduras frescas y pollo Halal, porque así la comunidad musulmana se sintió tremendamente agradecida y compartimos mesa. El pollo se lo compramos a **Mohamed** al que tuve que dar una colleja porque no me lo había troceado a las 9 de la mañana del día en cuestión y casi me da un jamacuco pero estaba bueniiiiiisimo.

AUZOKI
KOMINITATEEN ADMINISTRAZIOAK SL
Kol. Zenb. 599
Araba kalea 1
20240 ORDIZIA
943 08 74 86
auzoki@auzoki.eus
943 08 74 85

MAOS

ILE APAINDEGIA PELUQUERÍA

- Tratamientos de keratina
- Peinados novias
- Últimas tendencias en cortes
- Alisados
- Extensiones
- Maquillajes

Urdaneta 11, entresuelo • 943 88 84 23 • ORDIZIA

BARNE berrikuntzak ORDIZIA

Etxebizitzen berrikuntza integrala	Reformas integrales de viviendas
Gremio taldeak: Igeltseritza, iturgintza, berokuntza, elektrizitatea, margogintza, pladur, aluminio zein PVCko lehioak, harotzak...	Grupos de gremios: albañilería, fontanería, calefacción, electricidad, pintura, pladur, ventanas de aluminio y PVC, carpintería...
Zeramika-erakusketa	Exposición de cerámica
Bainugelen erabateko berrikuntza	Reformas completas de baños
Bainera dutxara aldatzea	Cambios de bañera por ducha
Sukalde, sukalde-altzariak eta elektragailuen berrikuntza eta konponketa	Reformas de cocinas, muebles de cocina y electrodomésticos
Etxebizitza osorako zoru laminatuak	Suelos laminados para toda la vivienda
Galdara - aldaketak	Cambios de caldera

BARNE BERRIKUNTZAK

Urdaneta 41. ORDIZIA

Tf. 675 326 459

Horario de exposición / **Erakusketaren ordutegia:** 9:30 - 13:00 / 14:00 - 15:30

Fuera de este horario con cita previa / **Ordutegitik kanpo, hitzordua eska ezazu:**

Tf. 606 66 60 36

El arroz nos lo regaló **Eroski** de Ordizia, arroz bomba, sin chorradas, aceite de oliva virgen extra, pimentón de la Vera dulce y las fantásticas verduras del frutero por excelencia de la villa; **Jose Luis Amatriain**, que gustosamente nos cobró solo la mitad de la fruta y la verdura que utilizamos. Estaba todo de vicio.

El pan era rumano porque **Melania** vende uno delicioso que le preparan en la panadería más antigua del pueblo,

AIZTUR
ileapaindegia
Otegi Enea Auzoa - ORDIZIA - 943 085 415

Lasa
HARATEGIA • CARNICERÍA
- Eusko labeladun okela
- Taisloman berezilasuna
Euskal Herria kalea 14 - ORDIZIA - Tf. 943 88 60 73

BRET
GIPUZKOA KALEA 15
ORDIZIA
☎ 943504039
BRET_ILEAPAINDEGIA

EDIREN
BIDAIAK
• Más de 20 años de experiencia
• Desde billetes de avión, pasando por el Imserso, organizando viajes de novios
• Salidas de grupos desde Ordizia
• Club Ediren, los viajes con tu cuadrilla
Urdaneta Kalea 21 Ordizia • 943 54 21 85 • ordizia@edirenbidaiak.com

Bar La Paz
el gamba
Pintxos - Raciones
Gipuzkoa Kalea 15 - ORDIZIA
943 88 42 72

Goiagi y como buen ordiziarra, **Juan** es generoso a más no poder y el pan y las pastas para las 700 personas fueron un **REGALO**.

La casa de bebidas **Ugalde** y la **Sidrería Tximista** aportaron la bebida a precio más que competente y por cierto la sidra que regó la comida ha obtenido la Medalla de Oro otorgada por **Markel Olano** en la pasada XVIII Gipuzkoako Foru Aldundiaren Sagardo Lehiaketa.

Tuvimos mucha suerte y mucha ayuda. El tiempo se confabuló para nosotros, el ayuntamiento nos puso todas sus herramientas y ayuda disponible, la comunidad escolar se volcó en la fiesta… todos y cada una de nosotras dimos lo mejor para que ese día los habitantes de un pueblo en construcción, desde hace mucho tiempo pudieran sentarse a la mesa y trazar un nuevo plan, todos juntos y hacia adelante.

GOZOKI
DENDA
Elkano 10 - ORDIZIA

Peluquería Caballeros
ALAZNE
Gizonezko ile-apaindegia
Domingo Uranue, 1
Tel. 943 08 60 04
ORDIZIA

MAITANE ESTILISMO
maitane
estilismoa
Garagartza plaza 3,behea 1
Tel 943 88 45 18
ORDIZIA

HAIZPE
Jatetxea
943 88 39 60
Gudarien Etorbidea, ORDIZIA

Kirkil
Santa Maria 29- Ordizia

AUTOLANAK
ARANA MOTOR
TALLER MECÁNICO
Maillutz kalea, 41 - ORDIZIA 943 05 94 92
info@aranamotor.es

MARCELAREN
BARATZA
643 45 20 49
Nafarroa etorbidea 1, 2.A 25 lokala - BEASAIN

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

CONTROL DE ALCOHOLEMIA Y ABUSO POLICIAL

Hace unos días me paró la policía en un control de alcoholemia. La historia acabó conmigo detenido en comisaría por alcoholemia y por agredir a uno de los policías. Reconozco que sí había bebido, pero no estoy conforme con lo de la agresión porque fueron ellos los que me provocaron y tambien me agredieron a mí.¿Puedo denunciar a los policías por brutalidad policial, o algo así?
Gracias. J.J.. (Beasain).

Antes de denunciar hay que saber si lo que tú cuentas tiene una base legal y pruebas que puedan sostenerlo. Si como dices, tú tambien fuiste agredido, debería haber un informe médico que lo acredite; luego deberías solicitar una copia completa del Atestado policial para ver lo que los policias indican en él, y por ultimo ver si dispones de testigos, grabaciones de audio-video…

Si a la vista de todo esto ves pruebas suficientes para una denuncia contra el policía, deberías ir al Juzgado a interponer una denuncia por lesiones y abuso de autoridad; si no dispones de pruebas, piénsate el poner la denuncia porque está penada la denuncia falsa, y puedes acabar siendo imputado en un proceso penal.

EMBARGO DE LA VIVIENDA Y DEUDA ECONÓMICA

Mi consulta es sobre el embargo de mi vivienda: me ha llegado una carta del Juzgado donde me dicen que me van a embargar la vivienda por no pagar la hipoteca, y que se va a subastar dentro de unas semanas. Estoy muy asustada porque me van a echar a la calle y encima me dicen que me quedo sin casa pero que todavía debo al Banco unos 35.000€. ¿Cómo es posible que encima de que pierdo mi casa todavía deba dinero, cuando fueron ellos los que la tasaron y me dieron sólo el valor de la casa? No entiendo nada. ¿Qué puedo hacer?. A.U. (Ordizia)

Para los casos de ejecución hipotecaria por causa de impago, los bancos proceden a solicitar el embargo de la vivienda por el valor que falte por pagar de la hipoteca más una cantidad para intereses y costas.

Pues bien, el Juzgado procede a sacar la casa a subasta publica en ese precio, y en la mayoría de los casos no va nadie a la subasta, así que el propio Banco se la adjudica, pero, y aquí está el secreto, la Ley le permite adjudicarsela en un precio inferior en un 30% al precio de subasta, con lo que el Banco se queda con la totalidad de la vivienda, y aún así la deuda no se extingue, sino que se mantiene, y por ello pueden seguir exigiéndote el pago de una cantidad de dinero.

Como ves, es una situación muy injusta y genera que la deuda siga viva, con lo que te ves sin casa y sin dinero.

Recientemente hay iniciativas parlamentarias para crear una ley para evitar estas situaciones, con lo que con la entrega de la vivienda quedaría saldada la deuda en su totalidad (como ocurre en muchos países cercanos). El problema es que en España la garantía hipotecaria tiene un componente personal, y no vale eso de entregar las llaves en el Banco y que se queden con la vivienda, porque la vivienda no es la responsable ante el Banco, sino que lo es la persona.

Mi opinión es que esta ley que están estudiando no va a prosperar porque los Bancos tienen mucha fuerza política y, claro está,no quieren viviendas, sino que quieren dinero.

Javier Mosquera
Abogado
Jose Lasa, 8
LAZKAO
Tf. 943 88 96 42

gida komertziala

dendak 92

osasuna 94

jatetxeak 108

etxea 122

URRE ETA ZILARREZKO BELARRITAKO
ETA ERAZTUNAK, HARRI NATURALEKIN,
LABRADORITEKIN, ILARGI-HARRIEKIN
ETA KUARTZO DISTIRATSUEKIN.
GIZON ZEIN EMAKUMEZKOENTZAKO
ERLOJUAK. PREZIO ETA MARKA AUKERA EDERRA.
HIDALGO
Joyería-Relojería-Regalos
Bitxitegia-Erlojutegia-Opariak
1957 - 2019
Legazpi 3, ORDIZIA
943 88 04 06

BP Natura

BIOPOMPAS
Droguería a granel / Granelerako drogeria

NATURAL WORLD
Calzado ecológico / Oinetako ekologikoak

B10
Cosmética / Kosmetika

ECO FRIENDLY
Complementos / Osagarriak

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

GALDEANO

BURDINDEGIA • FERRETERIA

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

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

Elikaleku

alimentación ecológica

Centro de alimentación con bar-cafetería

- Alimentación
- Panadería
- Frutas y verduras ecológicas
- Cosmética

CURSOS DE COCINA ENERGÉTICA, MACROBIOTICA, PARA INTOLERANCIAS...

Plaza Intsausti bajo S/N, Ordizia
943 16 08 22

ALDASORO

Desde 1932

Aizkorri Nº 10 (Frente al Ayuntamiento)
LEGAZPI / 943 73 10 22

NEREA LARREA (Beasain)

EMBARAZO Y ENFERMEDAD PERIODONTAL

La prevención es la clave para evitar la aparición de enfermedades en las encías durante el embarazo. Tanto si la mujer está embarazada como si tiene pensado estarlo, debe acudir a su dentista para una revisión completa. Durante la gestación las encías son más propensas a inflamarse y si la boca está libre de sarro esta inflamación será mucho menor.

Para la prevención es estos casos se aconseja una buena técnica de higiene bucal con cepillos dentales con filamentos suaves para evitar una agresión a las encías. El cepillado debe de ser de unos dos minutos y realizarse tres veces al día. El cepillado tiene que acompañarse de pastas dentífricas y enjuagues bucales específicos para las encías, ya que contienen productos que favorecen el cuidado y mantenimiento periodontal.

Por ultimo no hay que olvidar la higiene interdental mediante el uso de hilo dental y cepillos interdentales. También pueden utilizarse irrigadores bucales para facilitar mejor la higiene, siendo de ayuda en la embarazada para la parte posterior de la boca al poder padecer nauseas el cepillado en dicha zona.

En caso de que ya exista la enfermedad periodontal (gingivitis o periodontitis), esta deberá ser tratada en la clínica dental mediante tratamientos específicos y seguir las indicaciones del especialista.

Por todo ello el cuidado de la boca durante el embarazo es muy importante para proteger la salud de la embarazada y la de su futuro bebe.

BRONCEADO
INSTANTÁNEO
DHA
En sólo 5 minutos
100% natural
sin UVA
bambora
EDERTASUN NATURALA
Oriamendi 29
Beasain
943 08 81 88

KAILAS
fisioterapia zentroa
RPS: 13/14
Noemi Aznar Cantero
Fisioterapeuta - Osteópata
• Osteopatía
• Terapia manual
• Suelo pélvico
femenino y masculino
• Drenaje linfático
• Radiofrecuencia
• Pilates terapéutico
con fisioterapeuta
Latxartegi 11, Legazpi
kailas@fisioterapiakailas.es
tel / fax: 943 73 12 39
www.fisioterapiakailas.es

Etxebeste hortz klinika
Tolosan 1984tik
Etxebeste
Tfnoa. 943 654 601
WWW.ETXEBESTEDENTAL.COM
info@etxebestedental.com
NAFARROA ETORBIDEA 1
20400 TOLOSA

JAUREGI
OPTIKA
NAFARROA ETORBIDEA 13 · BEASAIN
943 02 73 42

AMAIA RODRÍGUEZ (Zumarraga)

TERAPIA OCUPACIONAL (TO)

En AR siguen trabajando para intentar mejorar **la calidad de vida** de las personas que acuden al centro. Por eso han creído de vital importancia incluir en su servicio la **Terapia Ocupacional**. Este irá de la mano de **Jorge Martín**, Graduado en Terapia Ocupacional por la Universidad Autónoma de Madrid, Especialista en Terapia de la mano por el Centro Universitario La Salle de Madrid, formado también en Anatomía Palpatoria y Psicomotricidad.

Su objetivo

Jorge nos explica que "La Terapia Ocupacional es una carrera sociosanitaria que promociona la salud y ayuda a mejorar la calidad de vida de las personas que padecen cualquier tipo de discapacidad". Nos cuenta, además, que "el objetivo por el que se va a trabajar en las sesiones es el de ayudar al individuo a conseguir su **máxima independencia funcional** en las actividades de la vida diaria (AVD's), el trabajo, la educación, el descanso, el ocio, el juego y la participación social". Sus años de experiencia con personas con diversidad funcional le han hecho darse cuenta de la necesidad de seguir trabajando con estos pacientes con las ganas y entusiasmo que nos demuestra.

¿A quién va dirigido?

Este servicio va dirigido a pacientes **(tanto niñ@s como adultos)** con patología neurológica, neuromuscular, osteoarticular, cognitiva, sensorial y/o psicosocial. Entre las que se encuentran los accidentes cerebrovasculares, traumatismos craneoencefálicos, amputaciones, parálisis cerebral, diversos síndromes o trastornos que limitan la participación e independencia en actividades tan importantes como; vestirse, comer, ir a comprar, manejar el dinero, etc.

¿Qué ofrecen desde la TO?

Mejorar la participación e independencia en las diferentes actividades que realiza el individuo, a través de diferentes abordajes: control motor orientado a tareas, entrenamiento en AVD's, imaginería motora, integración sensorial, entrenamiento cognitivo, asesoramiento sobre tecnología de asistencia y productos de apoyo, modificaciones y/o adaptaciones del hogar o lugar de trabajo y orientación e intervención con la familia.

El objetivo desde AR es tratar de conseguir el máximo bienestar de sus pacientes teniendo en cuenta la importancia de la autonomía en las áreas de desempeño de su día a día. Es por ello por lo que trabajan de forma transdisciplinar desde la **Fisioterapia** y la **Terapia Ocupacional** teniendo siempre en cuenta las necesidades e inquietudes de sus pacientes, familiares y/o cuidadores.

Amaia Rodriguez FISIOTERAPIA
FISIOTERAPIA INFANTIL • FISIOTERAPIA TRAUMATOLÓGICA
FISIOTERAPIA NEUROLÓGICA INFANTIL Y ADULTA
TRATAMIENTO CON ORTESIS DINÁMICA "SPIDERSUIT"
TERAPIA OCUPACIONAL • PILATES SUELO
Sekundino Esnaola 14, ZUMARRAGA. 943 38 35 75 • 678 19 74 81
ar.fisioterapia@hotmail.com • www.infoarfisioterapia.com

42 URTE ILE-
APAINKETAN LANEAN

CORO
PATERNAIN

688 63 85 43
943 73 17 12

Aranzazu 20 B - LEGAZPI

- 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!

Xarmanki
Edergintza - Belleza
LABEAGA 2 - URRETXU
943 72 25 13

urai
HORTZ KLINIKA

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

- Odontología general
- Cirugía e implantes
- Ortodoncia
- Prótesis dental
- Estética dental
- Panorámicas y teleradiografías

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

ARGI OPTIKA

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

Nafarroa etorbidea 14. BEASAIN
www.argioptika.com
943 88 31 10

ARGI OPTIKA (Beasain)

ZURE BEGIEN ZAINDARIA

Beasaingo erdi-erdian kokatuta, Argi Optikak ikusmenaren inguruko zerbitzu integrala eskaintzen dizkie goierritarrei. Eguzki betaurrekoetan eta graduaturiko betaurrekoetan azken markak eta tendentziak eskaintzeaz gain, ikusmenaren azterketa eta bere bezeroen begien osasuna da **Ainhoa Arce** Opiko-optometristaren kezka nagusia.

Izan ere, Argiren bokazioa bezerorik gabe gelditzea izango litzateke, hau da, **ikusmen arazoak murriztea bere zerbitzuen erabiltzaileei eta begi-osasuna ahal den neurrian mantentzeko edo behintzat okerrera ez egiteko aholkuak ematea**. Horregatik, **Ainhoa Arce**k azken aurrerapenak eta sistemak erabiltzen ditu helburu horrekin, eta Argin **azterketa kliniko osoak** egiten dituzte beraien bezeroen ikusmenaren egoera zein den sakonki aztertzeko.

Aipatutako azterketa kliniko horrek arlo desberdinak bereganatzen ditu: **Ikusmentaren azterketa** proba desberdinen bitartez; **errore errefraktiboa**ren konpentsazioa; **binokularitatearen ebaluazioa** eta egokitzea; **Begi-mugikortasunaren trebetasuna**ren ebaluazioa eta, azkenik, **begien osasunaren ebaluazioa**.

Guzti honetaz gain, punta-puntako **azken terapia bisualak** gehitu behar zaizkio Argiren azterketari, hau da, **entrenamendu bisuala** ariketa desberdinen bitartez. Entrenamendu hauen helburua Bezeroari Argiren zerbitzuak erabiltzea bultzatu dituzten sintomak leuntzea eta ez areagotzeko aholkuak ematea da, beti bezeroaren ikusmenaren osasunari begira eta hauen **bizi-kalitatea hobetzeko** helburu argiarekin.

Informazio gehiago jaso nahi izanez gero, Argiren web orrialdea kontsulta dezakezue (**www.argioptika.com**) edota bertatik pasa eta azterketa pertsonalizatu bat eskatu... zure ikusmenak eta osasunak eskertuko dizu !!

ARGI OPTIKA

Valai Hortz Klinika

Tu salud empieza por tu boca, cuídala y revísala. 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 Orbegozo enp. 21. ZUMARRAGA Tf: **943 72 14 57**

ORTOPEDIA - PODOLOGÍA

VENTA Y ALQUILER DE AYUDAS TÉCNICAS

www.susanaemparanza.com

SUSANA EMPARANZA AROSTEGI

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

Labeaga 33-K. URRETXU
Nagusia 23. LEGAZPI
Cita previa 943 72 59 18

FARMAETXE (Ordizia)

RENOVACIÓN Y CONTINUA MEJORA

"Renovarse o morir", reza el viejo dicho. Y algo así se pasó por la cabeza de la ordiziarra **Ángela San Juan**, licenciada en farmacia que lejos de dormirse an los laureles con su bien asentado "Farmaetxe", recientemente ha procedido a renovar los tres espacios que lo conforman, mejorando sus instalaciones y aumentando el número de productos y servicios que podremos encontrar en ellos.

Así, quien se acerque a Farmaetxe durante los próximos días se va a encontrar con un espacio completamente renovado, sobre todo en el caso de la Parafarmacia y el espacio de Ortopedia, que han sufrido una profunda reforma.

En el espacio dedicado a la **ORTOPEDIA**, siguen potenciándose el **deporte y la rehabilitación**, ofreciendo todo tipo de artículos en materia de **órtesis y vendajes**, calcetines de compresión, o **complementos dietéticos**. Asimismo se ofrece el servicio de venta o alquiler de **equipos de recuperación para lesiones** como TENS o EMS, así como servicio de magnetoterapia. En este apartado, Farmaetxe cuenta también con una novedosa y recién instalada **cinta de marcha para la valoración del pie**, así como una amplia gama de **scooters y sillas eléctricas** que se muestran en una nueva exposición, todo ello sin olvidar la **ropa adaptada** y todo tipo de material para la **prevención de úlceras**.

En **PARAFARMACIA**, además de la renovación del local, Farmaetxe ofrece **nuevas líneas de cosmética** para ti y tu bebé, así como una gran variedad en **regalos**, canastillas...

Finalmente, en la zona de **CONFORT**, además del **calzado y lencería** habituales, se ha aumentado la oferta de **sujetadores y mallas deportivas** y, como nos cuenta Ángela, "iremos poco a poco incorporando nuevos productos y servicios para los que tenemos nuevas ideas"... estaremos pendientes.

J&B estilistas
ROMPIENDO CON LA TRADICIÓN
Latxartegi 10 • LEGAZPI 943 73 06 51

SILVIA MIRAS CASASAYAS
ODONTOLOGOA
RPS Nº 92/13
Colegiado nº 20000649
San Inazio kalea 2, BEASAIN
943 88 92 87

urrats
PODOLOGIA ZENTROA
Labeaga 31
Urretxu
943 72 52 23
Miren Alvarez Juaristi Kol. Zka: 132
Kiropodiak (gogordurak, garatxoak...)
Neurriz egindako plantilak
Aldakuntza biomekanikoen ordenagailu bidezko diagnosia
R.P.S. 141/04

MEDIKUNTZA BIOLOGIKOA
BioQiros
Zelaeta Berri 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

BOSSA NOVA
ILEAPAINDEGIA • PELUQUERÍA
Los mejores productos naturales para el cabello
a base de proteínas de leche, extractos de miel y fresa.
Ofertas en tratamientos con keratina.
Alta Barandiaran Enparantza 5, ORDIZIA. 943 88 24 76

MAIDER BIZARTEGIA (Ordizia)

LA BARBERÍA DEL CENTRO DE ORDIZIA

"Coca Cola vendió solamente 25 botellas en su primer año. No te rindas nunca". Con este positivo mensaje serigrafiado en una de las paredes de su barbería comienza su jornada laboral todos los días **Maider Ruano Matxain**, que inauguró su "barbería" el pasado 18 de enero.

Maider sorprendió a propios y extraños colocando, en el exterior de la fachada, un antiguo cilindro de barbería rojo y blanco, a la manera de antaño. Eso, y llamar "barbería" a su negocio son dos de los puntos más originales de este nuevo establecimiento. La propia Maider nos lo aclara dejándonos claro que lo suyo no es una peluquería convencional. "Soy autodidacta, y aunque llevo más de 6 años de experiencia, lo mío es el corte de pelo y el arreglo de barba. No entro en permanentes, ni en tintes, ni en otro tipo de trabajo, eso ya es otro mundo".

Así pues, los servicios que ofrece Maider en su barbería se limitan a **Corte de tijera, Corte a máquina, Corte a navaja, Arreglo de barba y Barba completa**, es decir, afeitar la barba y masajearla. Aunque es una peluquería de caballeros, **también ofrece sus servicios a mujeres y a niños, siempre que se limiten al corte de pelo**. Ah, y hay que señalar que todos los servicios de la casa se facturan igual, **al ajustado precio de 10 euros.**

Por lo demás, al igual que otros establecimientos similares, Maider también ofrece a los clientes la posibilidad de adquirir diferentes **productos relacionados con el cuidado del cabello** como las ceras para cabello y barba Crew así como champús y otros productos capilares.

A 6 meses de su apertura, Maider se siente satisfecha con la acogida de su establecimiento. La Coca-Cola no vendió más de 24 botellas, pero ella ya se ha hecho con una bonita clientela... y es que rendirse, es lo último !!

Barberia Maider

Corte de caballero
Barbería

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

Maider Bizartegia

Etxezarreta 7 • ORDIZIA • 943 53 47 15

Centro de Psicología Humanista
Gizaki

Ayuda para avanzar

Gema Moro Pastor
Psicóloga col. nº 1486
RPS 251/15

Desde 2004,
el valor de la experiencia

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

Lanbroa
Estetika
Dietetika

Bidezar 7, Zumarraga
943 72 35 81

Nagusia 24, Legazpi
943 73 17 98

CENTRO DE ESTÉTICA
La Vie

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

Nafarroa Etorb. 28 BEASAIN 943 84 56 08

www.lavie.eus • info@lavie.eus

Deido
ILEAPAINDEGIA

Es una peluquería basada en las últimas tendencias. Colores, cortes y peinados actuales recogidos especiales, todos ellos con un trato cercano y personalizado. En **Deido**, los hombres y niños también tienen su espacio. Packs especiales para novias que incluyen una prueba el día nupcial y una post boda. Contamos también con una amplia gama de complementos para acontecimientos especiales y también para el día a día. En **Deido** también podrás encontrar bisutería, bolsos, tocados y planchas, además de bisutería hecha a mano y pendientes para las niñas. **Precios competitivos.**

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

FARMAZIAK

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

TOLOSALDEA

ALEGIA: ARRATIBEL San Juan Kalea 67, 943 654722. **AMEZKETA:** PEREZ Bartolome Deunaren Kalea 28, 943 653639. **ANOETA:** IRURTIA Herriko Plaza 2, 943 652707. **ASTEASU:** LORCA Ibarrazpi Pasalekua 2, 943 690088. **BERASTEGI:** VILAR Hirigune 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. **IRURA:** ARRUE Paper Kalea 1, 943 507542 **TOLOSA:** AZPIROZ Amaroz Auzunea 9, 943 675118. BRONTE Korreo 20, 943 676013. ECHEVESTE Gernikako Arbolaren Lorategiak 3, 943 651040. MORANT Zabalarreta Lorategiak 1, 943 673849. OLARREAGA, MARTA Martin J. Iraola Etorbidea 10, 943 672438. OLARREAGA, IGNACIO Korreo 2, 943 670128. SANTAMARIA Av. de Navarra 2, 943 654610. BENGOETXEA Nagusia 7, 943 670648. **VILLABONA:** FERNANDEZ Errota Kalea, 9, 943 69 09 78. LARBURU Berria 34, 943 69 11 30. **ZIZURKIL:** GOROSABEL Ernio Bidea 2, 943 69 18 40.

GOIERRI

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

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. MENÉNDEZ Gernikako Arbola, 943 720162. **ZUMARRAGA:** AYLLON Izazpi 1, 943 722330. BERBEL Legazpi 12, 943 721207. ROLDÁN Euskadi enparantza 4, 943 721164. SARRIA Iparragirre 1, 943 721307.

- 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
- Hortz-estetika
- Hortz-erradiologia digitala
- Haurren hortz-haginak zaintzeko Osakidetzaren "PADI" programa

feliñurritegui
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**

ETXE AUNDI (Oñati)

LA CASA MÁS GRANDE DEL CONDADO

Oñati es uno de los municipios más señoriales de Gipuzkoa. De hecho, fue un condado independiente hasta 1845, fecha en la que se integró en Gipuzkoa. Como huella de su pasado encontramos imponentes casas como la que alberga el Hotel Restaurante Etxe Aundi, en el barrio de Torre Auzo.

Inaugurado en 1988 y recomendado por la guía Michelin, Etxe Aundi cuenta con dos grandes salones con **capacidad para 120 y 200 comensales**, resultando ideal para la celebración de bodas, recepciones de empresa y todo tipo de celebraciones. Además de la comida de la boda, Etxe Aundi puede proporcionar el alojamiento para los invitados, pues cuenta también con **12 habitaciones dobles** provistas de todas las comodidades.

Etxe Aundi también dispone de dos comedores reservados para 20 y 12 comensales en los que podemos disfrutar de una remarcable cocina tradicional vasca oficiada por el legazpiarra **Eloi Iartza**. Hace ya 6 años que Eloi ejerce como jefe de cocina aunque son bastantes más los que lleva trabajando en esta casa.

Una cocina suculenta y artesanal

Eloi no busca fuegos artificiales ni tendencias efímeras para sorprender al cliente. Estamos ante un cocinero de pura cepa que principalmente valora el producto y el sabor, la cocina casera elaborada con sus propias manos. "El cocinero, tal como se ha entendido hasta ahora, como un profesional que prepara sus caldos, sus salsas, sus fondos... es una especie en vías de extinción" afirma sin tapujos mientras nos sirve unas **Croquetas** que dejan claro a qué se refiere. Estamos ante unas croquetas de las de antes: untuosas, con una bechamel perfecta, bien fritas y llevadas a ese punto en el que el rebozado empieza a quemarse sin hacerlo, y que aporta el leve crujiente que nunca debe faltar en este plato.

Nos sigue demostrando su arte Eloi con la exquisita **Terrina de foie casera**, y el resto de la degustación no le va a la zaga: **Ensalada Itsas-lur,** un extraurdinario **Lomo de bacalao en piperrada**, un sencillo pero sabroso **Entrecot** con unos pimientos de quitar la boina y unos postres (**Mousse de chocolate con helado de yogur y Goxua**), que rematan de manera impecable este desfile de sabor y tradición.

En Etxe Aundi nos costará alrededor de 35 euros comer a la carta, pudiendo también optar por un excelente **menú de fin de semana** a 28 y un completo y solicitado menú del día a 12 euros. Lujo a precio accesible en un marco espectacular.

HOTEL RESTAURANTE ETXE AUNDI

Torre Auzo, 9 **OÑATI**

T: 943 78 19 56

AZPIKOETXE

PINTXOS MUY ESPECIALES Y GRAN COCINA

LEGAZPI
AZPIKOETXEA, 1
TF. 943 73 13 87

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

ZARTAGI

NUEVA DIRECCIÓN Y COCINA TRADICIONAL

BALIARRAIN
HERRIKO PLAZA
943 32 58 12

Las hermanas **Amaia e Itziar Urtasun** se han hecho cargo del restaurante Zartagi de Baliarrain ofreciendo una **cocina tradicional especializada en Carnes y pescados a la brasa** y especialidades como Flor de huevo con foie, Alubias de Tolosa, Sopa de pescado, Ensalada de cigalas, Bacalao confitado sobre bizkaína, Txipirones tinta, Rodaballo al horno, Rabo de vaca, Chuletillas de cordero... también, por encargo, **se asa cochinilllo y cordero a la manera de Segovia**. También encontramos **Sandwiches, bocadillos y hamburguesas** de carne de Alejandro Goya, así como **platos infantiles**. **Carta:** 30-35€ **Carta de pikoteo:** 15-20€ **Platos infantiles:** 3-6€ **Menú del día:** 12€ (café e IVA incluido) **Cierra:** Lunes

ZEZILIONEA

COCINA DE MERCADO Y SABOR FAMILIAR

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

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

TXINDOKI (Zumarraga)

UN CAMBIO POSITIVO

El 2 de agosto se cumplirá un año y medio desde que la cafetería Txindoki pasara a las manos de **Diego Cuartero**, argentino asentado desde hace 12 años en Zumarraga que había dirigido durante 6 años el Berit de Urretxu donde ya había hecho sus pinitos elaborando tortillas y pintxos, práctica con la que ha seguido en este bar.

Diego admite que el hacerse con el Txindoki fue una decisión no exenta de dudas "venía con miedo" nos comenta este experimentado hostelero "porque el Txindoki era un negocio familiar que había estado **50 años en manos de los Etxeberria**". La respuesta del público, sin embargo, ha superado todas sus expectativas, pues no sólo ha mantenido la clientela que tenían los anteriores propietarios, sino que ha añadido a ésta una parte de la clientela del Berit que le ha seguido a este nuevo espacio, así como gente que se ha ido incorporando al añadir Diego más productos de picoteo. "La respueta ha sido excelente, hemos pasado de elaborar una tortilla al día a elaborar cinco, hemos quintuplicado también el número de pintxos... más contento no podía estar" admite nuestro interlocutor.

Uno de los secretos del mantenimiento de la clientela, sin duda, ha sido el **mantenimiento de los pintxos del fin de semana**, sobre todos **los tigres y fritos de Joseba Etxeberria**, que siguen haciendo las delicias del público los sábados y domingos, principalmente a la hora del vermouth, de 11 a 3. Pero también ha resultado clave el **aumento de la oferta de picoteo** con la incorporación de una buena **variedad de tortillas (de cebolla, de york y queso, de chaka...)**, así como pintxos de jamón, croissants rellenos, chorizo cocido, sandwiches... las **tortillas**, además, pueden encargarse **enteras para llevar,** fórmula que funciona de maravilla.

Txindoki abre todos los días a las 7 de la mañana y desde primera hora ya ofrece todo tipo de **bollería recién horneada** como croissants, napolitanas, caracoles, ensaimadas... y otros productos de **repostería** como palmeras, magdalenas, donuts, tartas (de chocolate, de zanahoria...). Por supuesto, se sirve **zumo natural** de naranjas recién exprimidas, y cuenta con una atractiva **fórmula de desayuno completo** consistente en bollo o tostada, zumo natural y café al precio de 3,90 euros. Además, esta fórmula de desayuno se mantiene durante **todo el día,** porque como bien afirma Diego, "¿Quién soy yo para negarle esta fórmula a un cliente al que le apeteza desayunar a las 5 de la tarde?".

No falta nada para las fiestas de Santa Isabel y, una vez terminadas éstas, será el turno de las **Fiestas de la Estación**. Allí estarán, al pie del cañón, Diego y su equipo con las baterías bien cargadas para ayudarnos a reponer fuerzas entre baile y baile. No se olviden de pasar para comprobar lo que les estamos contando.

Secundino Esnaola 1 - ZUMARRAGA

Tf: 943 72 47 71

BOTARRI

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

INTERESANTES MENÚS Y COCINA A LA PARRILLA

Txemari Esteban dirige este restaurante con la andoaindarra **Leire Etxezarreta**, campeona de Gipuzkoa de parrilla. **La parrilla, de hecho, se enciende todos los días** y el cuidado menú siempre incluye algún plato a la brasa. 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)**: 15 € + IVA –**Sábados:** 28 € + IVA- **Menú degustación Ana Mari:** 34 € + IVA con solomillo / 36 € + IVA con chuleta (Pan y bebida incluido). **Menú infantil:** 8,50 € (IVA incluido). **Menús de celebraciones** desde 30 € + IVA. Acceso para minusválidos. Cierra: Domingos tarde-noche.

HOGEI

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

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

Miguel Trejo, unido de toda la vida a la hostelería local, dirige desde 2017 este establecimiento que abre todos los días a las 10 de la mañana, **con cocina abierta todo el día**. Las **raciones, las hamburguesas y los bocadillos** son el fuerte de este establecimiento donde encontraremos Chuletillas de cordero, Entrecot, Bacalao al horno, Patatas bravas, Pulpo a la gallega, Sanwich vegetal, Surtido de ibéricos, Huevos rotos, Patatas ali-oli... Llama la atención la "Hamburguesa Hogei", una completa burguer 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

EZKIO
Bº STA LUCÍA, 50)
943 72 29 86

RESTAURANTE DE DIARIO Y MENÚS A LA PARRILLA

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

ORIENT BERRI

BEASAIN
NAFARROA ETORBIDEA 4
TF. 943 08 78 02

VIAJE GASTRONÓMICO AL EQUILIBRIO

Bar dirigido por **Haritz Urretabizkaia**, tras pasar 10 años al frente de **Aramako Ostatua**, en su pueblo natal, con muchos guiños a la cocina equilibrada, con toques vegetarianos, pintxos 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. Imprescindible degustar su **cóctel de txakoli.**

MUÑOZ (Ordizia)

NUEVA IMAGEN EN UN CLÁSICO DE ALTAMIRA

El barrio de Altamira en Ordizia no sería el mismo sin la presencia de bares y negocios familiares, sencillos pero de gran fundamento, como el **Muñoz**, en el que **Elisabeth Martín Gimeno** lleva batiéndose el cobre nada menos que 11 años. Contaba con 24 añitos cuando lo cogió allí por el 2008 y en poco más de una década lo ha convertido en toda una referencia en lo que a **menús y comidas y cenas para cuadrillas y familias** se refiere.

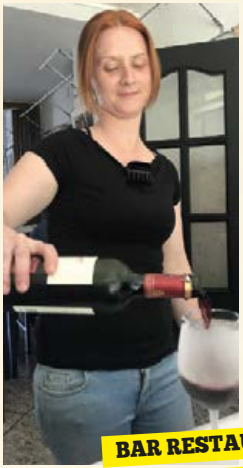
Con la asistencia de su hermana **Ruth**, inquieta cocinera que gusta de jugar con salsas y especias dando un toque dinámico y especial a su cocina, Eli ha mantenido una oferta culinaria en la que prima la **sencillez y la variedad**, una oferta que nos gusta testar con cierta regularidad para dar a conocer a nuestr@s lector@s los platos que pueden degustarse en este local.

Así lo hicimos recientemente cuando acudimos al Muñoz un caluroso mediodía en pleno solsticio de verano quedándonos, nada más entrar, gratamente sorprendidos por el **positivo cambio de apariencia del local**, que ha sustituido sus cálidos tonos rojos y naranjas por un agradable y minimalista gris que le dota de una mayor elegancia.

Ya en mesa, Ruth nos preparó una selección de los platos que ofrece en el día a día, combinando propuestas del menú del día con otras que pueden solicitarse en cualquier momento. como el **codillo de cerdo** que se sirve en un punto de asado excelente, jugoso y sabroso a más no poder, acompañado de su propio jugo y unas sabrosas patatas fritas.

En los platos de menú nos encantó la **ensaladilla rusa,** suculenta y de intenso sabor. "Aquí la ensaladilla la hacemos en casa" nos subraya Eli, "y no tiene nada que ver con esas congeladas que se ven por ahi. Picamos todos los ingrecientes y la hacemos con mimo día a día. A la gente de aquí le encanta". Tampoco desmerecieron ese día los **guisantes**, sencillo plato de menú al que la presencia de un huevo coronando la preparación y el uso del pimentón aportan un toque especial. También nos encantó la **paella** que se prepara los miércoles y el **Pollo a a la Riojana**, plato del menú especial de los sábados. Y terminamos con un untuoso **flan de queso** que al parecer arrasa entre la clientela.

El menú en el Muñoz se factura a 11 euros, café incluido (18 euros el fin de semana), y si queremos acudir en grupo, se preparan **excelentes menús para cuadrillas a partir de 15 euros** y hasta la cantidad que quiera gastarse cada una. Eso sí, la calidad está garantizada, optemos por el presupuesto que optemos.



BAR RESTAURANTE MUÑOZ
Pelota Vasca, 3 (Altamira) - ORDIZIA
Tf: 943 08 58 24

MAITTE

COMIDA PARA LLEVAR ELABORADA CON CARIÑO

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

Maitte es un precioso establecimiento que **combina la venta de productos precocinados con una acogedora cafetería** en la que, podemos consumir las especialidades de la casa. Quien lo desee, además, puede optar por el **Menú del día** (12€ en local, 8,5€ para llevar) o el **Plato del día**, consistente en una ración que varía cada día (Paella, Alubias, Ensalada...) acompañada de pan o agua y café al competitivo precio de 6 euros. La cocina de Maitte es casera y elaborada con cariño, con especialidades como Tortilla de patatas, Fritos de todo tipo, Albóndigas, Callos, Rabo en salsa, Txipirones tinta o plancha, Ajoarriero, Bacalao al estilo Maitte, Tarta de manzana, Pantxineta... **Horario:** Lunes a sábado: 07:30-20:30. **Cierra:** Domingos

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 caserass: 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, mediodías) **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 **Itxaso 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.

EZKIÑA (Arrasate)

CUIDANDO AL PERSONAL

Siempre que pasamos por Arrasate, a no ser que andemos apurados de tiempo (algo que lamentablemente también suele suceder), hacemos parada y fonda en el Ezkiña, la taska canalla dirigida con ilusión y profesionalidad por Asier Antia y Gurutze Villar. Hace poco fue uno de esos días en que lo hicimos con premeditación y alevosía.

El motivo fue que Asier nos quería presentar algunos de los nuevos platos y raciones que ha preparado de cara a la temporada de verano, momento aprovechado de manera general para renovar cartas y conceptos. Así, tuvimos el placer de probar dos productos fuera de serie: una **Cecina de León** obtenida de la babilla de la vaca que sorprende por su intensidad de sabor y por un agradable toque ahumado, una **Lengua** servida en forma de embutido, también procedente de León y con un toquecillo ahumado, que Asier sirve con pimentón de la Vera y aceite de oliva virgen extra aportándole un plus de sabrosidad, y unas **Antoxas de Santoña** que nos maravillaron por su acertado punto salino, potente pero no excesivo.

La casquería es otro de los fuertes de este excelente bar, así que Asier nos dio a probar una de sus últimas propuestas, las **Manitas de cordero en salsa**, sabrosonas y fundentes. Y como nuestro barman y cocinero arrasatearra "de guardia" nos conoce como si nos hubiera engendrado, tuvo a bien servirnos una ración de sus exquisitos **Callos**, que ahora se sirven, en caso de desearlo el cliente, con un huevo a baja temperatura que les aporta, si cabe, más sabor y gracia.

Asier está satisfecho de estas nuevas propuestas que están calando y encantando a la clientela habitual del bar. "Al final son cosas que gustan a todo el mundo, pero sobre todo las traigo para ofrecer cosas nuevas a la gente que potea todos los días, que son los que dan vida al bar y agradecen las novedades". Así pues, tampoco escatima Asier a la hora de renovar la oferta de vinos, y así nos lo mostró dándonos a probar un sorprendente vino de Cádiz, **Garum**, así como **Florentino**, un vino de Castilla La Mancha elaborado por bodegas Arzuaga que también nos encantó, como está haciéndolo con los clientes habituales del bar.

Otras de las novedades de Ezkiña para esta temporada son la Ensalada Ezkiña, de pollo y Roquefort, la Ensalada Naiara con espinaca, rulo de cabra y tomate o la Ensalada de temporada. "La semana pasada fue de tomate, bonito y guindilla de Ibarra, pero esta semana puede cambiar al 100%, y la gente entra en el juego pues confía en nosotros", nos comenta Asier, como siempre, satisfecho con la respuesta del público.

No podemos dejar de mencionar la cuidada selección de pintxos que siempre encontraremos en barra, así como la sorprendente variedad de vermouths disponibles "La gente ya pide el vermouth de su gusto, y los artesanales se consumen mucho más que el Martini".

EZKIÑA TABERNA
Olarte, 25 - ARRASATE
Tf: 943 04 43 88

KUKO

INNOVACIÓN Y FIDELIDAD AL PRODUCTO

ORMAIZTEGI
BERJALDEGI PLAZA
TEL. 943 88 28 93

Escondido en Ormaiztegi, Kuko se ha afianzado como uno de los restaurantes más interesantes del Goierri. Recogido, íntimo, coqueto, su comedor resulta ideal tanto para una cita romántica como para una comida de negocios. **Iker Markinez** en los fogones y **Sandra Aparicio** en el comedor, deleitan a sus clientes con platos tradicionales elaborados con mimo y pequeños toques innovadores. No faltan los **productos de temporada**, que varían en función de la estación, como los Hongos salteados con txipirones, Hongos salteados, Morcilla con pencas de la huerta, Pulpo cocido a la plancha con pimientos... **Menú del día:** 22€. **Menú de gustación:** 32€ (bebida aparte) **Carta:** 40€. **Cierra:** Sábados mediodía y domingos.

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 cafe 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

ORENDAINGO OSTATUA

25 AÑOS DE AUTENTICIDAD

ORENDAIN
ARRIOLA AUZOA
TEL. 943 65 30 48

Dirigido desde hace 25 años por **Paulo Garaialde y Enkarni Garmendia**, mantiene el sabor de lo auténtico en el precioso pueblo de Orendain. Su cocina tradicional se elabora con **género adquirido en mercados y caseríos**, con especialidades como Ensalada templada de gulas y gambas, Alubias, Manitas rebozadas, Bacalao con tomate o pimientos, Lengua, Txuleta, Postres caseros... Los domingos hay Paella, y se preparan pescados por encargo. En temporada, hay Cordero, especialidad de la casa. Es este un local ideal para **celebraciones hasta 40 personas**. También ideal para reuniones con niños, puesto que en el exterior hay un hermoso parque, columpios y un frontón. **Carta:** 25€ **Menú del día:** 11€ (12€ con café) **Cierra:** Miércoles

AGIRRETXEA ERRETEGIA (EZKIO)

JUGANDO CON FUEGO

Josema Azpeitia / fotografía: Ritxar Tolosa

Juanjo Martínez de Rituerto no acudió a clase el día en el que el maestro les explicó que es peligroso jugar con el fuego. Y claro, ahí le tenemos, experimentando con la ilusión de un niño con su nuevo juguete y ofreciéndonos productos que no habíamos probado a la brasa como callos, morros, pechuga de paloma...

La **experimentación y la búsqueda de nuevas sensaciones gustativas** han sido siempre parte de las señas de identidad de este cocinero de pura cepa al que seguimos desde que se lanzara a la piscina en el Aldasoro de Ordizia hace ya unos cuantos añitos, lugar en el que dejó más que claro su buen gusto a los fogones, y del que observamos su paso al Aldasoro Berri de Lazkao, local que no cumplió, por concepto y distribución, las condiciones adecuadas para desarrollar "comme il faut" las aspiraciones culinarias de Juanjo.

Desde finales del 2018, Juanjo, con la impagable ayuda de su mujer, **Marijo**, puntal imprescindible del local, da rienda suelta a su creatividad y buen gusto en el **Agirretxea de Ezkio**, el asador situado al borde de la carretera frente al industrialdea local, pero aislado del tráfico por un vallado que encierra un ráctico **parking**, una zona de columpios para los críos, una coqueta terraza y una zona de parrilla también equipada de una pequeña terraza a la que Juanjo llama cariñosamente "la zona VIP" y donde es posible comer al calor de las brasas.

AGIRRETXEA ERRETEGIA
Bº Sta. Lucía, 50 EZKIO
T: 943 72 29 86

Aunque todavía se encuentra en fase experimental, ya es posible solicitar por encargo un **menú degustación de parrilla** que consta de 2 entradas, media ración de pescado, media de carne, postre y bebida al precio de 28 euros (36 euros con rodaballo y solomillo). La reserva debe ser, eso sí, para un **mínimo de 4 personas.**

A finales de junio tuvimos el placer de ser unos de los primeros beneficiarios de dicho menú, iniciando el mismo por un plato no elaborado a la parrilla: unas **coquinas** con las que nos chupamos, literalmente, los dedos, como también lo hicimos con el menú propiamente dicho que se inició con **dos entrantes** que habitualmente no encontramos elaborados a la parrilla como son **los callos y los morros**. La casquería ha sido y será una de las grandes especialidades de Juanjo, pero el fuego les aporta a ambos productos una textura y sabor fuera de lo común. Los callos se acompañan de una sabrosona salsa de foie y los morros de buen tomate casero, resultando ambos plantos sorprendentes y muy gratificantes.

Siguió la ración de pescado con un **txipirón** que también adquirió, bajo el influjo del fuego, un sabor y una textura descomunales, y finalizamos con dos raciones de carne para compartir: **secreto ibérico** o sangrante p**echuga de paloma**. Ambas nos dejaron plenamente satisfechos, aunque prometemos volver para degustar esa **chuleta a la parrilla** que Juanjo elabora, nos cuentan, a las mil maravillas y en cuya preparación está empezando a adquirir un gran nombre, incluso fuera de nuestras fronteras, donde ha protagonizado sesiones de asado en las que ha superado los 100 kilos de carne, que se dice fácil.

En cualquier caso, recomendamos fervientemente la visita a este nuevo espacio de Juanjo Martínez de Rituerto, tanto por la **maravillosa parrilla** que ha dado pie a este artículo como por sus excelentes **menús del día**, su contundente y personal carta de cocina tradicional y su cuidada repostería.

MUJIKA HARATEGIA (Ordizia)

PRODUCTO, TRADICIÓN, VARIEDAD Y CALIDAD

La historia de las carnicerías Mujika es inseparable a la historia de la carnicería de Buztuntza abierta por Juan Mujika en 1963. Juan tuvo cinco hijos de los que tres siguen su tradición carnicera: los hermanos Javier y Maite dirigen, por su parte, la carnicería Mujika del centro de Ordizia y Xixio junto a su mujer, la beasaindarra Elena Pérez, dirigen la carnicería de Beasain. Una vez cerrada al público la carnicería de Buztuntza, ésta es utilizada como obrador en común por los tres hermanos a pesar de que cada una de las dos carnicerías es independiente.

Excelentes chorizo y morcilla propios

Juan Mujika era conocido por sus chorizos y morcillas, y sus hijos han mantenido esa tradición. De hecho, los siguen elaborando en lo que ahora es el obrador común, en lo que fue la carnicería del padre, en Buztuntza. Buena prueba de la calidad de estos productos es que con la morcilla han quedado en dos ocasiones campeones en el Campeonato de Beasain, y con la txistorra un año quedaron segundos en el Campeonato de Gipuzkoa.

Hamburguesas y carnes del país

Las hamburguesas es otro de los productos que más se pide, y cada vez más en las carnicerías y en las de Mujika, por supuesto, son de elaboración propia. Además de las hamburguesas convencionales de ternera, los hermanos Mujika elaboran hamburguesas con queso de Idiazabal, hamburguesas de pavo y espinacas, y hamburguesas de cerdo hechas con carne del prestigioso cerdo de Lesmes, de Berrobi. De hecho, en Mujika harategiak podemos adquirir también carne de cerdo de Lesmes. Y la carne de ternera, por supuesto, es carne del país, de terneras criadas en caseríos de Gipuzkoa y en los pastos de Aralar. Carne de calidad garantizada, sana y plena de sabor.

Nuevas hamburguesas y pintxos morunos

Como nos cuenta Javier Mujika, lejos de quedarse anclados en la oferta, continuamente están creando nuevos productos para ofrecer a la clientela. Así, hoy en día podemos optar a nuevos tipos de hamburguesas caseras como la de carne y zanahoria, o la de cordero y hongos. Ambas gozan de gran éxito entre la clientela habitual y poco a poco van creando nuevas opciones. Y de cara al verano y sus inevitables barcacoas, qué mejor que unas brochetas de pintxos morunos caseros. En Mujika podemos optar por los pintxos morunos de pollo o los de carne de ternera, en un cómodo producto que, sencillamente, debe ser puesto en la brasa o en la plancha y lo tendremos preparado en un periquete.

Mujika Harategia abre todos los días de 8 a 13 y de 17 a 20 horas. Los sábados tan sólo abre de mañana. Durante las fiestas de Ordizia permanecerá cerrada al público y durante todo el mes de agosto permanecerá abierta, pero solo en horario de mañana.

MUJIKA HARATEGIA
Nagusia 16 - ORDIZIA
Tf: 943 88 18 32

Las frutas y verduras más frescas en...
MARTINEZ
Frutas y verduras

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

Secundino Esnaola 8
Izaspi 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 gran variedad de productos de charcutería, algunos de elaboración propia como el chorizo o la txistorra. Platos precocinados, vinos, txakolis y conservas navarras de la casa Meleta completan la oferta de esta carnicería que colabora con el proyecto "Bertatik bertara" vendiendo carne de ternera, quesos, mieles y productos lácteos de los contornos. La compra puede hacerse por whatsapp (636 96 72 14) y ofrece servicio a domicilio.

JANNETT

POLLERÍA, CHARCUTERÍA Y MÁS

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.

JANNETT (Zumarraga)

CERCANÍA, PRECIO Y PROFESIONALIDAD

Ya sea para el día a día o para una celebración especial, Janett, en pleno centro de Zumarraga, en la cuesta de los Cesteros, es una de las más interesantes opciones para llenar la cesta de la compra de charcutería y productos del pollo principalmente.

Son ya unos cuantos años los que Janett lleva ayudándonos a llenar la cesta de la compra con los mejores productos de charcutería y pollo, labor en la que también está implicado al 100 % su compañero Luis.

Productos gallegos

Desde nuestra última visita, Janett nos comenta que visto el éxito por parte del público, ha aumentado la cantidad de productos gallegos, concretamente de Ororense: Minilacón ahumado, chorizos cebolleiros, chorizos gallegos picantes y dulces, lacón curado en trozos, caretas sin hueso, manitas y orejas de cerdo saladas, chorizos portugueses...

Amplia variedad en jamón

Como charcutería, Jannett y Luis nos sorprenden con una amplísima variedad de jamón, hasta 6 tipos: Paleta curada, Jamón curado, Jamón de bodega, Paleta ibérica, Jamón ibérico y Paleta Duroc, todos ellos de calidad contrastada. Entre esta variedad, Luis nos comenta que "salen muy bien tanto la paleta ibérica que tiene una muy buena relación calidad-precio, como el jamón de bodega, que es bajito de sal, una característica que algunos clientes buscan especialmente". En Jannett trabajan principalmente con productos de Salamanca. A nivel de charcutería también tiene mucha aceptación el chorizo ibérico de Salamanca y los choricillos frescos riojanos. También tienen mucha aceptación, nos cuenta Luis los chorizos de Cantimpalo y de Zamora. Asimismo, Jannett cuenta con charcutería baja en grasa como productos del pavo y similares.

Productos del pollo

Jannett, no lo olvidemos, es también pollería, ofreciendo desde pollos enteros, hasta piezas, pasando por muslos deshuesados, picadillo o hamburguesas de pollo. "Son unas hamburguesas muy naturales y que gustan mucho"nos comenta Luis.

Productos variados

Finalmente, en Jannett encontramos gran cantidad de productos variados como Congelados (hongos, pescados, croquetas, verduras...), Conservas, Quesos de Rioja y de Los Cameros, Repostería y precocinados como Morros, Callos, Oreja guisada o Fritos, Burritos de pollo, Chistorra de pavo... todo un mundo de sabores con precios muy competitivos. Jannett abre todos los días, salvo los domingos, de 9:00 a 13:00 y de 17:00 a 20:00. Las tardes de los lunes y los sábados, cierra por descanso.

JANNETT
Piedad 5 - ZUMARRAGA
Tf: 637 95 69 80

BACALAOS 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 ERRENTERIA
CENTRO COMERCIAL NIESSEN (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 ERRENTERIA** 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, Carrileras, 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 enterasde diversos tamaños, desde 500 gramos a 5 kilos. No falta el bacalao desalado ni la posibilidad de **envasar 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 infromación en **Facebook** y en **www.bacalaosuranzu.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 beasaindarra **Elena Pérez** dirigen este pequeño pero intenso y bien aprovechado establecimiento, que cumplirá 30 años en noviembre. El **chorizo casero, natural 100 % y la morcilla** son las grandes especialidades cárnicas de este local que también destaca por sus **carnes de ternera criada en Aralar**, sus productos del cerdo procedentes de **txerris de Berrobi**, sus hamburguesas caseras de Pavo-espinacas, 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.

OKILA

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

www.albanilerialagunak.es

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

Txiki

ITURGINTZA - FONTANERÍA
Fontanería | Gas | Calefacción
... ¡y mucho más!

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

ESPECIALISTA EN SUELO RADIANTE

Raúl Martín · 617 11 09 32 · fontaneriatxiki@gmail.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

GOIERRI AUKERA
metal eta aluminio arotzeria

Acero Inoxidable
Herrería
Aluminio

Pol. Ind. MALLUTZ 10-11
ORDIZIA
☎ 943 881 563
F. 943 881 407
aukera@goierriaukera.com • www.goierriaukera.com

FABRICACION DE VENTANAS Y PUERTAS

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

GEURIA
CARPINTERÍA DE ALUMINIO

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

www.geuria.com

APAIN

ETXEGINTZAKO MATERIALAK
BURDINDEGIA - ZERAMIKA ETA BAINUAK

Mallutz s/n, Pab. 6
ORDIZIA
943 88 00 77
apain@apain-sl.com

Saneamendu tuboak, arketak, tapak...

FONTANERIA
ETXEBERRIA
CALEFACCION . GAS
DECORACIÓN DE BAÑOS

Ipeñarrieta 11
URRETXU
943 72 08 69
www.fontaneriaetxeberria.com
etxeberria@fontaneriaetxeberria.com

KAJOY
ELEKTRIZITATEA ETA TELEKOMUNIKAZIOAK

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

ELECTRICIDAD Y TELECOMUNICACIONES

T. 687 120 816
antenaskajoy@gmail.com
www.kajoy.es

Aluminios ALEMAN

ALUMINIO ROTURA
DE PUENTE TÉRMICO
IMITACIÓN A MADERA

Elbarrena Auzoa 11 (Olaetxe)
Apartado 77 - LEGAZPI

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 - Parquét flotante - Tarima - Zócalos
- Puertas - Armarios - Cocinas
LEGAZPI 639 79 46 69 acuchilladoslegazpi@hotmail.com

GUTI
ITURGINTZA
FONTANERIA
GASA
GAS
BEROGAILUAK
CALEFACCIÓN
Fontaneria GUTI
Plazaola 7, LEGAZPI / 943 73 13 37 / E-mail: fontaguti@hotmail.com

Harri
ALBAÑILERIA EN GENERAL
cocinas, baños, fachadas, etc...
COORDINACIÓN DE GREMIOS
TRABAJOS EN PLADUR
Urola
CARPINTERIA EN ALUMINIO Y PVC
ventanas, puertas, armarios, etc...
Industrialdea Urola 8, Pab. 8 - LEGAZPI - 670 40 75 97 / 654 22 58 08

E2K
LECTRICIDAD
LEKTRIZITATEA
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

HARLANDU S.COOP
Marmolak
Granitoak
Harriak
• 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

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

MUGAR
San Ignacio 8 BEASAIN
Tf. 943 88 89 07
943 16 02 40
Móvil: 619 46 22 68
• MATERIAL ELÉCTRICO
• ELECTRICIDAD
• ILUMINACIÓN
• REFORMAS EN GENERAL DE ELECTRICIDAD
E-mail: mugar@mugar.eu
www.mugar.net

MARGOGAI.com
Pinturak, Tresnak, Dekorazioa,
industriala, Makineria
DENDA
Oriamendi, 32 BEASAIN
Tel./faxa: 943 88 65 63
beasain@margogai.com
BILTEGIA
Laskaibar 1-1 BEASAIN
Tel./faxa: 943 88 22 93
lazkaibar@margogai.com
DURAVAL

ZUGAZTIBI
aholkularitza
asesoría
bitartekaritza zerbitzua
servicio de mediación
abokatuak
abogados
higiezinen agentzia
inmobiliaria
Domingo Unanue Enparantza 5
ORDIZIA
zugaztibi@zugaztibi.eu
Tf. 943 16 15 58
Faxa 943 94 07 77
M: 639 95 74 89

¡ESPECIALISTAS EN 4X4 Y QUAD!

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

ZUAUTO multimarca

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

UN DESGUACE A TU ALCANCE

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

AZTIRIA desguazea

Carretera Legazpi-Zerain, alto de Santa Marina
688 85 98 12

SUMINISTROS INDUSTRIALES AL ALCANCE DE TODOS

+ AUTOMOCIÓN + JARDINERÍA + BRICOLAJE

Alonso
INDUSTRIA HORNIGAIAK

FERRETERÍA
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: alonso@salonso.com

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

Behar duzuna aurkituko duzu!

aterki

AISLAMIENTO

+ DE 25 AÑOS DE EXPERIENCIA

Problemas de CONDENSACIÓN, MOHO y HUMEDAD?

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

IMPERMEABILIZACIÓN

SOLUCIONES DE CALIDAD CON + GARANTIA

Problemas de FILTRACIONES DE AGUA?

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

25 AÑOS

aterki

Pide tu presupuesto sin compromiso
info@aterki.com • www.aterki.com

943 730 699