

# gida

199  
iraila 2019

tolosaldea + goierri + urola garaia



## Euskal sena

Ordizia eta Urretxu,  
gure izaeraren zaindari

Maite' duzun hori babesten dugu  
Protegemos lo que más quieres



Ventanas Goierri

943 72 53 15

[www.goerriventanas.com](http://www.goerriventanas.com)

# Bai Reformas

ERAIKUNTZAK - ERREFORMAK

ERRESTAURAZIOAK - BARNE DISEINUA

C/Ezkiaga, s/n - Beasain 20200

943 88 76 40 - 677 577 339

info@baireformas.com

www.baireformas.com

Jarraitu gure  
facebooka





# gida

199. Alea. 2019ko Iraila

## ZUM EDIZIOAK S.L.

Patrizio Etxeberria, 7  
20230 Legazpi

Tfnoa. 943 73 15 83-639 21 89 40

E-maila: [zum@zumedizioak.com](mailto:zum@zumedizioak.com)

[f gida.aldizkaria](https://www.facebook.com/gida.aldizkaria)

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

**Erredakzioa:** Josema Azpeitia.

**Kolaboratzaileak:** José

Luis Padrón, José Angel Igarzabal, Asier Zaldúa, Marta San Sebastián eta Javier Mosquera  
**Argazkiak:** Ritxar Tolosa, Josema Azpeitia, Juanjo Quintana, Familia Ruiz Iglesias...

**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 enprentzen laguntzari esker.

ZUM EDIZIOAK reparte trimestralmente esta gula 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](mailto:agenda@zumedizioak.com)

GRUPOS CULTURALES o DEPORTIVOS: Podéis haceros llegar directamente la información sobre vuestras actividades a la dirección de ZUM, o haciendo uso del teléfono, fax o correo electrónico:  
[agenda@zumedizioak.com](mailto:agenda@zumedizioak.com)

## faceguk

### 200 (b)ale zuri

**R**ay Bradbury-k, 1956an John Hustonek zuzendu zuen filmerako gidoia egokitu zuen idazleak, Shakespeare-k *Moby Dick* idazteko Melville *ouija* modura erabili zuela esan zuenean, horren bitartez eleberriak duen garrantzia, bere balio sinbolikoa, bere sakontasuna, bere transzendentzia adierazi nahi zuen.

Herman Melville-k hogeita hamar urte zituen *Moby Dick* eleberria idatzi zuenean. Bi urte geroago, 1851an, argitaratu zuen. Lan ospetsu honek ez zuen, hala ere, batere arrakastarik ezagutu Melville bizi zen artean. Bizitza tragikoa izan zuen, eta baztertua eta pobrezian hil zen. Lerro pare bat baino ez zituen eskaini haren heriotzari, 'The New York Times' egunkarian. Urte askotan ahaztua egon zen, baina argitaratu eta hirurogeita hamar urte beranduago, 1921 inguruan, berriarritu zen bere obra, literatura klasikoaren erakusgarri eta kulturaren ondare unibertsala bihurtzeraino. René Char poeta handiak zioen Melvilleren lan hau Homeroren *Odisearen* eta *Iliadaren* parekoa zela.

Azken finean, Melville bidaiaz eta gizakiaz ari da *Moby Dicken*. Izan ere, dio Kirmen Uribe idazleak, den-denok ari gara geure bizitzan balea zuriaren atzetik amore eman gabe eta ondokoei sinetsi gabe; eta azkenean, aurkitzen dugunean, berarekin batera eramaten gaitu hondora. Bila ibiltzea. Ez al da hori gizakiaren izaera definitzen duena? Ez al da hori bizitza bera?

Izan ere, bale zuria harrapatu nahi duen Ahab kapitainaren istorioa ez da abentura



liburu hutsa. *Moby Dick* metafora bezala erabili ohi da lortzeko ezinezkoa den helburu bat garaiz uzten ez denean. Hain tematuta gaude balea zuri hori ehizatzeke, ez garela konturatuzen gurekin akabatuko duela. Gauza asko izan daiteke *Moby Dick*, eta hori da haren bertute nagusia.

Melville 1819ko abuztuaren 1ean jaio zen. Aurten beraz, 200 urte betetzen dira. Eta abenduko aldizkaria GIDA 200 izango da. Mugarik gabeko indarra eta adorea behar dira hondoratzeke arriskua dagoen eta askotan zaila den horrelako bidaia luze bat bizitzeko, eta obsesio puntu bat ere bai abenturarekin.

Beraz, bale zurien bila jarraitu behar dugu, ez hainbeste hiltzeko, baizik eta bizitzeko benetako amets horien atzetik bidaiatzen segitzeko.

**Jose Luis Padrón**

Idazlea



FACEGUK 03 AGENDA 06 EL PASADO EN PINCELADAS 16  
UROLA GARAIO KRONIKA 18 TOLOSALDEAKO KRONIKA 20  
REPORTAJE: 300 NÚMEROS DE DONOSTI AISIA 22  
JAIK: ORDIZIA 26 URRETXU 30 LEGAZPI 40  
EL ABOGADO RESPONDE 46 GIDA KOMERTZIALA 47 DENDAK 48  
OSASUNA 50 JATETXEAK 64 ETXEA 74



**Maite duzun hor**  
**Protegemos lo c**



Ventanas Goierri

ri babesten dugu  
que más quieres



20 urte  
años

[www.ventanasgoierri.com](http://www.ventanasgoierri.com)

943 72 53 15

**IRAILA  
SEPTIEMBRE**

**7 LARUNBATA**

**Ordizia**

**Euskal Jaiak:** Ikus 26-20 orr.

**Zumarraga**

**Antioiko Musikaldia:** Miren Urbietta (sopranoa) eta Rubén Fdz. Aguirre (Pianoa), 19:30

**8 IGANDEA**

**Ordizia**

**Euskal Jaiak:** Ikus 26-20 orr.

**Zumarraga**

**Belokiko Gurutzearen Festa:**  
11:00etan Erromeria  
11:30etan Meza. Ondoren, erro-  
meria eta hamaiketakoa.

**10 ASTEARTEA**

**Ordizia**

**Euskal Jaiak:** Ikus 26-20 orr.

**11 ASTEAZKENA**

**Ordizia**

**Euskal Jaiak:** Ikus 26-20 orr.

**12 OSTEGUNA**

**Ordizia**

**Euskal Jaiak:** Ikus 26-20 orr.

**13 OSTIRALA**

**Legazpi**

**Santikutz Agorreko Jaiak:**  
Ikus 40-42 orr.

**Zumarraga**

**Zine Kluba:** "El cuento de las comadreas" (Juan José Campanella). Zelai Arizti, 22:15

**14 LARUNBATA**

**Legazpi**

**Santikutz Agorreko Jaiak:**  
Ikus 40-42 orr.

**Ordizia**

**Euskal Jaiak:** Ikus 26-20 orr.

**Urretxu**

**Santanastasia Jaiak:** Ikus  
30-38 orr.

**Zumarraga**

**Antioiko Musikaldia:** Brillant  
Magnus Quintet. Antion, 19:30

**15 IGANDEA**

**Legazpi**

**Santikutz Agorreko Jaiak:**  
Ikus 40-42 orr.

**Ordizia**

**Euskal Jaiak:** Ikus 26-20 orr.

**Urretxu**

**Santanastasia Jaiak:** Ikus  
30-38 orr.

**20 OSTIRALA**

**Ormaiztegi**

**Ondarearen Europako Jar-  
dunaldia:** "San Mielak Ormai-  
ztin" Mahai ingurua (18:30) eta  
Angel Elorzaren Argazki Erakus-  
ketaren inaugurazioa (20:00).  
Gizarte Etxean.

**Urretxu**

**Santanastasia Jaiak:** Ikus  
30-38 orr.

**21 LARUNBATA**

**Ordizia**

**Gipuzkoako Bertso**

**Txapelketa:** Final-zortzirene-  
tako saioa, Herri Antzokian,  
17:00etan.

**Urretxu**

**Santanastasia Jaiak:** Ikus  
30-38 orr.

**Zumarraga**

**Antioiko Musikaldia:** Iñaki Al-  
berdi (Akordeoa); Carlos Mena  
(Ahotsa). Antion, 19:30

**22 IGANDEA**

**Urretxu**

**Santanastasia Jaiak:** Ikus  
30-38 orr.

**23 ASTELEHENA**

**Urretxu**

**Santanastasia Jaiak:** Ikus  
30-38 orr.

**26 OSTEGUNA**

**Legazpi**

**Dokumentala:** "Urola Ibaia".  
Kutur Etxean, 19:00

**27 OSTIRALA**

**Altzaga**

**San Migel Jaiak:** Ikus 8 orr.

**Urretxu**

**Santanastasia Jaiak:** Ikus  
30-38 orr.

**Zumarraga**

**Zine Kluba:** "Los días que ven-  
drán" (Carlo Marques-Marcet).  
Zelai Arizti, 22:15

**28 LARUNBATA**

**Altzaga**

**San Migel Jaiak:** Ikus 8 orr.

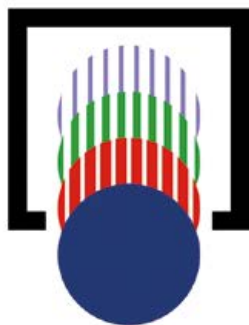
**Ezkio**

**Zine Emanaldia:** "Dantza" Igar-  
tubeiti Baserrian (ikus 14. orr.).

**Legazpi**

**Erreka Eguna:** 10:30etatik  
aurrera.

**Musika Emanaldia:** "Jungu-



**Loteriak**

**LOTERIA • KINIELAK  
PRIMITIBA ...**

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

**Nagusia 3 • LEGAZPI**  
**943 73 12 70**

# 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 periodo 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**



**JON LEGARISTI**  
AUDIOPROTESISTA

[www.entzunaudifonoak.com](http://www.entzunaudifonoak.com)

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

rea eta Dultzaina" San Miguel Ermita eta Mirandaola Burdinola, 11etatik 13:30etara.

**Kale - pintura lehiaketa:**

9:00etatik 14:00etara.

**Antzerkia:** "Rita". Latxartegi, 20:00.

**Ormaiztegi**

**San Miel Eguna:** Harrikalari, toka, mus eta tortila-patata txapelketak, mendi bizikleta frogara, haur jolasak, herri afaria eta Benta Zaharreko Mutiko Elaiekin kale animazioa..

**Zumarraga**

**Gipuzkoako Bertso Txapelketa:** Final-zortzirenetako saioa, Zelai Arizti Aretoa, 17:00etan.

**Antioke Musikaldia:** Zumarragako Musika Banda & Jacob de Haan. Antion, 19:30

**29 IGANDEA**

**Altzaga**

**San Migel Jaiak:** Ikus 8 orr.

**Legazpi**

**Aizkorrin Barrena:** Mendi Martxa.

**URRIA OCTUBRE**

**4 OSTIRALA**

**Legazpi**

**Ipuin kontaketa:** Liburutegian, 18:00

**Zine Kluba:** Latxartegi, 22:15

**Zumarraga**

**Antzerkia:** "Txarriboda" (Hika

Teatroa). Zelai Arizti, 22:30

**Jaiak:** Etxeberri Auzoa

**5 LARUNBATA**

**Zumarraga**

**Jaiak:** Etxeberri Auzoa

**6 IGANDEA**

**Legazpi**

**Haur Zinea:** Latxartegi, 17:00

**Zinea:** Latxartegi, 19:00

**Ormaiztegi**

**Jubilatuena eguna Liernin.**

**Zumarraga**

**Jaiak:** Etxeberri Auzoa

**8 ASTEARTEA**

**Zumarraga**

**Opera Zuzenean:** "Don Giovanni". Zelai Arizti, 19:45

**9 ASTEAZKENA**

**Legazpi**

**Balleta DVDan:** Kultur Etxea, 18:30

**11 OSTIRALA**

**Legazpi**

**Zine Kluba:** Latxartegi, 22:15

**Zumarraga**

**Zine Kluba:** Zelai Arizti Aretoa, 22:15

**13 IGANDEA**

**Legazpi**

**Haur Zinea:** Latxartegi, 17:00

**Zinea:** Latxartegi, 19:00

**18 OSTIRALA**

**Legazpi**

**Zine Kluba:** Latxartegi, 22:15



**SAN MIGEL JAIK, ALTZAGA**

**OSTIRALA 27**

**18:30** Haurren pintxo lehiaketa.

**19:00** Tortila patata lehiaketa.

**20:00** Kontzertua.

**LARUNBATA 28 (HAURREN EGUNA)**

**10:00-13:00** Haur parkea.

**15:00-17:00** Haur parkea.

**17:30** Txokolata jana.

**20:00** Herri afaria.

**IGANDEA 29**

**12:00** meza nagusia.

**13:00** pelota partidua.

**18:00** Herri kirolak (aizkolariak eta harrijasotzaileak).

**19:00** Sagardo dastaketa.

**Zumarraga**

**Hots Larretan:** Musika Emaldia. (Juan Mari Beltrán, Andoni Salameero...). Zelai Arizti, 22:30

**19 LARUNBATA**

**Legazpi**

**Asteburu Mikologikoa.** Beti Gazte animazio-taldeak antolatuturik.

**20 IGANDEA**

**Legazpi**

**Asteburu Mikologikoa**

**Legazpi Musika Banda:** Latxartegi, 13:00

**Haur Zinea:** Latxartegi, 17:00

**Zinea:** Latxartegi, 19:00

**24 OSTEGUNA**

**Zumarraga**

**Opera Zuzenean:** "Don Pas-

**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

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

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

[www.xamarasesoria.com](http://www.xamarasesoria.com)



# Lacunza

ZURE HIZKUNTZA ESKOLA BEASAINEN

**INGELESA //**

4 URTETIK AURRERA //  
HELDUAK: LANAREKIN BATERATU  
AHAL IZANGO DITUZU

# EN

# FR

**FRANTSESA //**

ADIN GUZTIETARAKO  
// MAILA GUZTIETARAKO  
ORDUTEGIAK

# LACUN

**HIZKUNTZA-EREDU BAT  
ADIN BAKOITZERAKO**

IRAKASLE TREBATUAK  
// BANAKO JARRAIPENA  
// DOAKO EKIMENAK

# ZA

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

[www.lacunza.es](http://www.lacunza.es)  
943 46 47 00

quale". Zelai Arizti, 19:45

### 25 OSTIRALA

#### Legazpi

Zine Kluba: Latxartegin, 22:15

#### Zumarraga

Zine Kluba: Zelai Arizti, 22:15

### 27 IGANDEA

#### Legazpi

Ardanbidetako Erromria

Haur Zinea: Latxartegin, 17:00

Zinea: Latxartegin, 19:00

### AZAROA NOVIEMBRE

### 1 OSTIRALA

#### Legazpi

Azaroan Musika: Latxartegi,  
19:00etan

Zine Kluba: Latxartegin, 22:15

#### Olaberria

Gaztaina jana: Urtero bezala,  
Udaletxeak eskainia.

### 3 IGANDEA

#### Legazpi

Haur Zinea: Latxartegin, 17:00



### TOBERA MUSIKA ESKOLAREN IHARDUNALDIAK

Zegamako, Segurako, Zeraingo eta Mutiloako TOBERA Musika- eta Dantza-eskolaren aldetik, irailetik azarora, honako hitzorduak izango dira:

- **Irailaren 10ean** ordu-tegi-banaketa: 17:30ean Zegaman eta 19:00etan Seguran.
- Eskolaren 33. ikasturtearen (2019/2020 ikasturtearena, alegia) **hasiera irailaren 11n**, eta izenemateari baja emateko aukera irailaren 19a bitarte (tobera@tobera.org).
- **Urriari**: musika-hizkuntzako ikasleen familiekin aurkezpen-bilerak Seguran, Zegaman eta Zerainen.
- **Azaroaren 21ean**: musikarion zaindaria Santa Zeziliaren omenezko kontzertua Seguran (Musikalean) arratsaldeko 18:30ean, ikasleen eskutik. Kalejira Mutiloan/Zerainen.

**ALKAIN**  
antenak - elektrogailuak

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



MARTV LANDV

Centro Odontológico-Zentru Odontologikoa



*10 urte jada zuekin.  
Eskerririk asko denori!*

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

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

[www.martalanda.com](http://www.martalanda.com)

**Zinea:** Latxartegin, 19:00

**Mutiloa**

**XI. Txerri Azoka.**

**Zumarraga**

**Buzkantzak Eguna:** Zumarragakko Plazan, goiz osoan zehar

**8 OSTIRALA**

**Legazpi**

**Ipuin kontaketa:** Liburutegian, 18:00

**Zine Kluba:** Latxartegin, 22:15

**Zumarraga**

**Antzerkia:** "Barro rojo" (Javier Liñera) Zelai Arizti, 22:30etan

**9 LARUNBATA**

**Legazpi**

**Azaroan Musika:** Latxartegi, 19:00etan

**AZAROAK 9-11**

**Zumarraga**

**Jaiak:** Aginako San Martin Jaiak.

**10 IGANDEA**

**Legazpi**

**Haur Zinea:** Latxartegin, 17:00

**Zinea:** Latxartegin, 19:00

**12 ASTEARTEA**

**Zumarraga**

**Opera Zuzenak:** "Doña Francisquita. Zelai Arizti Aretoa, 19:45

**13 ASTEAZKENA**

**Legazpi**

**Opera DVD-n:** Kultur Etxean, 18:30

**15 OSTIRALA**

**Legazpi**

**Zine Kluba:** Latxartegi Aretoa, 22:15

**Zumarraga**

**Zine Kluba:** Zelai Arizti Aretoa, 22:15.

**16 LARUNBATA**

**Legazpi**

**Azaroan Musika:** Latxartegi, 19:00etan

**17 IGANDEA**

**Legazpi**

**Haur Zinea:** Latxartegin, 17:00

**Zinea:** Latxartegin, 19:00

**20 ASTEAZKENA**

**Legazpi**

**Azaroan Musika:** Doinua Musika Eskolako ikaslen kalejira erdigunean, 17:30etan

**Opera DVD-n:** Kultur Etxean, 18:30

**21 OSTEGUNA**

**Legazpi**

**Hitzaldia:** Burdinolaren eskutik, Kultur Etxeko Areto Nagusian, 19:00

**22 OSTIRALA**

**Legazpi**

**Ikusentzuzkoa:** Latxartegin, 20:00

**Zine Kluba:** Latxartegi Aretoa, 22:15

**Zumarraga**

**Zine Kluba:** Zelai Arizti Aretoa, 22:15.

**ZUMALAKARREGI MUSEOA IRAILETIK AZARORA**

Ezagutu Zumalakarregik hilabete hauetan eskaintzen dizuna.

**ALDI BATERAKO ERAKUSKETA INAUGURAZIOA**

Irailko Astearte eta ostegunetan 12:00etan bisita gidatua aldi baterako erakusketara. Gozatu erakusketa berri honen bisita gidatuaz eta ezagutu XIX.mendeko Euskal Migrazioaren fenomenoak. Aurre erreserba egin, etorri eta disfrutatu.



**ZUMALAKARREGI FAMILIAN**

Bisita gaitzazu familian eta deskubritu Zumalakarregi Museoko sekretuak "Eliot" pertsonaiaren jolasarekin!

**Irailaren 21ean Familia tailerra arratsaldeko 16:30etatik 18:30etara 6 eta 12 urte bitarteko haurrentzat.**

**Urriaren 19an Familia Tailerra arratsaldeko 16:30etatik 18:30etara 6 eta 12 urte bitarteko haurrentzat.**

**Urriaren 20an Ondarearen Europako Jardunaldiak.**

Museoak tertulia bat antolatu du duela 30 urte Ormaiztegin egin zen Zumalakarregiren pastoralaren inguruan. Gonbidatu bereziak izango dira bertan.

**XIX. MENDEKO ELEGANTEEN VII. BILKURA (Azaroak 23)**

XIX. Mendeko eleganteen moduan jantzi eta gozatu. Pintxo eleganteen lehiaketa izango da Ormaiztegin tabernetan. 12:30etan paseo elegantea. 14:30etan bazkari elegantea. 17:30etan haurrentzako doako tailerra eta txokolate beroa.

**Informazio gehiagorako eta erreserbak egiteko:**

943 88 99 00 edo [mzumalakarregi@gipuzkoa.eus](mailto:mzumalakarregi@gipuzkoa.eus) helbidean.

**Lainaz KAFEAK**

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



# 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](mailto:urbil@bigmat.es)  
[www.urbil.bigmat.es](http://www.urbil.bigmat.es)

### 23 LARUNBATA

#### Legazpi

**Azaroan Musika:** Santa Zazilia Kontzertua, 19:30etan, Parrokian

#### Ormaiztegi

**Elegante Eguna:** Ikus 12. orr.

### 24 IGANDEA

#### Legazpi

**Haur Zinea:** Latxartegin, 17:00

**Zinea:** Latxartegin, 19:00

#### Ormaiztegi

**Haurren Danborrada**

### 29 OSTIRALA

#### Legazpi

**Zine Kluba:** Latxartegin, 22:15

#### Zumarraga

**Zine Kluba:** Z. Arizti, 22:15.

#### Ormaiztegi

**Ander Deuna Jaiak:** Txupina-zoa eta heluen Danborrada.

### 30 LARUNBATA

#### Ormaiztegi

**Ander Deuna Jaiak:** San Andres Eguna

### ABENDUA DICIEMBRE

### 1 IGANDEA

#### Ormaiztegi

**Odolki Eguna**

### 13 OSTIRALA

#### Zumarraga-Urretxu

**SANTA LUTZI FERIA**

### IGARTUBEITI BASERRIA

(IRAILA-ABENDUA)

#### IGARTUBEITI DANTZAN! Erakusketa

Igartubetikoko erritmoa zineman.

Ezagutu filmea grabatu zeneko lekuak, atrez-  
zoa eta #Dantza pelikularean bitxikeriak  
Irailak 30 arte

#### Igartubeiti dantzan! lehiaketan parte hartzeko gonbitea

Oso erraza da, parte hartu eta saski bat irabazi!

Sortu Igartubeiti Dantzan!-eko zure erritmoa eta lortu ezazu produktu gastronomikoez osatutako saski bat.

Oso erraza da, filman erabilitako sagarra-  
rekin edo dolarean dagoen txalapartarekin zure argazkia edo bideoa sortu eta erakutsi Igartubetikoko erritmoa sareetan (Instagram, Facebook eta/edo Twitter) ondorengo hashtag-ekin: #IgartubeitiDantzan #Igartubeiti.

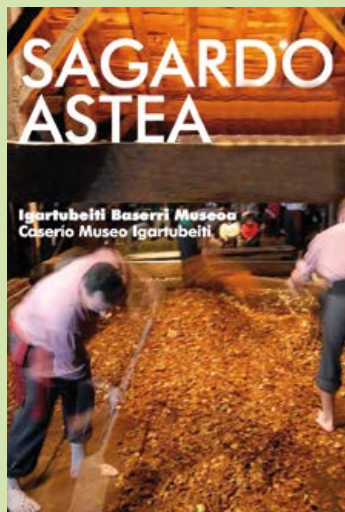
#### Igartubeiti dantzan! erakusketara bisita gidatua

Koldobika Jauregik eta Xabier Artolak gidatuko dute bisita, irailak 7an, larunbatean, eguerdiko 12:00etan

Koldobika Jaruregi, Dantza filmaren ekoizpen diseinatzailearen eskutik eta Xabier Artola argazkilaria eta erakusketan ikusgai dauden argazkien egilearen eskutik Dantza Igartubeitin! erakusketaren bisita gidatua eskainiko du Igartubeiti Baserri Museoa irailak 7an, eguerdiko 12:00etan.

Aurrez izena ematea beharrezkoa da, 943722978 telefonoan edo igartubeiti@gipuzkoa.eu-en.

Jarduera hau Ezkutuko altxorak ekimenaren barne antolatzen dugu.



#### Zinema Igartubeitin, Dantza filmaren emankizuna

Irailak 28an, 17:30etan, Telmo Ensal zuzendaria-  
riaren Dantza filmaren emanaldia izango da Interpretazio Zentroan.

Tokiak mugatuak eserlekuak osatu arte. Izen ematea: Aurrez eman beharko da izena igartubeiti@gipuzkoa.eu eta 943 72 29 78 telefonoan.

#### URRIKO KONTZERTUA

Donostiako Udalaren Txistulari Taldeak "Txitua umore onez" izeneko kontzertua eskainiko du, Igartubeitin, Urriaren 5an, 18:00etan

#### SAGARDOAREN ASTEA

Aurten urriaren 9tik 18ra izango da. Urriak 12 eta 13an, prentsaketak 12:00etan izango dira.



**ASEPLAN S.L.**  
AHOLKULARITZA • ENPRESAK

José Miguel Iturrioz s/n  
BEASAIN (Frente INEM)  
Tf.: 943 08 64 20  
Fax: 943 08 64 22  
aseplan@aseplan.es

Oriamendi 15  
BEASAIN  
Tf.: 943 88 71 29  
Fax: 943 16 40 51  
aseplaninmobiliaria@aseplan.es

CONTABLE | JURÍDICA | LABORAL | FISCAL | MERCANTIL | INMOBILIARIA | ADMON. FINCAS



## ZURE ENPRESAKO KUDEAKETAN LAGUNDUZ COOPERANDO EN LA GESTION DE TU EMPRESA

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

[www.irnasa.com](http://www.irnasa.com)

Polígono Industrial Argixao Pab.55 - ZUMARRAGA  
[irnasa@irnasa.com](mailto:irnasa@irnasa.com) **943 72 41 00**



[www.premank.com](http://www.premank.com)

Polígono Industrial Argixao Pab.55  
ZUMARRAGA  
[premark@premark.com](mailto:premark@premark.com) **943 72 41 00**



## PREBENTZIOAREKIN LAGUNDUKO DIZUGU TE AYUDAMOS CON LA PREVENCIÓN

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



## COORDINACION DE SEGURIDAD Y SALUD EN OBRA

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

Labeaga, 56-58 bajo - URRETXU  
[enrike@zyur.es](mailto:enrike@zyur.es) **674 36 5702**



**JOSÉ ÁNGEL IGARZABAL**  
Escritor

## El pasado en pinceladas

# OTOÑO: FIESTAS VASCAS

**E**n el pórtico de entrada del otoño desplegamos el contenido de esta página centrada en los tiempos pasados.

### SEPTIEMBRE

Teniendo como referencia 1969, **Ordizia** hace cincuenta años celebra sus Fiestas Vascas. Destacamos la actuación de los bertsoaris **Lasarte, Lazkao-Txiki y Uztapide**. Ofrece lo mejor de su repertorio el recientemente constituido grupo de danzas vascas "Amets Bide", interviniendo asimismo el grupo femenino

de canto "Kimu Berria" además de la orquesta "Bolero". No faltan la romería vasca y la feria extraordinaria que incluye diferentes concursos. Al de ganado vacuno se presentan 36 cabezas otorgándose premios en diferentes apartados. Por otra parte, copan premios, **Antonio Urretavizcaya** de Arama (frutas), **Rita Irazusta** de Ordizia (Hortaliza y Verduras) y **Ramón Pérez** de Andoain (Quesos).

Ponemos el foco de atención en una centenaria noticia. En septiembre de 1914 se clausura en Eibar una exposición dedicada al arte e industria de Gipuzkoa. Recordamos las empresas de **Zumarraga y Urretxu** que participaron en la muestra. Estos son los datos que figuran en la guía oficial: **"JOSE M. CHURRUCA. VILLARREAL**. Acreditada fábrica de tambores y panderetas. **GRACIAN ALBERDI. VILLARREAL**. Interesantes muestras de carbón mineral. Fabricación de cemento. Para darnos una idea de su importancia bastará decir que su producción anual alcanza la cifra de 20.000 toneladas. **HIJOS DE J.B. BUSCA.ZUMARRAGA**. Fábrica de muebles y objetos de mimbre. La instalación que presenta esta importante casa es una de las más notables y artísticas de la sala. **SUBERBIE Y ORMAZABAL. ZUMARRAGA**. Estos señores son dignos continuadores de la destilería modelo de D. Ignacio Amiel. En su vistosa instalación exhiben muestras de aguardientes, licores finos y jarabes en gran cantidad. **CELESTINO HOGU. VILLARREAL**. Taller de escultura y particularmente en objetos religiosos. **SUBERBIE Y ALBERDI. VILLARREAL**. Gran fábrica de muebles para automóviles, coches y camiones. **IGARZABAL, ARCELUS Y CIA. ZUMARRAGA**. Fábrica de Achicoria, montada con todos los elementos modernos. Es la más importante de la provincia. **VDA DE J. ARTIZ E HIJOS. ZUMARRAGA**. Fábrica de peines, objetos de mimbre, palma y junco. La presentación de los artículos de esta casa no deja nada de desear y se halla en condiciones de rivalizar con sus similares del extranjero".



Imagen retrospectiva del Colegio Santa Teresa de Legazpi

### OCTUBRE

Seguimos prestando atención a noticias cincuentenarias. En octubre de 1969, un conflicto laboral acapara en interés noticiable en **Zumarraga**. Se produce un paro total con duración de un par de días en **Esteban Orbeagoza S.A.** cuya plantilla asciende a 1900 trabajadores. El motivo de la huelga obedece a una sanción económica impuesta a varios trabajadores por no utilizar el casco protector. Reunida la patronal con representantes de los trabajadores finaliza el paro al alcanzarse un acuerdo por el que la dirección de la empresa retira las sanciones con el compromiso de la reanudación de la actividad laboral.

En otro orden, se produce una noticia positiva en el marco deportivo. Se adjudica a **Construcciones Irastorza** la construcción del nuevo campo de fútbol de Zumarraga.

Se cumplen cincuenta años de la inauguración en Legazpi del **Colegio Santa Teresa** que constituye una donación de la familia de **Patricio Echeverría**. Comprende seis aulas en la que cursaran estudios 230 niñas matriculadas. Además dispone de un laboratorio, sala de enseñanzas de hogar, aula magna y capilla

La **Semana Internacional de Micología** marca uno de los aspectos noticiables de la actualidad tolosarra. En el concurso-exposición de setas se otorga el primer premio a la familia **Garmendia** de Ordizia que presenta correctamente clasificadas 393 especies.

### NOVIEMBRE

Llegado este mes abordamos la recta final del año. En esta cita desplegamos una noticia de los cuarenta fechada en Zumarraga. En 1945 se hace patente la solidaridad. Se abre una suscripción a favor de **Julian Echezarreta**, enfermo desde hace tiempo. El protagonista de esta noticia fue durante 30 años componente de la banda de música, siendo actualmente preparador de los dantzaris que bailan la ezpatadantza.





mota guztietako  
**desataskoak**

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

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

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

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



**desatascos  
en general**

**detector de fugas**  
mediante cámara TV y trazadora

671 618 999 • 671 618 880

Bakea kalea, 6 ALTSASU

info@zitek.es • www.zitek.es

**zitek**

# Sagaspe



**ASIER ZALDUA**  
Kazetaria

**N**ire aitaita Joxinixio Zumarragako Sagaspe baserrian jaio zen, 1905ean. Sei anai-arreben artean zaharrena zen. Hala, baserrian gelditzeko aukera izan zuen. Sagaspe Beloki mendia-  
ren magalean dago, zulo batean, eta bertako lursailak aldapatsuak dira. Aitaitak ez zuen hor etorkizun handirik ikusi eta herrira jaistea erabaki zuen. Bere aitona irekitako zerrategi txikia hartu eta handitu egin zuen.

Gizon ausarta eta ekintzailea zen. Teileria bateko eta auto kontzesionario bateko bazkide ere izan

zen, besteak beste. Sekula ez zen aberastu, baina ausarta eta ekintzailea zenik ezin uka.

Ekzioko Plazategi baserriko Magdalena Zalduarekin ezkondu zen eta sei seme-alaba izan zituzten. Gizon fededuna zen, baina erlijio katolikoa ez zen bere erlijio bakarra. Beste bi Jainkoren jarraitzailea ere bazen: Urbia eta euskara. Maiatzetik urrira, ia igandero Urbia-  
ra joaten zen. Han zoriontsua zen. Seme-alabetako batek gaztelaraz hitz egiten bazuen, ordea, akaboa bere zoriona. Sukaldeko mahaia ukabilez jo eta "euskaraz!" oihu egiten zuen.

Behin, nire gurasoek Donibane Lohitzunera eraman zuten, Beasaingo aitona Juanitoren batera, Jose Antonio Agirre lehendakariaren hilobia bisitatzen. Une zirraragarria izan omen zen. Ez dago hitzez azaltzerik gerra galdu zuten bi gizon haiek sentituta zutena.

Joxinixio Euskal Herria, euskara eta euskal ohiturak maite zituen, baina jasangaitza zitzaion animaliei min egitea. Idi-probak gorroto zituen. Txakurzalea, umezalea eta mendizalea zen. Bere lehen biloba jaio aurretik, Juli Larrañaga eta Jose Askasibar bizilagunek bi alaba izan zituzten: Garbiñe eta Idoia. Potxolo txakurra hartu eta Julirengana jaisten zen: "umea libre al dago?" galdetzen zion eta Garbiñerekin eta Potxolorekin pasatzera joaten zen.

Aitaita baserritarra zen jaiotzez, baina nire aita kaleumea zen eta ni ere bai. Hala ere, Sagaspe baserria beti izango da nire baserria. Noizean behin nire arbasoen deia entzuten dut eta Belokira joateko beharra sentitzen dut. Sagaspe ondotik pasatzen naizenean, beti egiten dut geldialdixto bat. Arbasoekin egoteko, Sagaspetik Amerikara joan zen Tiburtzio Zaldua oroitzen...

Tiburtziok 15 urte bakarrik zituen Sagaspetik Argentinara joan zenean, Euskal Herriko pobreziatik ihesi. Ezer gutxi eraman zuen berarekin. Ondasun baliotsuena, bere amak hotzetik



babesteko eman zion ardi-larrua. Tiburtzio gazteak, Buenos Airesera heldu zenean, ez zituen bere zain zeudenak aurkitu. Bakarrik zegoen, etxetik milaka kilometrorra, herrialde ezezagun batean, hizkuntza ezezagun bat hitz egiten zuen jendez inguraturik.

Ezezagun horietako batekin artzain bezala lan egitea eskaini zion eta amaren seigarren zentzumenari esker aurrera egitea lortu zuen: ardi larruak berotasuna baino zerbait gehiago eman zion Argentinako gau hotz eta bakartietan. Sagaspen ez zuten bere berri eta zerbait gertatu ote zitzaion beldur ziren. Halako batean, bere gutun bat heldu zen. Bere amak, semeak ardi-larruaren gainean bezainbeste negar egiten zuen.

Tiburtzio beste euskaldun batekin ezkondu zen, Margarita Pildainekin, eta seme-alabak izan zituzten. Ez zuen inoiz Sagaspera itzultzeko aukerarik izan: emazteak tuberkulosia hartu zuen eta zuen diru guztia emaztea sendatzeko ahalaginetan gastatu zuen. Emaztea hil eta bi astera hil zen. Bere seme-alabek ere ez zuten sekula Sagaspera etortzeko aukerarik izan, baina bere hainbat biloba eta birbiloba Sagaspen egon dira.

Nire aitaita baserrian gelditu izan balitz, ni izango nintzen argentinarrei ongi etorria egingo ziena. Izan ere, nire aita anai-arreba zaharrena zen eta ni ere bai. Baina aitaitak asmatu egin zuen. Berak ez zuen baserrian gelditzeko gogorik eta aita eta biok baserritar kaxkarrak izango ginatete. Gure arbasoen baserria esku onetan gelditu zen: Tiburtzio Zaldua, aitaitaren anaia-  
ren eskuetan.

Tiburtzio eta bere emaztea, Maria, kalean ogia saltzen hasi ziren eta horrekin diru apur bat egin zuten. Beraien seme-alaben eskutik, negozioak gora egin zuen. Egun, Sagaspe kategoriko baserria da.

2017ko maiatzean egon nintzen bertan azkeneko aldiz, Argentinatik etorri zen Roberto Zalduarekin eta bere seme-alabekin. Elias Zalduak, Euxebi Ormazabal bere emazteak eta beraien seme-alabek sekulako ongi etorria egin ziguten. Ez dut sekula ahaztuko arratsalde hartan Euxebik meriendatzeko eman zigun mamia. Euxebi iazko abuztuan hil zen. Sagasperen alde gogor lan egin zuen eta Sagaspe esku onetan utzi zuen.



Esperientzia



Serbitzua



Kalitatea



✉ [ayma@ayma.es](mailto:ayma@ayma.es) 🌐 [www.ayma.es](http://www.ayma.es)

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



**MARTA  
SAN SEBASTIAN**  
Kazetaria

# Kaixo! berriak gara hemen...

**- K**aixo! Berriak gara hemen... nondik hartu behar da ura baratza ureztatzeko?

- Ongi etorri! Lasai! Begira, iturria hemen duzue, baina depositu horretatik ere hartu dezakezue, nahi duzuen bezala!

- Ados! Mila esker!

Amonaren baserrian ikasi nuen desberdintzen babarruna eta baina-landarea. Amona Felipak, gure amonaren ahizpak, baratzerako lagunak behar zituenean, ni beti nengoen prest. Uda garaia dut gogoan. Saskiak hartu eta hantxe joaten ginen baratzeke lanik politena egitera. Lan neketsuena eta eskergabeena egina egon ohi zen ordurako. Letxu pare bat hartu, tomate heldurik ba ote zegoen begiratu eta piper eskukada bat poltsan sartu. Batzuetan baratza ondotik pasatzen zen errekatxoan ontzia sartu eta lurra ureztatzen genuen. Eta lehengusuontzat festa ederragorik ez zegoen.

Txikitako oroitzapenak dira, baina harrezkero amets egin dut baratza bat izatearekin. Lursail txiki bat nahi nuen. Baina, erosi? Alokatu? Jabereri bati metro batzuk eskatu? Nola izan nezake baratze bat? Eta zergatik ez Tolosako lurreamendiko Kutxa Ekogunearen Baratze Parkean izena eman? Ondo da. Baina izango al naiz gai nik bakarrik kudeatzeko? Ez al da lan gehiagi izango? Asmatuko al dut landaketak egiten? Jakingo al dut lurra zaintzen? Baina sortu zen zalantza eta galdera guztien artean argitasun-izpi bat: "Hartuko dut nik zurekin baratza!", esan zidan koinatuak.

Eta horretan ari gara lñauterier geroztik. Lurra garbitu eta landu, eta uda garaiko koloreekin betetzeko prest utzi genuen maiatzerako. Eta bai bete ere! Bainak, piperrak, tomateak, kalabazina, kalabaza, letxua, tipulak, azenarioak... zein polita den baratza udan!

Ikasten ari gara. Izugarri ari gara ikasten. Letxuak elkar-turik landatzea komeni da, tomateari "txupoiak" kentzea oso garrantzitsua da fruituak indarra har dezan, bainari makilean kiribiltzen lagundu behar zaio, eta halabeharrez ikasi dugu alferrikakoa dela kalabazari mugak jartzeta!

Baratze Parkeko taldearen antolakuntza onak eta laguntasunak harritu gaitu. Antolakuntza erabatekoa da: garbiketarak egiteko txandak, konposta iristen denean edota zaborrak jasotzeko antolaketa berria dagoenean dagokien kartelarekin adierazten da, eta deigarria da etxolaren txukuntasuna. Urez-



tagailuak, orgak, aitzurrak, sardeak eta bestelako erremintak zenbatuta eta ordenean jarrita egoten dira beti. Lerroetatik doa lan-taldeari zorianik berorea.

Goraipatzeak ere bada baratzekeiden laguntasuna. Hasiera-hasieratik edonon laguntzeko prest agertu zaigu. Parkearen funtzionamendua dela edo hasiberriak egin ditzakeen galdera ergelenera ere adeitasunez erantzun digute beteanok. Izan ere, elkarrengandik ikasteko aukera izatea baino ederragorik ba al dago? Irudimena ere ez zaie falta; txorimalo lehiaketa antolatuta dute, tomate dastatzea egin ohi dute, uda honetan baratzen argazki lehiaketa eta parrillada egin dute...

Eta udako bizitasunaren ondoren datorkigu udazkena. Baratzak bestelako kolorea eta itxura hartzen dituen garaia. Babak, ilarrak, azaloreak eta eskarolak landatu beharko ditugu, hori eskatzen baitugu baratzaren zikloa; bizitzaren joan-etorria bezalakoa, garai zaharrek berriei eskua ematen diena, eta beti, beti, berritzen dena.

Nekatuko zarete! Esan digu batek baino gehiagok baratzen lanean hasi garela jakin duenean. Halaxe izango da behar bada, baina ez da gutxi garaian garaikoaz gozatzen jakitea. Eta txinatar esaera batek dioen bezala: "astebetetz zoriotsu izan nahi baduzu, egin bidaia polit bat; urtebetetz zoriotsu izan nahi baduzu, ezkondu zaitez; eta bizitza osoan zoriotsu izan nahi baduzu, zaindu zure baratza".



BY APPOINTMENT TO  
HER MAJESTY THE QUEEN  
BEDDING AND UPHOLSTERY  
MANUFACTURERS  
HYPNOS LIMITED ENGLAND



Handmade in  
Britain  
with a  
**10 Year**  
Guarantee



# HYPNOS®

THE MOST COMFORTABLE BEDS IN THE WORLD



Handmade in  
Britain  
with a  
**10 Year**  
Guarantee



## NATURAL LUXURY BEDS

ESKUZ EGINIKO KOLTXOIAK. ERABAT NATURALAK.  
COLCHONES ARTESANALES. 100% NATURALES.



# KOLTXOIAK

Ibai Ondo 16 - IRURA (N1) 943 69 16 77  
[www.koltxoiak.net](http://www.koltxoiak.net)



## DONOSTI AISIA: 300 NÚMEROS... Y ADELANTE!

En estos tiempos en que la gastronomía y la cultura se prestan tanto a la trivialización, la vulgarización, la frivolidad, el "todo vale"... es un placer comprobar que hay colectivos y publicaciones que sobreviven dignamente y no solo eso, son capaces de llegar a complicadas metas a base de tesón, trabajo, sacrificio y, para qué negarlo, a veces, también, buenas dosis de cabezonería.

**Artículo publicado por Mikel Corcuera en Noticias de Gipuzkoa / fotografías: Juanjo Quintana**

Es lo que sucede con **Donosti Aisia**, la guía de ocio donostiarra capitaneada por mis amigos **Josema Azpeitia** y **Ritxar Tolosa** que este mes de julio ha realizado la proeza de publicar nada menos que su ejemplar número 300, hecho que celebraron el pasado 22 de julio con una fastuosa fiesta en el Salón Elcano del **Hotel María Cristina**.

Para el común de los mortales, es más conocida **Ondojan.com**, la otra publicación mensual que edita, también con no poco esfuerzo, el mismo tándem legazpiarra, pero fue **Donosti Aisia** la primera publicación que sacaron al mercado, allá por 1997, concretamente el 2 de julio de un año en el que todavía no existía el Palacio Kursaal, ni el Centro Comercial Garbera. El Boulevard todavía no era peatonal, los móviles brillaban por su ausencia salvo en las cinturas de albañiles, abogados y algunos profesionales que se los podían permitir, el Mercado de la Bretxa aun no había acometido la reforma que soterró la tradición en el centro de Donostia dando visibilidad a las hamburguesas yankis y el turismo todavía se ciscaba de miedo antes de aventurarse a recalar en nuestra ciudad.

Eran, sin duda, otros tiempos. Pero Azpeitia y Tolosa, con la ayuda entonces de otros dos socios, **Gorka Salmerón** y **Andoni Alonso**, vieron el hueco existente en materia de guías de ocio en la capi y se aventuraron a emprender su propia aventura editorial. Quién hubiera pensado que el retoño que echó a andar en tan diferentes y complicadas circunstancias iba a adaptarse a la evolución social, cultural y tecnológica de la ciudad y la sociedad en general llegando, 22 años después, a publicar su número 300.

La Gastronomía, mencionada al inicio del artículo, es en parte responsable de ello. El primer ejemplar de **Donosti Aisia** contaba, entre sus 32 páginas, con una sola dedicada a temas culinarios e informaba, precisamente, sobre el centenario del restaurante **Arzak**, que había tenido lugar ese mismo año. A día de hoy, sin embargo, más de la mitad de las 64 páginas que componen **Donosti Aisia** están dedicados a temas gastronómicos y además de esta publicación, todos los meses ve la luz **Ondojan.com** con 80 páginas dedicadas exclusivamente a ello. La Gastronomía se ha convertido en principal proveedor de contenidos, cliente y razón de ser de la mayoría de publicaciones editadas hoy en día por ZUM Edizioak.



**A la izquierda:** Ritxar Tolosa y Josema Azpeitia celebran el haber llegado a su número 300.

**Esta página:** Azpeitia, dirigiéndose a los asistentes al acto, en el Salón Elcano del Hotel María Cristina.

**Abajo y en la siguiente página:** Fotografías de los asistentes cazados por **Juanjo Quintana**



## Gentes del mundo de la Gastronomía

Esta realidad actual de la publicación quedó patente el pasado día 22 en el Salón Elcano del Hotel María Cristina, ya que una parte nada despreciable de los largamente más de 110 asistentes a la celebración provenían del mundo de la gastronomía y la restauración. Allí vimos a **Juanjo Martínez de Rituerto** (Agirre Etxea, Ezkio) acompañado de su mujer, **Marijo**, **Anne Otegi** y **Vanessa Blázquez** (Osoa Sukaldaritza & Irakaskuntza, Goierri); **Esther Vallés** y **Javier Ormazabal** del bar Haizpe (Intxaurrondo); **Arantxa Mendioroz** del restaurante All i Oli de Martutene; **Haritz Urretabizkaia** del bar Orient Berri de Beasain; los responsables de **Cervezas Mala Gissona**; **Tibur Eskisabel** ya libre de responsabilidades en el antiguo Casa Tiburcio, **Aran Márquez**, representante de Manzanos Wines; **Álvaro Manso** del restaurante Pasaleku (Amara); **Manu Méndez** de la Vinatería de Gros, ausente, pero que envié a su mujer **Carmen** en legítima representación; **Sebas Liñeiro** de Casa Muruxa (Amara), **Yon Pavón** del Pub Patricio (Larsarte); **María Eugenia Bozal** (Restaurantes Urepel y La Muralla); **David Asteizna** del bar Zuga (Bilbao) acompañado de su esposa, **Iñigo Mas Lago** y **Mertxe Bengoetxea** del bar Azkena (Mercado de la Bretxa)...

Del **Mercado de La Bretxa** acudieron también **Andoni Pablo** (Bacalaos Uranzu) y **Carol Archeli** (Pescadería Espe), y también acudieron del mundo de la gastronomía personas como **José Ignacio Junguitu**, distribuidor de vinos, **Teresa Zarco**, periodista gastronómica, **Carolina Rincón**, nutricionista, **Ainara López**, bloguera gastronómica, **Iñaki Angiano**, cocinero, **José Manuel Pérez Rey**, agitador gastronómico y melómano empedernido, **Aitzol Zugasti**, asesor gastronómico, **Xabier Ortiz**, profesor de gastronomía de CEBANC y autor de la novela "Las Leyendas del Caldero"... así como el que esto firma, acompañado de su fiel escudero **Anxo Badía**.

También estaban directamente relacionados con la gastronomía otros asistentes como **Luis Mokoroa**, presidente de la Cofradía Vasca de Gastronomía, junto con su esposa y su hija **Onintza Mokoroa**, **Juanma Garmendía**, presidente de Fecoga (Federación de Cofradías Gastronómicas), **Enrique Sánchez Sacristan** de la Cofradía del Espárrago



de Navarra, el charcutero **Patxi Larrañaga**, y su esposa, **Ana Iparragirre**, y se echaba en falta la presencia de **Rafa Gorrotxategi**, persona también muy relacionada con todas las cofradías habidas y por haber, que excusó su presencia por encontrarse de vacaciones, pero que estubo muy presente con los pasteles y cigarrillos de Tolosa que cedió para el acto.

## Colaboradores de lujo

Y también tenían un gran peso gastronómico, por supuesto, los colaboradores que aportaban sus productos en el acto como los hermanos **Aitor e Iñaki Mata Pérez** de Bodegas El Otero (**Vino Aimearez**) de Labastida, **Ramón Errasti** de **Arbela Txakolina (Aia)**, **Sylvain Foucauld de Zaporejai Delicatessen** quien detalló un sabroso jamón **Urdetxe**, el también cortador de jamón y charcutero **Joxe Mari Barriola (Ibarra)**, y el coctelero **Alberto Benedicto de Aquavitae cócteles**, así como, por supuesto, el director del hotel, **Ned Capeleris**, excelente maestro de ceremonias que en los dos años que lleva ejerciendo su labor se ha convertido en un habitual en no pocos eventos gastronómicos que tienen lugar en Donostia además de haber frecuentado más de una sociedad.

... y muchos más amigos, gente de lo más variopinto como la comunicadora gasteiztarra **Maku Belmonte Larmarca**, el abogado **Javier Mosquera**, autor de la sección "El abogado responde" de Donosti Aisia, el socio fundador de ZUM Edizioak **Andoni Alonso** con su esposa **Karmele** (fotografía inferior de esta página), la responsable de Pensión Kursaal **Julia Galdona**, el informático **Benito Pastor**, el constructor **Imanol Balda**, el locutor de Radio Segura y agente comercial **Iñigo Etxenike**, el editor de Sua Edizioak y montañero **Txusma Pérez Azaceta**, **Xabier Aztiria** de BSD Comunicación, las guías turísticas **Eskerne Falcón** y **Jone Karres**, la consultora turística y gastronómica **Nere Ariztoy**, la traductora **Caren Irwin**, el publicista **David Juanmartiñena**, la presentadora y comunicadora **Alaitz Mendoza** y su marido **Asier Odrizola**, la diseñadora de "points" **Nerea Aguado**, los fotógrafos **Juanjo Quintana** e **Iñaki Lopetegui**, el distribuidor de productos textiles para hostelería ya jubilado **Pedro España**, el periodista y editorialista de Donosti Aisia **Sergio Errasti** y la **Familia Azeitia** al completo.

Seguro que nos dejamos a alguien en el tintero y nos encantaría que se nos indicaran las ausencias. En cualquier caso, queríamos, con este humilde artículo, sumarnos a la celebración de esta publicación con la que nos unen hace muchos años fuertes lazos de amistad y aportar nuestro granito de arena a la fiesta. Esperamos, de corazón, que esta modesta pero incisiva revista siga su camino y dentro de unos años estemos celebrando su **número 500**, otra cifra redonda con la que imaginamos, nuestros amigos echarán la casa por la ventana. Zorionak, Donosti Aisia!!





euskal sukaldaritza gaurkotua igaran  
cocina tradicional vasca actualizada en igara



# Aratz erretegia



- Cocina tradicional basada en el producto de temporada
- Especialidad en carnes y pescados a la parrilla
- Amplia terraza de verano
- Comedor privado para comidas de empresa
- Bodega climatizada con una amplia selección de vinos de calidad



Igara bidea 15 (Junto a DV)  
943 21 99 89 / 943 21 92 04



# ORDIZIAKO EUSKAL JAIK

## IRAILAK 7, LARUNBATA

**"EMANEURRE EUSKARARI!" EGUNA.**

**Antolatzailea: Emaneurre taldea.**

**11:00-13:30** Koadrilen arteko herri kirol txapelketa

**14:30** Herri bazkaria (frontoi txikian) + Elektrotxaranga

**23:00** Plaza Nagusian musika kontzertua NØGEN taldearekin. Ondoren erromeria.

## IRAILAK 8, IGANDEA

**JUBILATUEN EGUNA**

**13:15** Arboledan dantzariak eta Laguntasuna errondailaren emanaldia.

**14:15** Jubilatua eta pentsiodunen bazkaria Beti-Alai pilotalekuan, Goierriko Bertso Eskolako bertsolariekin. Segidan, dantzaldia.

## IRAILAK 10, ASTEARTEA

**17:30** Plaza Nagusian, XXIX. Gastronomía topaketa-IV Belaunaldien arteko Sukal-daritza txapelketa eta "Goierriko Odolki Onenaren XXV. Dastaketa-lehiaketa".

**Antolatzailea:** Larrunari

**Ondoren,** Electrotxaranga

**19:00** Arboledan, Arabako Errioxako ardo postuen irekiera.

## IRAILAK 11, ASTEAZKENA

**9:00** Diana, Ordiziako txistularien eta trikitilarien, Tolosako dultzaineroen eta Zumarragako trikitilarien eskutik.

**9:15** D'Elikatuz zentrotik abiatuta eta trikitilari eta dultzaineroek lagunduta, Ordiziako Idiazabal Gaztaren Kofradiako kideen eta artzainen desfilea, **GAZTA LEHIAKETA**n parte hartuko duten gaztak Beti-Alai pilotalekura eramateko.



© Josema Azpeltia

**10:00** Gazta, ganadu, fruta eta barazkien, lumagorrien eta perretxikoen erakusketa eta lehiaketak. (ikus programak)

**11:00-14:00** Euskal Photocall Foru pasealekuan. Antolatzailea: Amets bide

**12:00** Jose Migel Barandiaran plazan, fruta, barazki eta perretxiko lehiaketaren sari banaketa.

**12:30** Garagartza plazan, ganadu eta lumagorri lehiaketaren sari banaketa. Segidan, bertsolarien, dultzaineroen eta trikitilarien saioak.

**13:00** Beti-Alai pilotalekuan, gazta lehiaketaren sari-banaketa.

**17:30** Beti-Alai pilotalekuan, profesionalen arteko esku-pilota partidak:

- 1. Partida** Alberdi – Aretxabaleta / Agirre - Aranguren
- 2. Partida** Iribarria – Marizkurrena / Olaizola II - Albiu

**19:30** Jose Migel Barandiaran plazan, Herri Kirolaren Jaialdia: aizkolariak, harrijasotzaileak, txingak, ...

**ZURE LORATEGI ETA BARATZERAKO BEHAR DUZUN GUZTIA !!**



Senpere, 12. BEASAIN 943 88 30 53

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

18+

HEL  
DUAK  
GARA!

...acv MULTIMEDIA

943 80 57 99 • Domingo Unanue 3 ORDIZIA • Tabakalera DONOSTIA • [www.acvmultimedia.com](http://www.acvmultimedia.com)

# ORDIZIAKO EUSKAL JAIAK

# Euskal sena



## IRAILAK 12, OSTEGUNA

**18:30** D'Elikatuz gunean, "Arzak, mundu osoa 4 koloretan margotua" erakusketaren bisita gidatua. Bukaeran gazta eta txakoli dastaketa egingo da.

## IRAILAK 14, LARUNBATA

**Egun osoan** haurrentzako parkea puzgarriekin, Beti Alai Pilotalekuan: goizean 11:00-13:30 eta arratsaldean 16:30-20:00.  
**19:00** Plaza Nagusian, Aurreku Txapelketa Nagusia –Gipuzkoar erara- Antolatzailea: Udala, Amets Bide Kultura Elkartea eta Gipuzkoako Euskal Dantzarien Biltzarra  
**19:00etik aurrera**, Arboledan, "Sagardo-festa", sagardo dastaketa.

## IRAILAK 15, IGANDEA

**12:00:** Barrena Kultur Etxean, LAZKAO-TXIKI XXVIII. Bertsopaper Lehiaketaren sari-banaketa.  
**19:00:** San Bartolome ermitan, Osbele elkar-teak antolatuta "Artze...Joxan, oroitzuz!" ikuskizun poetikoa eta musikatua, Andoni Salamero poetarekin eta Mixel Ducau eta Caroline Phillips musikariekin.

## IRAILAK 21, LARUNBATA

**17:00.** Herri Antzokia. Gipuzkoako Bertsolari Txapelketa. Final-zortzirena

**OHARRA:** Hilaren 11n, asteazkenean, ordiziarrei baseritar jantziarekin kalera ateratzeko deia egiten diegu.



© Josema Azpeltia



© Carlos Medievilla

G1120 65km  
 20210 Lazkao Gipuzkoa  
 T/F 943 881 719  
 avialazkao@galparsoro.eus  
 www.galparsoro.eus

  
**LAZKAO**  
 ZERBITZUGUNEA



**AVIA**

# Goierrialdea autobusak

Mota guztietako autobusak  
Goierriko herrien zerbitzura



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



disek

ibaiondo  
altzariak

Altzari dendak [www.mueblesibaiondo.com](http://www.mueblesibaiondo.com)

Ofertas de exposición hasta 50%

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

Katea 5, Antzizar Auzoa BEASAIN - 943 16 40 40

IBAI ONDO  
AROSZTEGIA



# URRETXUKO JAIK

## IRAILAK 14, LARUNBATA

**10:00-14:00.-FOLKLORE AZOKA,** Gernikako Arbola plazan.

**18:00.- HERRI ARTEKO XXXI. FOLKLORE JAIALDIA,** Aldiri kiroldegian.

- LURRA DANTZA TALDEA (Urretxu)
- GARAZTARRAK (Donibane Garazi)
- "AIRES CASTELLANOS" (Valladolid)
- KUD OSTRIC FOLK DANCE GROUP (Kroacia)
- YUNIST PODILLYA (Ukrania)

**Argazki lehiaketa:** jaialdiaren argazki lehiaketa antolatu da. Oinarriak Lurra dantza taldearen facebookean. Informazio gehiago: [info@lurradantzataldea.com](mailto:info@lurradantzataldea.com)

**20:30 KARROZEROEN KALEJIRA** "Jose-txo eta Alayak" elektrotxarangarekin

## IRAILAK 15, IGANDEA

### ADINEKOEN EGUNA

**11:30** Udal Korporazioak Eguneko Zentrora bisita egingo du.

**12:15** Adineko pertsonak eta Udal Korporazioa Aterpen elkartuko dira eta bertaratu-tako edadetuena omenduko dira.

**12:30** Meza, Martin Deunaren Elizan. Ondoren, argazkia eta jarraian, "Lurra" Dantza taldearen saioa Iparragirre plazan.

**14:15 BAZKARIA** Ederrena pilotalekuan

**16:00** Bazkalondoan DANTZA LEHIAKETA ETA ANIMAZIO EKINTZAK Dj Tirapurekin.

## IRAILAK 19, OSTEGUNA

**19:00 GOIERRI K.E. NESKEN BOLEIBOL TALDE BERRIAREN AURKEZPENA,** Aldiri kiroldegian. Sarrera librea.



© Iker Ruiz Iglesias



**julita** desde 1943

mertzzeria - mercería

Secundino Esnaola 2 - Zumarraga - 943 72 05 62



Matxinporta, pabellón 45  
(Ctra. Azkoitia), URRETXU  
Tf. 943 72 39 25  
**www.eutsi.es**  
eutsi@eutsi.es



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

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



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

# URRETXUKO JAIK

# Euskal sena



© José Luis Ruiz Palenzuela

## IRAILAK 20, OSTIRALA

**18:00** Mundo Mejor, San Martin eta Pagoe-tan **ERRALDOI KONZENTRAZIOA**.

**19:00** BURUHANDI ETA ERRALDOIEN IBILALDIA. Musika Ikastetxeko trikitilarien eta "Iratzarri" dultzaineroen laguntzaz, Iparragirre plazaruntz abiatuko dira.

Gainera aurten "DUNBOTS" NESKEN BATUKADA TALDEA ere izango dugu, BEL-

DUR BARIK ekimenaren barruan.

**19:00-22:00** "UROLATARRAK" **TXARANGA** ibiliko da kaleak girotzen.

**19:30** "IPARRAGIRRE BALERDI" MUSIKA BANDA, eta "LIZARRITURRI" TXISTULARI TALDEAren kalejira giro ezin hobean.

**20:30** Iparragirre plazan, **PREGOIA** eta **TXUPINAZOA**. Aurtengo PREGOILARIA:

"GOIERRI SASKIBALOI TALDEA".

**Urolatarrak TXARANGA** kaleak girotzen.

**22:30** Gernikako Arbola plazan, **VII. HIP-HOP JAIALDIA** Irungo **KULTO KULTIBO**

rap / reggae taldearekin.

Gainera, talde hauek ere arituko dira:

- SBRV (Iruña),

- ISACKESE - SEOK - DANTE (Barcelona)

## Tapicería GUILLERMO »

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

- Tapicería en general
- Reparación de tresillos, coches, sillas, butacas, etc.
- Toldos de balcón, etc.
- Tapizgintza orokorrean
- Hirurko, kotxe, aulki, butaka etab.-en konponketak.
- Balakoiko olanak, etab.



# Zerbitzu eta Irtenbide Elektrikoak

Jai zoriotsuak opa dizkizuegu!!



**TXIMISTA**  
ELEKTRIZITATEA S. L.



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

admon@tximista.com  
www.tximista.com

# 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



# URRETXUKO JAIK

# Euskal sena



## IRAILAK 21, LARUNBATA

**09:30** Abenida berrian, Urretxuko baserrietako **ABELGORRIEN ERAKUSKETA** eta **LEHIAKETA** eta **AZOKA BEREZIA**

**12:00** BERTSO SAIOA BERTSO ESKOLAKO BERTSOLARIEKIN

**12:00 ZEZENTXOAK** San Martin uzoko plaza txoan, parkearen ondoan.

Kaleak girotzen "SECUNDINO ESNAOLA" MUSIKA IKASTETXETIKO TRIKITILARIAK

**12:30** ABELGORRI LEHIAKETAREN SARI BANAKETA

**13:15** "ERRIMAK OINETAN" DANTZA SAIOA, HAATIK DANTZA KONPAINIAREN eskutik, Gernikako Arbola plazan.

**16:00 XAKE** TXAPELKETA Areizagan.

**16:00** Gernikako Arbola plazan, 43.

**GASTRONOMIA LEHIAKETA.** Jangaia: TXERRI MASAILAK SALTSAN.

**17:00 – 19:30** San Martin-Barrenkaleko probalekuan, **IDI PROBAK** TXAPELKETA

**18:00** Gernikako Arbola plazan, TXIKI-CHEF SUKALDARI TAILERRAK.

**18:00 – 20:00** BERDINTASUNAREN ALDEKO TXAPA TAILERRA txosnetan.

**19:00** TXISTULARIEN KALEJIRA

**19:30** Iparragirre plazan, TXISTULARIEN ALARDEA.

**19:30** Areizagan – Kalebarren plazan, GAZTE SORKUNTZA GUNEAN, KONTZERTUAK:

**19:30 – 20:30** ALARMA MOREA

**20:30 – 21:30** ALTER EGO

**21:00** GASTRONOMIA LEHIAKETAREN SARI BANAKETA.

**23:00** Gernikako Arbola Plazan, **SU TA GAR** taldearen KONTZERTUA



© Raül Ruiz Iglesias



Su Ta Gar

# ARANGUREN ESTANKOA

## OPARIAK - LOTERIAK

**Labeaga 51  
URRETXU  
943 72 09 14**

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



# URRETXUKO JAIK

# Euskal sena



**IRAILAK 22, IGANDEA**

## EUSKAL JAIA

**GOIZEKO EUSKAL JAIALDIA** Gernikako Arbola plazan

**11:00** Gernikako Arbola plazan, hasiera emango zaio ARTISAUEN ERAKUSKETA eta AZOKAri.

**12:00 – 14:00 EUSKAL JAIALDIA.** Oholtza gainean eta plazan bertan, hainbat talde arituko dira: Zumarragako trikitixa, Aier-betarren trikitixa, Zumarraga eta Urretxuko bertso eskola, Secundino Esnaola Musika Eskolako metalak eta trikitilariak, erraldoiak eta dultzainerok, Benta Zaharreko mutiko alaiak...

**12:30 KARROZEROEN KONTZENTRATZIOA** Gernikako Arbola plazan.

**12:00** Aldiri kiroldegian **ERRALDOIAK** elkartzeta eta kalejira

**12:30- HERRI MEZA** NAGUSIA

**13:00** Iparragirre kalean "BENTAZAHARREKO MUTIKO ALAIK".

**14:00 HERRI BAZKARIA.**

**17:30 KARROZEN IBILALDI IKUSGARRIA.** Itteera Mugitegi industrialdeatik. Aurtan, 8 koadrila aritu dira lanean.

**19:00** Gernikako Arbolan "ZUHAITZAREN SOINUA"ren saioa.

Karrozak Gernikako Arbola plazara heldu ondoren, EPAIMAHAIAREN ERABAKIA

**23:30 EUSKARAREN ALDEKO KANDELA PIZTEA,**

**00:00etan "BEDAIOKO INGURUTXOA",** dantza herrikoia.

**00:30 "GURI 5!"** gabiriarr musika taldearekin ERROMERIA



© José Luis Ruiz Palenzuela

erakusketak / exposición

CARLOS MEDIAVILLA

IPARRALDEKO ARGIAK  
(Nafarroa Igitia)

JUAN DE LOZAPAZU ARETOA  
URRETXUKO  
2018ko irailaren 13tik 29ra  
Ez 13 ar 29 de septiembre de 2018

09:00etan - 19:00etan  
Nafarroa Igitia - 17:00 - 19:00

## CARLOS MEDIAVILLA

Jaietan zehar, Carlos Mediavillaren erakusketak ikusgai izango da Juan de Lizarazu Aretoan. Urretxuarr argazkilariek Iparraldeko herrialdeetan ateratako argazkiak erakustiko ditu, irailaren 13tik 29ra, arratsaldeko 17:30etatik 20:30etara. (Astelehenetan itxita)

Javier Vega  
CORTADOR DE JAMÓN  
665 70 41 54

TALLERES

# LOIDI, S.L.

## CARPINTERÍA METÁLICA Y CALDERERÍA

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



**ain**INGLES  
AKADEMIA | ACADEMIA

### Cambridge ESOL Exam Preparation Centre

Labeaga 40A,  
URRETXU  
info@ainingles.com

943725298  
www.ainingles.com

# 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



## RECREATIVOS UROLA

Reparación, venta y alquiler  
de máquinas recreativas  
Instalación de máquinas de  
juego en cafeterías y bares

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



# Jar

Edaritegia Kafetegia

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

# Egumendi, S. L.

## Manganesoz baretutako altzairuaren aplikazio teknikoak

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

# DJ IÑIÑO ETXENIKE

Ezkontzak  
Despedidak  
Jaiak

# 655 744 657



## URRETXUKO JAIK

### IRAILAK 23, ASTELEHENA

#### KOADRILEN EGUNA

**11:00-14:00.-** Belaustegi plazan, HAUR ETA GAZTETXOEN GUNEAN, **HAURRENTZAKO PARKEA:** txu-txu trenan, zirkuitoa eta puzgarriak.

**12:00.-** Belaustegi plazan bertan, **MOTO ETA PATINETE LASTERKETA EROA!**

**12:00.-** San Martin auzoko plazatxoan, ZEZENTXO eta PONIAK.

Plazan "IRAUNKORRAK" txarangakoak arituko dira ikuskizuna giroten.

**12:30.-**KOADRILEN PISAKETA ETA IZEN-EMATEA.

**12:30.-**"IRAUNKORRAK" TXARANGA.

**14:30-17:00.- HERRI BAZKARIA.**

**17:00 - 20:00.-**Belaustegi plazan, HAUR ETA GAZTETXOEN GUNEAN, **HAURRENTZAKO PARKEA:** txu-txu trenan, zirkuitua eta puzgarriak.

**17:30.-** Gernikako Arbola Plazan **KOADRILEN ARTEKO SOKATIRA.**

"IRAUNKORRAK" TXARANGA, kaleak giroten ibiliko dira.

**20:00.-** URRETXUKO "IPARRAGIRRE BALERDI" MUSIKA TAILERREKO BANDAREN eskutik, **DANTZALDIA** Gernikako Arbolan.

**21:30.- KANTU-AFARIA** Gernikako Arbola plazan.



© Raül Ruiz Iglesias



© Iker Ruiz Iglesias

### IRAILAK 29, IGANDEA

#### MOUNTAIN BIKE TRABESIA URRETXUKO XXVIII. MTB TRABESIA



Soraluze 7, ZUMARRAGA  
Tel.: 943 72 25 26



Fabricación de helados



Jaregui, 18  
20700 URAETXU  
Tel.: 610 32 66 68

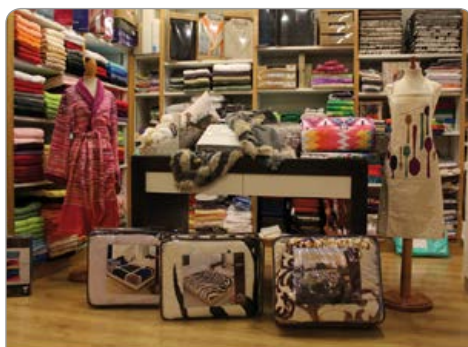
# GURE EGUNEROKO OGIA EL PAN NUESTRO DE CADA DÍA

**BASERRIKOAK** Caseros  
**ZEREALDUNAK** Cereales  
**OPIILAK** Bollos  
**BIOLOGIKOAK** Biológicos  
**BAGETAK** Baguettes  
**TXAPATAK** Chapatas



Notre Pain

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



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...

¡Visítanos!

**MITIENDA**  
**MITIENDA**



Visítanos en  
Facebook  
mitiendaohogar

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

**BABY**  **Piedad, 15  
ZUMARRAGA**  
**943 72 12 64**



KOLEZIO BERRIA




**TIMBERLAND**  
OUTDOOR PERFORMANCE

**IKKS**



**TUMBLE  
'N DRY®**


**tocoto**  
vintage

 **bugaboo**

**britax**

**römer**

**Walking  
Mum**

 **cybex**

**Utztere**

 **MAXI-COSI**

*pasito a pasito*

**PUERIKULTURA**

# SANTIKUTZ AGORREKOAK

## LEGAZPI

### IRAILAK 13, OSTIRALA

#### 16:30 HAURREN BIZIKLETA FESTA,

Telleriarteko Txirindulari Elkartearen eskutik, Euskal Herria plazan. Izen ematea 16:00etatik aurrera.

#### 18:30 LEK ERRALDOI ETA BURUHANDI

KONPARTSAREN KALEJIRA, Urolatarrak txarangarekin.

#### 20:00 BERTSO-SAIOA:

Julio Soto eta Ainhoa Agirreazaldegi, Bertso Olariak elkarteak sustaturik, Nafarroa kalean.

#### 21:30 KANTU AFARIA:

Doinua Musika Eskolaren eskutik, Gernika plazan. (Eguraldiak lagunduko ez balu, Azokan). Ogitartekoak eta ardoa eta ura izango dira aurtengoa.

#### 23:00 KONTZERTUA TXOSNAGUNEAN:

John dealer, Señor no eta Aitti skalari.

### IRAILAK 14, LARUNBATA

#### 10:00 HAURRENTZAKO BOLA TXAPELKETA,

Danantzako Herri bolatikian.

#### 10:30 9. DUATLOI TXIKIA,

Euskal Herria plazan.

#### 11:00 37. SUKALDARI LEHIAKETA,

Azokan (Sari banaketa: 14:00etan).

#### 11:30 ERRALDOI ALARDEA

Latxartegi kaleetik abiatuta, LEK Legazpiko Erraldoi Konpartsak sustaturik. Parte hartuko dute: LEK, Añorga, Urretxu, Calaf (Bartzelona) eta Fraga (Zaragoza). Elutxa txaranga, eta Legazpi, San Adrian eta Urretxuko dultzaineroek jarriko dute musika.

#### 15:30 3x3 SASKIBALOI TXAPELKETA

HERRIKOIA Euskal Herria plazan, Andraitz Saskibaloit taldeak sustaturik. (Eguraldi



© Josema Azpeitia

txarrekin Azokan)

#### 17:30 ATLETISMOKO 20. MILIA HIRI-

TARRA, Aizkorri kalean. Goierri Garaia Atletismo Taldeak sustaturik.

#### 18:00 ERRALDOI ALARDEA

erdiguneko kaleetan LEK Legazpiko Erraldoi konpartsak sustaturik. Parte hartuko dute: LEK, Añorga, Urretxu, Calaf (Bartzelona) eta Fraga (Zaragoza). Elutxa txaranga, eta Legazpi, San Adrian eta Urretxuko dultzaineroek jarriko dute musika...

#### 18:00 TELLERiarTEKO TALOGILEAK,

Pilotaleku arkupeetan.

#### 18:30 DANTZA EMANALDIA:

"Maquilandron taldea", Piedralaves (Avila), Korosti Dantza taldeak sustaturik Euskal Herria plazan. (Eguraldiak lagunduko ez balu Urbeltz Pilotalekuan)

#### 20:00 Elektrotxufla elektrotxaranga

erdigunean.

#### 23:30 KONTZERTUA:

McOnak, Euskal Herria plazan.

#### 01:00 KONTZERTUA

Txosnagunean: Arraio, Kontuz erromeriya.

## Goierri Bus



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

Tfnoa. 943 72 52 50 • [www.goierribus.eus](http://www.goierribus.eus) • E-maila: [info@goierribus.eus](mailto:info@goierribus.eus)





**GRUPO GOIUR**

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

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

Financiación hasta en 12 meses  
Tramitación de subvenciones

12 hilabeteratainoko finantzazioa  
Diru-laguntzen tramitazioa

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

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



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

[www.grupogoiur.com](http://www.grupogoiur.com)  
[grupogoiur@grupogoiur.com](mailto:grupogoiur@grupogoiur.com)



**diamo**  
cocinas

**S SINGULAR**  
DIDAK

# SANTIKUTZ AGORREKOAK

**IRAILAK 15, IGANDEA**

## GOROSTIAGARA IGOERA

**9:00** DIANA Goiz Deia Txistulari taldearekin, erdiguneko kaleetan.

**9:00** "Legazpiko XIII. Argazki Rally Digtala. Batis Goikoetxea Memoriala". Izen ematea Kultur Etxean goizeko 9:00etatik 10:00etara.

**10:00** **PROBINTZI MAILAKO BOLA TXAPELKETA**, Danantzako herri bolatokian. Izen-ematea, 10:00etatik 11:00etara.

**10:30** **HAMAIKETAKOA** Gorostiaga mendian.

**11:00** MEZA, Gorostiaga mendian.

**11:45** **ERROMERIA**, Goiz Deia Txistulari Taldearekin, Gorostiaga mendian.

**16:00** **HERRI MAILAKO PLATER TIRAKETA**, Urtatzazar Tiro Zelaian. Antolatzailea: Tiro Olimpiko Elkartea.

**17:30** Xenenak eta poniak Euskal Herria plazan, gaztetxoentzat.

**19:00** **LEGAZPI MUSIKA BANDA**ren kalejira erdiguneko kaleetan.



© Josema Azpita

# Etxe-Azpi

G A R A J E A

mekanika

txapa

pintura

Gran exposición con vehículos de ocasión - nacionales y nuevos



**eurorepar**

mantenimiento y reparación multimarca

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



Birgoitze-lanak eta industrio-mantenimendua.  
 Urbanizazioak, lan zibilak eta enpresa industrialak.  
 Pabiloi industrietako, etxebizitzetako, merkataritza-lokaleetako eta abarrezko erreformak eta eraikuntza.  
 Administrazio publikoetarako, enpresa pribatuetarako zein partikularretarako lanak.  
 Fakhada zein igogailuen berritze-lanak, bizilagun komunitateentzako erreformak.  
 Aholkularitza teknikoa (arkitektoak, ingeniariak...)



**ANTIO**  
 construcciones y mantenimiento

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

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

# CA ALDASORO



**NUEVA  
 COLECCIÓN  
 OTOÑO  
 INVIERNO**



**943 73 10 22**

Aizkorri 10 - LEGAZPI  
 (Frente al Ayuntamiento)

# GOIERRI

zerbitzuak eta  
alojiamenduak

## JATETXEAK

### ARAMA

Toki Alai ..... 943 88 89 53

### ATAUN

Lizarrusti ..... 943 58 20 69

### BEASAIN

Artzal Enea ..... 943 16 31 16

Dolarea ..... 943 88 98 88

Guregas ..... 943 80 54 80

Kattalin ..... 943 88 92 52

Kikara ..... 943 88 62 34

Mandubiko Benta ..... 943 88 26 73

Salbatore ..... 943 88 83 07

Urkiola ..... 943 08 61 31

Xerbera ..... 943 88 88 29

### GABIRIA

Korta ..... 943 88 71 86

### GAINTZA

Oteñe ..... 943 88 58 48

### IDIAZABAL

Alai ..... 943 18 76 55

Pillarrena ..... 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

Otzaurreko Benta ..... 943 80 12 93

## ZERAIN

Ostatu ..... 943 80 17 99

## SAGARDOTEGIAK

### ALTZAGA

Olagi ..... 943 88 77 26

### ATAUN

Urbirtate ..... 943 18 01 19

### LEGORRETA

Aulia ..... 943 80 60 66

### OLABERRIA

Etxezuri ..... 943 88 20 49

### ORDIZIA

Tximista ..... 943 88 11 28

### ZERAIN

Oiharte ..... 686 29 91 58

Otatza ..... 943 80 17 57

## HOTELAK

### BEASAIN

Dolarea\*\*\*\* ..... 943 88 98 88

Guregas\*\* ..... 943 80 54 80

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

## PENSIOAK

### MUTILOA

Mutiloa\* ..... 943 80 11 66

### ORMAIZTEGI

Itxune\*\* ..... 639 23 88 89

Petit Goierrri\*\* ..... 657 79 90 68

### ZEGAMA

Zegama\*\* ..... 943 80 10 51

## NEKAZAL- TURISMOAK

### ALTZAGA

Olagi ..... 943 88 77 26

### ATAUN

Aldarreta ..... 943 18 03 66

### LAZKAO

Lizargarate ..... 943 88 19 74

### OLABERRIA

Borda ..... 943 16 06 81

### SEGURA

Ondarre ..... 943 80 16 64

### ZALDIBIA

Irizar Azpikoa ... 943 88 77 18

Lazkao Etxe ..... 943 88 00 44

### ZEGAMA

Arrieta Haundi ... 943 80 18 90

### ZERAIN

Oiharte ..... 680 17 12 91

Tellerine ..... 943 58 20 31

## LANDETXEAK

### LEGORRETA

Bartzelona ..... 943 80 62 06

### MUTILOA

Liemigarakoa ... 943 80 16 69

### ZEGAMA

Otzaurreko Benta ..... 943 80 12 93

## ATERPETXEAK

### ATAUN

Lizarrusti ..... 943 58 20 69

### SEGURA

Segura ..... 943 41 51 12

### ZERAIN

Zerain ..... 943 80 15 05

## APARTAMENTU TURISTIKOAK

### GABIRIA

Beko Errota ..... 639 23 88 89

## KOMERTZIOA

### BEASAIN

Unanue Gozotegia ..... 943 16 22 66

### ORDIZIA

Ordizian Elkarte ..... [www.ordizian.com](http://www.ordizian.com)

Unanue Gozotegia ..... 943 88 15 51

## ZERBITZU TURISTIKOAK

### ALDABE (ZERAIN)

Gida zerbitzuak ..... 943 80 15 05

### ERRD (ORDIZIA)

Gida zerbitzuak ..... 943 88 22 90

### IBUR (ITSASO)

Hipika ..... 663 06 00 11



Euzko Turismo Erakundeak  
Comunidad Vasca de Turismo

Logo honekin markaturiko enpresek kalitate turistikorako konpromisoaren zantzarria dute.

[www.goierriturismo.com](http://www.goierriturismo.com)



EUSKADI  
BASQUE COUNTRY



EXPLORE  
SANSEBASTIAN  
REGION

Goitur  
- GOIERRI TURISMO AGENTZIA -

## IDIAZABAL LURRALDEA - TERRITORIO IDIAZABAL



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



## GOIERRI-BASQUE HIGHLANDS



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

## GOIERRIKO TURISMO BULEGO ETA INTERPRETATZIO ZENTROAK

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

• **ATAUN.** Barandiaran Museoa. *Museo Barandiaran.* 943 18 03 35. [www.ataunturismoa.net](http://www.ataunturismoa.net) • [www.parktxesarea.org/barandiaran](http://www.parktxesarea.org/barandiaran)

• **BEASAIN.** Igartzako Monumentu Multzoa. *Conjunto Monumental de Igartza.* 943 08 77 98 / 605 77 18 81. [www.igartza.net](http://www.igartza.net)

• **IDIAZABAL.** Gaztaren Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación del Queso.* 943 18 82 03 [www.idiazabalturismo.com](http://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](http://www.delikatuz.com)

• **ORMAIZTEGI.** Zumalakarregi Museoa. *Museo Zumalakarregi.* 943 88 99 00. [www.zumalakarregimuseoa.eus](http://www.zumalakarregimuseoa.eus)

• **SEGURA.** Erdi Aroko Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación medieval.* 943 80 17 49. [www.ezagutu.segura.eus](http://www.ezagutu.segura.eus)

• **ZEGAMA.** Aizkorri-Aratz Parke Naturaleko Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación Parque Natural Aizkorri-Aratz.* 943 80 21 87. [www.parktxesarea.org/anduetza](http://www.parktxesarea.org/anduetza) • [www.zegamaturismoa.net](http://www.zegamaturismoa.net)

• **ZERAIN.** Paisaia Kulturala eta Burdinaren mendia. *Paisaje Cultural y Montaña del Hierro.* 943 80 15 05. [www.zerain.eus](http://www.zerain.eus)

**i** 943 16 18 23



**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](mailto:elabogado-responde@gmail.com). Goierriko Gida garantiza el anonimato y la discreción de las personas que utilicen la sección y su consulta será firmada como ellas nos indiquen. Javier ejerce habitualmente como abogado en su despacho de Lazkao (C/ Jose Lasa, 8. Tf. 943 88 96 42).

## El Abogado Responde

### APELLIDO RECHAZADO

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

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

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

A.U. Beasain

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

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

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

### COBRO MUNICIPAL POR SUELO AJENO

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

A.O. Legazpi

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

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

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

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

Jose Lasa, 8  
**LAZKAO**  
Tf. 943 88 96 42

# gida

## komertziala



**dendak**

48



**osasuna**

50



**jatetxeak**

64



**etxea**

74



**ELIKALEKU (Ordizia)**

## LA TIENDA SANA DEL BARRIO

Abierto en 2012 en el corazón de Bustuntza, Elikaleku recupera la tradición de las tiendas para todo que había antaño en los barrios y eran colmado, bar, frutería, panadería... solo que aquí todo es sano y ecológico.

**E**likaleku es el sueño hecho realidad de la ordiziarra **Rosa Repes**, que tras toda una vida siguiendo los preceptos vegetarianos y cuidando su alimentación y la de los que le rodean, cumplió finalmente, en junio de 2012, su ilusión de abrir una tienda que refleje su filosofía de la vida y la nutrición.

Porque Elikaleku ni es una tienda vegetariana, ni es una herboristería, ni es un centro de salud, pero tiene un poco de todo ello. Por supuesto, Elikaleku tiene un hilo conductor, y es que todos los alimentos que se ofrecen son **ecológicos o biológicos**. "Mi objetivo es quitar a la gente el miedo a comer bien, a comer diferente. La gente se cree que seguir una dieta vegetariana es tomar comida de enfermos, tienen miedo a los cereales... y no es así. Hay una gran cantidad de productos ricos y apetecibles, además de que una alimentación ecológica no es necesariamente una alimentación cara... la de cosas que se pueden hacer, por ejemplo, con un kilo de arroz".

Para facilitar esa filosofía Rosa **orienta** a quien entra a Elikaleku acerca de los alimentos que le pueden encajar, prepara **recetas** para que la gente aproveche bien el género, y ofrece diferentes servicios complementarios como  **cursos para adultos y niños**  encaminados a enseñar a la gente a alimentarse bien, además de poner a disposición de los usuarios de Elikaleku los servicios de una **dietista**, una masajista, una iridóloga que realiza tests de intolerancia... Ella misma tiene amplios conocimientos de macrobiótica y de medicina oriental y se adapta a las necesidades de sus clientes.

### Una tienda para todo

Aquí encontraremos todo lo necesario para una alimentación equilibrada: **Productos frescos** (fruta, verdura, huevos, leche, panes, lácteos...) Quorn, pastas, cereales, vinos ecológicos, hierbas medicinales... "No nos cerramos a nada. Incluso hay algunos productos cárnicos, siempre que estos sean ecológicos". Y, por supuesto, apuestan también por el **granel** con gran cantidad de legumbres disponibles a peso, además de una bonita **cafetería** donde podremos disfrutar de buenos desayunos, café orgánico, batidos, cervezas artesanas, vino biológico... Hasta los txikiteros del barrio han incluido Elikaleku en su ronda, y es que aquí hay mucha vida...

### ELIKALEKU

Pza Intsausti (Bustuntza-La Paz) - ORDIZIA - Tf: 943 16 08 22





# XoC



Nafarroa etorbidea 4. Beasain  
Gizonezkoen arropa denda eta askoz gehiago

XoC by Ipark<sup>+</sup>arkitektura 2018



## 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

# BP Natura



**BIOPOMPAS**

Droguería a granel / Granelerako drogeria

**NATURAL WORLD**

Calzado ecológico / Oinetako ekologikoak

**BIO**

Cosmética / Kosmetika

**ECO FRIENDLY**

Complementos / Osagarriak



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



## ORDIZIA

LEGAZPI 3  
TEL. 943 880 406

### HIDALGO

BITXITEGIA ETA ERLUJUTEGIA



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

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


**GIZAKI (Zumarraga)**

## EL PLACER DE VIVIR: HOY

**T**endemos a vivir haciendo planes con una fe ciega en que nos dará tiempo a realizarlos. O bien miramos hacia adelante con la vista fija en el mañana, o bien miramos al ayer, buscando respuestas, tratando de encontrar sentido o resolver experiencias y situaciones del pasado.

Nos vamos a dormir con la confianza absoluta de que despertaremos por la mañana. Damos por sentado que el sol brillará mañana, que abriremos los ojos y veremos, que nos meteremos a la ducha y saldrá el agua caliente, que el coche arrancará, que nuestros seres queridos estarán bien... Y de este mismo modo, son tantas **las cosas** que damos por sentado... Las damos tan por **seguras que las despojamos del valor** que tienen y nos pasan **inadvertidas** e inapreciadas.

Vivimos el día a día corriendo de aquí para allá, desbordados de tareas y obligaciones, inmersos en una carrera sin fin. Sin parar, sin respirar. Transitamos el camino de la vida exhaustos y sin energía, en la creencia interna de que "así es la vida" y de que eso es vivir. Una carrera frenética en la que cada meta alcanzada no tarda en ser reemplazada por una nueva, atrapados en una espiral plagada de insatisfacción, estrés, objetivos que perseguir y logros que alcanzar.

No apreciamos que mientras tanto, la vida está pasando, **la vida está siendo** y quizá antes de la próxima meta, el viaje puede haber acabado. Y si eso sucediera... qué nos habríamos llevado, cómo habría sido nuestro viaje, cuánto habríamos disfrutado?

Disfrutar de la vida tiene que ver con **poner la atención** en el camino y no en la meta. Apreciar el paisaje que se extiende **hoy** ante nosotros y no permitir que nos pase inadvertido, obcecados en el que vimos ayer o en el que nos gustaría disfrutar mañana.

Perseguimos metas a futuro, en la creencia de que una vez alcanzadas nos sentiremos tranquilos, satisfechos, "a gusto". Confiamos de que entonces, si disfrutaremos de la vida y de que todo el esfuerzo y sacrificio de HOY, habrá valido "la pena". Así nos entregamos con total abnegación a ese fin, sólo para descubrir, que la ansiada satisfacción desaparece tan rápido como arena entre los dedos... Y entonces, una nueva meta se dibuja en el horizonte, una nueva promesa de bienestar y felicidad que nos embarca en una nueva carrera.

Tener metas y horizontes es positivo. Es la forma de transitar el camino, lo que va a hacer que una vez alcanzada la meta la sensación sea placentera o frustrante... Si la atención la ponemos en **lo que falta**, en **lo que no hay**, en **lo que no está presente**, la sensación interna va a ser de insatisfacción, **frustración y malestar**.



El bienestar, la sensación de disfrute, de placer reside en la calma, en la tranquilidad y en la satisfacción. La puerta de acceso para sentirnos satisfechos es poner la atención en lo que hay hoy, en lo que hay ahora. Rescatar lo que de positivo está aconteciendo en este momento. Apreciar el valor de lo que está presente. Poner la atención en lo que **SI TENEMOS HOY**. Cuando miramos nuestra vida, nuestras relaciones y a nosotros mismos rescatando y apreciando **el valor de lo positivo presente**, se convierte en una mirada más amable y la sensación interna que le acompaña es de **alegría, de gratitud, de bienestar**. Y es entonces cuando apreciamos y sentimos **el placer de vivir**.

### Ejercicio Práctico

¿Qué hay hoy en tu vida que te hace feliz? Dedicar unos minutos a prestar atención a los aspectos de tu vida, que te generan bienestar.

Haz una lista de todo aquello que te alegra la vida. Atrévete a ser conciso y minucioso. Comienza enumerando los sentidos de que dispones. Si dispones del sentido de la vista, aprecia su valor. Como te facilita la vida poder ver. Toma conciencia del placer que te aporta. Desde un paisaje al placer de contemplar el rostro de tus seres queridos... Y seguimos así con cada uno de los sentidos. ¿Has tomado conciencia y dado valor a algo que al inicio de la lectura te pasaba inadvertido? Ha cambiado algo en tu estado interno? ¿La mirada que diriges a tu vida es más o menos amable?

Dirige **Ahora** la atención a tu interior. Identifica tus rasgos positivos y capacidades. Dar valor a las propias capacidades, identificarlas y reconocerlas ayuda a desarrollar una mirada más amable con las limitaciones propias, en definitiva, una mirada **MEJOR**.

**Gema Moro Pastor**

Psicóloga col. nº 1486

**Centro de Psicología Humanista GIZAKI**

San Isidro 8, trasera. ZUMARRAGA

943 72 51 38 - psicogizaki@yahoo.es





42 URTE ILE-  
APAINKETAN LANEAN

## CORO PATERNAIN

Aranzazu 20 B - LEGAZPI

688 63 85 43  
943 73 17 12



- 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!*



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



## FISIOTERAPIA Amaia Rodríguez

- FISIOTERAPIA INFANTIL
- 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

## 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



**NEKOTZ (Zumarraga)**

## CIRUGÍA Y SALUD PARA NUESTRAS MASCOTAS

Ya hace 30 años que **Ana Alustiza** abrió Nekotz tras licenciarse en veterinaria y, como ella comenta, “en todos estos años todo ha evolucionado, desde nuestro establecimiento y sus servicios hasta las necesidades de nuestros clientes”. Y es que, como cuenta Ana, “en 1989, hasta que los perros estaban muy enfermos, nadie optaba por la cirugía, mientras que hoy en día a la mínima son hospitalizados, y mucha gente opta, incluso, por la cirugía preventiva”.

### Cirugía preventiva

En Nekotz, tanto Ana como su asistente, **Alazne Azpeitia**, auxiliar de veterinaria y peluquera canina y felina, están preparadas para ofrecer servicios como **ecografías** para localizar tumores o saber si la perra está en celo, **intervenciones** de extracción de tumores o reparación de perforaciones intestinales y **diversas operaciones**. También realizan **radiografías** y ofrecen **servicio de hospitalización** con jaulas preparadas para ello, suero, etc... cuando el perro necesita pasar una enfermedad o un postoperatorio.

Además de todo esto, Ana y Alazne dan una gran importancia a la **cirugía preventiva**, personificada principalmente en la esterilización. “Si tenemos claro que no queremos tener una camada, extraer los ovarios a la perra es una actitud inteligente, no sólo para evitar embarazos no deseados, o las molestias que supone el período de alta (celo). El extraer los ovarios cuando los perros son jóvenes sirve para evitar a futuro la aparición de tumores, algo muy habitual en las perras, que son muy propensas a tener cánceres en las mamas. Y con los machos sucede lo mismo: la castración evita la futura aparición de tumores de próstata o de testículos, algo que se da muy a menudo en los perros viejos”.

### Otros servicios

En Nekotz, además de servicios de salud y peluquería canina



y felina, encontraremos todos los **complementos necesarios** para nuestras mascotas: **champús, correas, cadenas, pelotas, abrigos...** así como una amplia gama de **alimentación**, tanto normal como productos especiales para perros que tienen que seguir una dieta en caso de enfermedad.

Para ello, Ana confía ciegamente en la casa **Royal Canin**, que además de una gran gama, elabora productos de calidad. “Los productos de **Royal Canin** son de precio más elevado que los que podemos encontrar en cualquier supermercado, pero su calidad es muy superior. Estamos hablando de la alimentación y la salud de nuestras mascotas, y eso es algo a lo que hay que darle importancia” sentencia.



**LARRIALDIK**  
URGENCIAS 24H.  
**943 72 49 26**





# ORTOPEDIA - PODOLOGÍA

VENTA Y ALQUILER DE AYUDAS TÉCNICAS

[www.susanaemparanza.com](http://www.susanaemparanza.com)



**SUSANA EMPARANZA AROSTEGI**

Nº Colegiada: 43 / Reg. de Publicidad Sanitaria: Nº 289/05

Labeaga 33-K. URRETXU  
Nagusia 23. LEGAZPI

Cita previa 943 72 59 18



**Walai** Hertz  
Klinika

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

**GURE ZERBITZUAK**  
NUESTROS SERVICIOS

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



Lazkao Txiki Zelaia 5. LAZKAO. Tf. / Fax: 943 08 62 74  
Esteban Orbeagozo enp. 21. ZUMARRAGA Tf: 943 72 14 57

# Etxebeste hertz klinika

Tolosan 1984tik

ODONTOPIEDIATRIA  
(P.A.D.I.)

INPLANTEAK

PERIODONTZIA

ORTODONTZIA  
GARDENA

HORTZ  
ESTETIKA

ODONTOLOGIA  
KONSERBATZAILEA

**Tfnoa. 943 654 601**

**[WWW.ETXEBESTEDENTAL.COM](http://WWW.ETXEBESTEDENTAL.COM)**

**NAFARROA ETORBIDEA 1  
20400 TOLOSA**

## UNA EXPERIENCIA A MEDIDA

BODY  
PALP

- ✓ Celulitis
- ✓ Firmeza
- ✓ Pérdida de peso
- ✓ Piernas cansadas



**BAMBORA** Edertasun  
Naturala

Oriamendi 29, BEASAIN **943 08 81 88** 

## KAILAS

fisioterapia zentroa

RP5:13/14

**Noemi Aznar Cantero**

Fisioterapeuta - Osteópata

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



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



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**

JAUREGI



OPTIKA

NAFARROA ETORB. 13  
BEASAIN

**943 02 73 42**

**Etorri eta probatu  
konpromezurik gabe**



**Pasa y pruebalos sin compromiso**



**RAQUEL ASO (Zegama)**

# CONSEJOS PARA LLEVAR A CABO UN BUEN PLAN DE ADELGAZAMIENTO

**C**on mis consejos intento ayudar a las personas que a pesar de repetir y repetir dietas vuelven a fracasar y buscar ésta o aquella otra dieta milagrosa.

Cuesta mucho desprendernos de todas nuestras costumbres culturales y hábitos familiares. Nos gusta y nos apetece saborear diferentes platos. No tenemos por qué privarnos de ellos de por vida pero sí podemos adoptar medidas para establecer nuestro propio sistema de dieta, sin atender lo que nos aconsejan personas no suficientemente informadas y sí colaborando con expertos en nutrición que nos permitan conseguir lo que tanto se desea: mantener el peso, una vez conseguida la reducción de los kilos que deseamos.

O bien por salud (control de los niveles de colesterol, por ejemplo) o bien por estética, nos sentimos psicológicamente más a gusto cuando hemos quitado esos kilos de más. Sin obsesionarnos demasiado, pero es cierto que somos nosotros mismos quienes tenemos que valorar lo que queremos y pedir ayuda cuando sea necesario.

Necesitamos que alguien nos asesore sobre todas nuestras dudas y nadie mejor que un médico experto en nutrición que pueda controlar tanto los parámetros de la salud, como todo el asesoramiento dietético individualizado.

**Por lo general perder peso es una batalla que no debe ser difícil de ganar.**

El mejor peso no tiene una definición exacta. Hay guías que pueden ayudar pero en realidad el "peso ideal" o "peso saludable" es aquel en el que no nos cuesta mantenernos con una dieta equilibrada, aunque controlando las cantidades de alimentos. Este peso también depende de otros factores como: constitución personal, edad, sexo, actividad física, etc.

En general, para lograr un éxito duradero en el peso se deben crear nuevos hábitos en alimentación y en ejercicio físico.



También debemos sanear nuestra vida, eliminando de la nevera todos los alimentos "prohibidos" por ser muy calóricos o grasos, que en algún momento de debilidad pueden tentar.

Y sobre todo, antes de iniciar cualquier proceso de control de peso hay que consultar a un médico, informándole sobre todo tipo de enfermedades que pueda padecer, alergias a determinados alimentos y la medicación que se esté tomando.

En la consulta de la **Dra. Raquel Aso** podrás encontrar la ayuda necesaria para llevar una dieta equilibrada y adecuada para cada persona. Además se complementa con otro tipo de ayuda como acupuntura para controlar la ansiedad; mesoterapia, interferenciales y ultrasonidos para disminuir celulitis y grasa localizada. Como novedad la radiofrecuencia para remodelar y reafirmar tanto a nivel corporal y facial.

**Actualmente también con consulta en Beasain: c/ Juan Iturralde, 5.**

**RADIOFRECUENCIA TRIPOLAR**  
**regen**

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

## Raquel Aso Ricol

Médico + Dietética + Acupuntura + Homeopatía

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

# TRATAMIENTOS CON LÁSER PARA EL DOLOR:

- Cervical
- Artrosis
- Lumbar
- Tendinitis
- Ciática

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





**ROMPIENDO  
CON LA TRADICIÓN**



Latxartegi 10 • LEGAZPI

**943 73 06 51**



**SILVIAMIRASCASASAYAS**  
ODONTÓLOGA

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 diagnosis

R.P.S. 141/04

**no+vello** ©

Lo natural es sentirse bien

**Hazte  
una Prueba  
Gratis!**



TOLOSA: San Frantzisko 24  
Tf. 943 90 36 64



BEASAIN: Dolarea kalea 1  
Tf. 943 04 17 15



**URAI HORTZ KLINIKA (Legazpi)**

# AHOA BETE ESPERIENTZIA

**Patricia Cantero** comenzó prácticamente en solitario su aventura profesional con la asistencia de una ayudante. Hoy dirige un equipo de 5 mujeres capaces de ofrecer el mejor servicio para todas las edades, haciendo especial hincapié en la odontopediatría y la atención a l@s más pequeñ@s

**A**urki **7 urte** beteko dira Patricia Cantero legazpiarrak Urai Hertz Klinika zabaldu zuenetik, 2012ko urriaren 1ean, hain zuzen. Gure eskualdeko klinikarik berriena da, baina bere jabea ez zen berria lan kontuetan atea zabaldu zuenean: izan ere, Madrilen Odontologia ikasketak eta Ortodontzian post-gradua gainditu ondoren, 10 urte pasa zituen Patriziak bere aitak Ibizako Santa Eulalian duen hertz-klinikan lan egiten eta bere proiektu pertsonala prestatzen.

## 5 emakumeren taldea

5 emakumek osatzen dute gaur egun Uraiko lantaldea, eta Patricia harro dago berataz. “Oso gustora gaude. Familia-konziliaziolari garrantzi handia ematen diogu eta 6 ordutako txandetan banatzen dugu lana. Hori bai, kanpora begira eskaintzen dugun ordutegia oso zabala da: **astelehenetik ostegunera goizeko 9etatik iluntzeko 8:30etara eta ostiraletan goizeko 9etatik eguerdiko 3ak arte**. Uste dugu edozein pertsonak, dauzkane beharrak dauzkana, moldatzeko moduko ordutegia eskaintzen dugula”

## Instalakutza erosoak eta zerbitzu guztiak

Ordutegi zabal horren barruan, aurrerapen guztiekin hornituriko **bi gabineteetan**, Uraien zerbitzu mota guztiak eskaintzen dira: **Odontologia orokorra, Ortodontzia, Inplanteak, Odontopediatría...** haurrekin ere lan asko egiten dute **PADI programaren** bidez, 7 eta 15 urte bitarteko haurrei abantaila handiak eskaintzen dizkiona. Zirugia basikoa ere eskaintzen dute, eta iristen ez diren kasu zailetan, espezialista egoki batera bideratzen dituzte bezeroak.



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

Aizkorri 16A. 20230 Legazpi / 943 25 34 62



**Aitziber  
Gine Mugica**

*psikoterapeuta*

UN ESPACIO PARA LA REFLEXIÓN  
Y EL ENCUENTRO CON UNO MISMO

- Problemas emocionales
- Duelo
- Fibromialgia

**653 73 44 57**

aitzibergine@outlook.com

Consulta en:

Zumarraga y Legazpi

**Lanbroa**

**Estetika  
Dietetika**



**Bidezar 7, Zumarraga  
943 72 35 81**

**Nagusia 24, Legazpi  
943 73 17 98**

**CENTRO DE  
ESTÉTICA**

BIENVENIDOS  
- ALGUNOS  
- PROCEDIMIENTOS  
- REALIZADOS EN  
- EL AÑO 2012

**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



**Anne Otegi**

OSOA sukaldaritza&ikuskuntza

## ● ENTRAR EN CALOR

**H**ablemos del tiempo ¿Qué os parece? Conversaciones de ascensor.

Comienza a hacer frío y el cuerpo necesita calor pero queremos seguir con la terracita, el solete y la birra. El que diga lo contrario, miente.

En otoño el cuerpo sufre uno de los cambios más bruscos del año puesto que en cosa de dos meses nos cerramos para protegernos del crudo invierno. Para ello conviene calentarlo suavemente con recetas de cocciones mas largas que un simple salteado. ¡Por ejemplo las sopas! Un caldo de base trabajada a la que añadiremos unos tropezones saludables que harán las delicias del gastrotxatxi mas healthy y nos apañarán las cenas más socorridas. Solo una madre igualaría la gesta.

Aprovechemos los excedentes de verdura para los caldos. Mejor si las hortalizas son ecológicas, por lo de los pesticidas y tal. Las mejores verduras para reforzar los pulmones son

el puerro, la cebolla y la zanahoria que nos aporta vitamina C. Añadamos milagros de abuela para ahuyentar catarros y mocos indeseados, tales como ajo, jengibre... Y por último abramos la puerta de la despensa al cereal de otoño- invierno por excelencia: el Trigo Sarraceno.

*Fagopyrum esculentum Moench* es una variedad poligoneacea y por tanto no contiene gluten. También llamado Alforfón, es utilizado ampliamente como cereal a lo largo y ancho del mundo. Horas podría hablaros de él. Pero mejor os cuento que **Fina Puigdevall** lo cultiva en la Garrotxa y lo cocina en su restaurante Les Coles que cuenta con dos estrellas Michelin y dos soles Repsol, que parece ser que importa.

### SOPA DE TRIGO SARRACENO, CEBOLLA Y JENJIBRE

#### INGREDIENTES:

- 2 cebollas
- 1 taza de trigo sarraceno
- 1 zanahoria
- 1 rizoma de jengibre
- 5 tazas de agua
- Salsa de soja al gusto (Tamari para celiacos)
- Aceite de oliva virgen extra

#### COCINEMOS:

- En una cazuela seca, tostar el trigo sarraceno y reservarlo sobre papel de cocina.
- En la misma cazuela con un fondo de aceite rehogar las cebollas y la zanahoria en juliana.
- Mientras pelar el rizoma de jengibre y partirlo en 2 mitades. Añadir a la cazuela.
- Regar con el alforfón y el agua. Dejar cocer la sopa durante 20 minutos a fuego suave.
- Sazonar al gusto con la salsa de soja. Retirar el jengibre y emplatar.



### FREECOOKING

Ayuda consciente hacia una gastronomía sencilla, natural y equilibrada.

**TAILERRAK  
KOMUNIKAZIOA  
AHOLKULARITZA**

Email: info.osoa@gmail.com Tel: 667.653.589/676.211.205





## ESPECIALISTAS EN TU SALUD Y BIENESTAR



[www.farmaetxe.com](http://www.farmaetxe.com)

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



### ES HORA DE PREPARAR TU MOCHILA PARA EMPEZAR EL CURSO CON BUEN PIE!

- Autoestima y autoconfianza
- Bienestar
- Habilidades
- Hábitos y salud
- Stop miedos!

 699 46 13 40



**MECOACH**

Centro Anezka oficina 2  
C/ Mayor 40 Beasain  
[www.mecoach4u.com](http://www.mecoach4u.com)  
[info@mecoach4u.com](mailto:info@mecoach4u.com)

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



## Nerea Larrea Oyarbide

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



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



# FARMAZIAK

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

## TOLOSALDEA

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

## GOIERRI

**BEASAIN:** ODRIOZOLA Nagusia 16, 943 880152. DE LA CUESTA JORGE Zelaeta 1, 943 880587. **URBIZU** Nagusia 8, 943 880232. **ORDIZIA:** ATORRASAGASTI Gipuzkoako kalea 15, 943 882934. DE LA CUESTA INIGO Santa Maria 2, 943 160949. **LAURNAGA** Nagusia Kalea 40, 943 881828. **RECALDE** Nagusia Plaza 10, 943 880628. **ATAUN:** ALZUMENDI Helbarrena azuoa 30, 943 164129. **ZEGAMA:** AGUINAGALDE Hermanos Aseginolaza 10, 943 801127. **IDIAZABAL:** DORRONSORO Kale Nagusia 6, 943 8817325. **ITSASONDO:** ARRASTOA Kale Nagusia 11, 943 88 21 48. **LAZKAO:** ARANES Elosegi Kalea 30, 943 880790. **PEREIRO** Hingoino Kalea 12, 943 882299. **OLABERRIA:** BADIOLA Poblado José M. Aristrain 42, 943 880444. **ORMAIZTEGI:** ODRIOZOLA Zumarralde Kalea 2, 943 882770. **TEGUA:** BERBEL Kale Nagusia 11, 943 801009. **ZALDIBIA:** ALBERDI Lourdes Enea, 943 884548.

## UROLA GARAIA

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

**MEDIKUNTZA BIOLOGIKOA**

**BioQiros**

Zelaeta Berri Plaza, 3 - 20200 Beasain  
943.027.651 - 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**



## GINECOLOGÍA EN BEASAIN

Clínica Zuatzu atiende en Beasain en el centro Bioquiros

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

**BIOQUIROS**  
Zalaeta-Berri Plaza, 3  
Beasain  
943 027 661

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

[WWW.CLINICAZUATZU.COM](http://WWW.CLINICAZUATZU.COM)

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



**ZUATZU**  
KLINIKA



**BioQuiros**

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

- Odontologia konserbatzailea
- Endodontzia
- Kirurgia eta inplantologia
- Periodontzia
- Protesiak eta aho-errehabilitazioa
- Haur eta helduen ortodontzia
- Hertz-estetika
- Hertz-erradiologia digitala
- Haurren hertz-haginak zaintzeko Osakidetza-ren "PADI" programa



**feli iñurritegui**  
MÉDICO DENTISTA

Colegiada: 351



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

Profesionales formados para diagnosticar, prevenir y solucionar sus problemas bucales

↳ [www.feliinurritegui.com](http://www.feliinurritegui.com)

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



## ORIENT BERRI (Beasain)

# ESTACIÓN DE CALIDAD

Si viviéramos en Beasain, es probable que en más de una ocasión perdiéramos el tren... es más, lo íbamos a perder en bastantes ocasiones, ya que con esa excusa podríamos visitar el Orient Berri, ese coqueto bar dirigido por **Haritz Urretabizkaia**, en el que además de buenos vinos y un trato excelente, nos encontramos con una cuidada oferta gastronómica y una serie de interesantes novedades.

Situado a escasos metros de la estación de Renfe de Beasain, el pasado 4 de mayo se cumplió un año desde que Haritz Urretabizkaia se hizo con las riendas de este local después de haber dirigido durante 10 años el Ostatu de Arama en su pueblo natal.

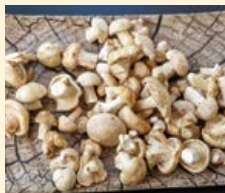
Un año es tiempo suficiente para analizar aciertos y errores, y Haritz se encuentra plenamente satisfecho por la respuesta del público, que ha entrado en el juego de diferentes sugerencias aportadas por este hostelero como los **"Vinos del mes"**, una propuesta que cambia cada treinta días y que sirve para que la gente pueda probar caldos diferentes y originales, o el **"Orient"**, **cóctel de txakoli** inventado por el propio Haritz, que se prepara ante el cliente y que se factura a 3,50 euros, teniendo un éxito considerable principalmente los fines de semana a la hora del vermut. De hecho, el vermut del fin de semana es el momento de máximo trabajo en Orient Berri, esa hora en la que además de la oferta gastronómica habitual encontraremos **otras propuestas** como Txopitos, Guindillas en tempura, Croquetas caseras o el exitoso Pulpo estilo Orient, una brocheta de cefalópodo con vinagreta y picante que acompaña de cine a la bebida.

Por lo demás, en Orient Berri nos encontraremos todos los días con una buena variedad de **pintxos fríos y calientes**, empezando por la tortilla de patata, que se ofrece todos los días a partir de las 10, la tortilla de antxoas en temporada, especialidades como el pintxo de "Pollo oriental", acompañado de verduras, setas shitake y potente picante, u otras **cazuelitas** como los Callos, las Carrilleras, el Lomo mexicano... todo ello sin olvidar el **"Pintxo Vegano"**, compuesto de pisto, verduras salteadas, ali-oli casero y cebolla crujiente.

Las **tostas** (también servidas como **bokatatas**) son otro de los fuertes del local, cosechando un éxito especial la de Tomate laminado, queso Agour y albahaca, la de Guacamole y pollo mexicano o la de Carrilleras estofadas, queso de vaca y cebolla crujiente. También goza de gran popularidad el **Plato del día** que por 9 euros se compone de ensalada, cereal salteado con verduras y una cazuelita a elegir.

Finalmente, destacar que en Orient Berri **el café es orgánico**, y que los deliciosos y vistosos **tomates** presentes en los diferentes platos y que pueden también ser adquiridos, provienen de Agerre, el caserío familiar de Arama en el que Haritz cultiva diferentes hortalizas bajo el sello Eusko Label.

Si quieren nuestro consejo, no se pierdan el tren de Orient Berri !!



**BAR ORIENT BERRI**

**Nafarroa Etorbidea, 4 - BEASAIN**

**Tf: 943 08 78 02**



## ANDUAGA

LA COCINA CASERA  
DE LINA DE CARBALLO

## ANDUAGA

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



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

## BOTARRI

INTERESANTES MENÚS  
Y COCINA A LA PARRILLA

## TOLOSA

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



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

## HOGEI

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

## LEGAZPI

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



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

## AGIRRE ETXEA

RESTAURANTE DE DIARIO  
Y MENUS A LA PARRILLA

## EZKIO

Bº STA LUCÍA, 50  
943 72 29 86



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


**OROBIONE (Lazkao)**

## NUEVOS PLATOS, COCINA TRADICIONAL Y BUEN MENÚ

Ya hace casi año y medio desde que **Monika Radu** se hizo cargo del bar Orobione, situado a la entrada de Lazkao, y esta joven hostelera no podía estar más contenta con la respuesta de la gente. "Estamos muy agradecidas a todo el mundo" comenta radiante.

**Y**es que la respuesta del pueblo de Lazkao ha sido, en sus palabras, "estupenda. Como he dicho siempre, la gente de Lazkao es gente muy exigente que sale mucho, conocen bien el mundo de la hostelería y distinguen la calidad". Y eso es lo que trata de ofrecer Monika todos los días: una **cocina tradicional y de calidad bien elaborada con productos frescos adquiridos en los alrededores**. Y es que si algo tiene claro esta rumana, conocida hace ya muchos años en la comarca y que fue animada por la propia gente del pueblo para coger este local, es que "hay que ayudarse entre los de la comarca. Nosotros compramos el pescado en la pescadería de Marisa, el pan en Errotandi, la leche a Iztueta, la fruta en Matías... es la gente del pueblo que también van a ser nuestros clientes y nos van a dar de comer" afirma con una lógica aplastante.

Una de las claves del éxito de Orobione, según Mónica, radica en la cocina. "Tengo una gran cocinera, mi compatriota **Codruta**, que lleva mucho tiempo aquí, ha trabajado en restaurantes muy típicos como el Arrieta y cocina de maravilla platos tradicionales de la cocina vasca como los Txipirones, el Bacalao al pil-pil..."

Aun así, Monika no se duerme en los laureles y **renueva constantemente la carta**. "Si a la gente no le ofrecés novedades se aburre, así que hemos introducido nuevos platos en la carta como los Tallarines de sepia con txipirones, la Ensalada del mar, las Kokotxas de bacalao en salsa verde con almejas, el Rabo de toro en salsa, el Muslo de pato con salsa de manzana, el Solomillo de ternera con foie y cebolla caramelizada..." Tuvimos la opción de probar todas esas novedades y alguna más en nuestra última visita a Orobione y podemos dar fe de que la cocina en este local se cuida consiguiendo unos resultados en los que prima el sabor y la succulencia.

Y además de esos platos podemos optar por un cuidado **menú del día** a 12 euros, el exitoso "**Plato vegetariano**" consistente en verduras al vapor y a la plancha de la huerta, así como pintxos, raciones... en un precioso lugar que puede albergar **grupos y celebraciones hasta 80 personas**, y que todos los días sirve tanto comidas como cenas en su comedor y en sus terrazas.


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

## DOLAREA JATETXEA

COCINA COMPROMETIDA CON  
LOS PRODUCTOS DEL GOIERRI

## BEASAIN

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



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

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

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

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

**Tarjetas:** Todas. Excelente carta de vinos y cavas.

## BIDEZAR

PARA TODOS LOS PÚBLICOS,  
GUSTOS Y BOLSILLOS

## ZUMARRAGA

BIDEZAR, 17  
TEL: 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.

## NEREA

PINTXOS Y MENÚS  
EN EL CENTRO DE LAZKAO

## LAZKAO

UHAITZ 3  
TEL. 943 08 80 88



El Nerea de Lazkao vive una nueva etapa de la mano de la zar-dibitarra **Iñaxo 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.

## SANTA BARBARA JATETXEA-ATERPEA

NUEVA ETAPA DE LA MANO DE  
JUANMA NEGREDO ZALACAIN

## URRETXU

SANTA BARBARA AUZOA  
TEL. 943 72 33 87



Albergue en plena naturaleza que conoce una nueva etapa de la mano de **Juanma Negrodo Zalacain y Elena Pardo Espina**, quienes tan buen recuerdo dejaron en esta comarca a su paso por el Restaurante Mirandaola (Legazpi). La cocina de Juanma es **eminentemente tradicional con cuidadas presentaciones** y una importante utilización de productos de temporada. Berenjena a baja temperatura sobre salsa de foie; Ensalada de txangurro y langostinos; Bacalao con kokotxas a la plancha; Taco de lengua braseada; Hojaldré relleno de crema pastelera... **El albergue cuenta con 3 habitaciones y 42 plazas**, con acceso para minusválidos y precio muy ajustado. **Menú del día:** 13,50€ **Menú fin de semana:** 28€ Amplia terraza. **Cierra:** Martes.



## ZARTAGI

NUEVA DIRECCIÓN  
Y COCINA TRADICIONAL



Las hermanas **Amaia e Itziar Urtsaus** 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 cochinitillo 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 pikoto:** 15-20€ **Platos infantiles:** 3-6€ **Menú del día:** 12€ (café e IVA incluido) **Cierra:** Lunes.

## BALIARRAIN

HERRIKO PLAZA  
TEL. 943 32 58 12

## ZEZILIONEA

COCINA DE MERCADO  
Y SABOR FAMILIAR



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: Verduras 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.

## OLABERRIA

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

## KUKO

INNOVACIÓN Y  
FIDELIDAD AL PRODUCTO



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... **Carta:** 40€. **Menú del día:** 25€. **Menú degustación:** 38€ (bebida aparte) **Menús de empresa:** Consultar **Cierra:** Sábados mediodía y domingos.

## ORMAIZTEGI

BERJALDEGI PLAZA  
TEL. 943 88 28 93

## ZERAINGO OSTATUA

COCINA TRADICIONAL CON LA  
FIRMA DE AIERT IZAGIRRE



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

## ZERAIN

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

## MAITTE

COMIDA PARA LLEVAR  
ELABORADA CON CARÍO

## 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, Ajorriero, Bacalao al estilo Maitte, Tarta de manzana, Pantxineta... **Horario:** Lunes a sábado: 07:30-20:30. **Cierra:** Domingos.

## AZPIKOETXE

PINTXOS MUY ESPECIALES  
Y GRAN COCINA

## LEGAZPI

AZPIKOETXEA, 1  
TEL. 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, Tourneó 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.

## 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.

## MUÑOZ

PINTXOS, MENÚS Y COMIDAS  
CONCERTADAS PARA GRUPOS

## ORDIZIA

PELOTA VASCA, 3  
TEL. 943 08 58 24



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



## LASA HARATEGIA (Ordizia)

# CONTINUIDAD EN BUENAS MANOS

Tal y como están las cosas hoy en día, siempre resulta una buena noticia saber que un comercio tradicional y de calidad sigue en funcionamiento a pesar de que sus responsables se jubilen. Es el caso de esta carnicería, que sigue con la misma línea de toda la vida.

No suele resultar sencillo el mantener la calidad de un establecimiento que lleva desde siempre en las mismas manos, pero en el caso de la carnicería **Lasa Maxi**, su actual responsable, se pasó nada menos que año y medio aprendiendo con los antiguos propietarios. "No tengo más que palabras de agradecimiento para **Nicolás y Loli** por todo lo que me han enseñado y, por supuesto, para la clientela que ha confiado en mí" afirma, sincero, este joven argentino que lleva desde 2004 entre nosotros, pero que cuenta con una experiencia de **22 años trabajando en carnicería**, gremio en el que empezó a la tierna edad de 16 años. "Aquí también me he dedicado siempre a este mundo, y he trabajado en carnicerías de Urretxu, Oñati, en Segura..."

### Calidad y continuidad

La obsesión de Maxi es ofrecer **la misma calidad** que siempre han cuidado Nicolás y Loli. "Seguimos ofreciendo el mismo género: el chorizo casero, la **carne del país** comprada a los caseríos de los alrededores, el cerdo Basatxerri del que ofrecemos la chuleta y la costilla, las carnes **Eusko Label**, el pollo Lumagorri... también seguimos haciendo el lomo casero y las salchichas de pollo que hacía Nicolás y que tenían gran éxito, así como una gran variedad de **hamburguesas** caseras: de pollo, de ternera, de espinaca, de zanahoria... sin olvidar otros productos como los **callos** y los **morros** caseos, los productos artesanos como mondejus, morcillas y txistorras, todo ello siguiendo la fórmula de Nicolás y Loli, y algunos productos del cerdo ibérico como la costilla o el solomillo.

### Complementos y novedades

La oferta de carnicería se complementa con una serie de **productos del país** como los quesos de Joseba Insausti de Ordizia, las croquetas de Ameztoi y Gesalaga, los yogures de Goenaga y Betelu, conservas... y aunque en producto y servicio Maxi no ofrece ninguna novedad, si anuncia que a partir de septiembre acometerá una **reforma** para mejorar, si cabe, el establecimiento.



**LASA HARATEGIA**

**Euskal Herria Kalea, 14 - ORDIZIA**

**Tf: 943 88 00 73**

## MUJIKA HARATEGIA

MUCHO MÁS QUE CARNE

## BEASAIN

AVDA. NAVARRA, 31  
TEL. 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 Amezttoy, Antxoas de Yurrita, Atún en conserva de Oliveri, Queso de Idiazabal y de Bertiz Arana, Chorizo de Alejandro, Pollos de granja de Coc & Coc, Conservas de La Catedral... y una fantástica y original selección de vinos.

## MUJIKA HARATEGIA

MUCHO MÁS QUE CARNE

## ORDIZIA

NAGUSIA, 12  
TEL. 943 88 18 32



Los hermanos **Javier y Maite Mujika** dirigen esta carnicería, continuando la labor empezada por su padre, Juan Mujika, en Bustuntza en 1963. El **chorizo casero, natural 100 % y la morcilla** son las grandes especialidades 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 Amezttoy, Antxoas de Yurrita, Atún en conserva de Oliveri, Queso de Idiazabal y de Bertiz Arana, Chorizo de Alejandro, Pollos de granja de Coc & Coc, Conservas de La Catedral... todo un mundo de sabor y calidad.



## ARANTZAZU ARRAINDEGIAK

Nagusia, 20  
IDIAZABAL

Tf. 943 18 70 68  
618 23 65 79

Juan XXIII  
BEASAIN

Tf. 943 88 14 13  
637 00 84 88

## ZUMARRAGA

PIEDAD 5,  
TEL. 637 95 69 80

## JANNETT

POLLERÍA, CHARCUTERÍA  
Y MAS



**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, mullos 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.

# MARTINEZ

## Frutas y verduras



Al verano le queda un telediario y no queda nada para la llegada del otoño, preludio de la estación invernal. Tras los frutos "con hueso" del verano, acuosos y refrescantes, es hora de pensar en otro tipo de frutos que nos ayuden a recargarnos de energía para sobrelevar el invierno.

### AGUACATE: LLENO DE GRASA SALUDABLE.

La composición del aguacate lo convierten en un alimento extraordinario que tiene cada día más seguidores. Lo más curioso nutricionalmente de este producto es que siendo una fruta fresca su principal componente no son los hidratos de carbono, sino las grasas, que constituyen el 23% de su peso, pero lo mejor es que son grasas del tipo más sano: monoinsaturadas, como las del aceite de oliva. El aguacate aporta el 22% de las necesidades diarias de vitamina C, y una variedad de minerales que lo convierten en conveniente en todas las épocas de la vida. Su consumo habitual produce una serie de beneficios. El aguacate no solo carece de colesterol, sino que tiende a reducirlo en el caso de estar elevado. Por eso es adecuado su consumo para prevenir las enfermedades coronarias, además de ser una fruta muy indicada para deportistas y embarazadas, además de ser bueno para la vista y prevenir las arrugas.



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

### UVAS: ENERGÉTICAS Y DEPURATIVAS

Las uvas son energéticas, pero su aporte calórico queda compensado por su capacidad depurativa. Contiene más de un 80% de agua que ayuda a aligerar el organismo, con lo que podemos abusar de ellas con la tranquilidad de saber que no engordan. Además, esta pequeña fruta resulta idónea para mejorar el estado de ánimo y reponerse del cansancio. La uva es también un laxante suave. Este efecto depurativo se ha usado desde antiguo para realizar curas de otoño. Es adecuada también en trastornos renales, de piel, retención de líquidos, artritis o gota.

¿A qué estás esperando? Ven a Martínez y aprovísionate para cuidarte este otoño !!



Secundino Esnaola 8  
Izaspí auzoa 6

ZUMARRAGA • 943 72 32 20



## TXINDOKI

EL DESAYUNO DE CADA DÍA...  
... Y EL PICOTEO DEL FINDE

### ZUMARRAGA

SECUNDINO ESAOLA, 1  
(BARRIO ESTACIONES)

TEL. 943 72 47 71



Desde febrero de 2018 el Txindoki está dirigido por el argentino **Diego Cuartero**, ampliamente conocido en la localidad por los 6 años pasados al frente del Berit. Diego se ha hecho con las riendas del Txindoki manteniendo casi inamovible la oferta que ha convertido en toda una referencia a este bar dirigido durante décadas por la familia Etxeberria. De hecho, el propio Joseba Etxeberria sigue elaborando las **croquetas y los tigres** que se sirven sin descanso durante el fin de semana con el vermut. Por lo demás, en Txindoki se siguen ofreciendo **completos desayunos** (Café, zumo y bollo o tostada a 3,90) desde las 7 de la mañana hasta las 21 h (fines de semana de 7:30 a 15) así como una gran variedad de **bolllería recién horneada, tortillas y pintxos** variados.

## IÑAKI ORMAZABAL

CALIDAD Y PROFESIONALIDAD

### BEASAIN

IGARTZA OLETA, 10  
TEL. 943 88 01 96



Iñaki Ormazabal y Leire Beristain dirigen esta carnicería de Igartza Oleta, famosa por sus **excelentes morcillas y sus carnes de caserío pero, principalmente, por sus platos precocinados en la propia carnicería, cuya cocina está encendida de 9 de la mañana a 8 de la tarde**: Pizzas caseras de todo tipo (Morcilla, Jamón, Queso, Pollo y champiñón), Lasaña a la boloñesa, Hamburguesas, Redondo, Lengua en salsa, Manitas de cerdo rebozadas, 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.

## ATA HARATEGIA

TERNERA JOVEN Y  
PRODUCTOS LOCALES

### ZUMARRAGA

LETURIARREN  
ENPARANTZA, 2  
TEL. 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.

## BACALAO URANZU

ORIGEN, CALIDAD, VARIEDAD  
Y PROFESIONALIDAD

**DONOSTIA**  
MERCADO DE LA BRETXA P-2  
TEL. 943 10 78 08

**IRUN**  
MERCADO DE URANZU  
(C/ BASURKO) TEL. 943 61 25 95



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



## 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](http://www.pinturasmugitegi.com)



## 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](http://www.carpinteriaokila.com)

## ALUMINIOS *Onak, s.l.*

Especialidad en ventanas  
de rotura de puente térmico

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

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



## LAGUNAK

IGELTSERITZA  
ALBAÑILERÍA

Sukalde, bainu eta igeltseritza orokorra

Cocinas, baños, reformas exteriores  
Albañilería en general

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

[www.albanilerialagunak.es](http://www.albanilerialagunak.es)



**ITURGINTZA - FONTANERÍA**  
Fontanería | Gas | Calefacción

... iy 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](mailto:fontaneriatxiki@gmail.com)





etxea

# 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](mailto:ion_calabor@hotmail.com)



## FABRICACION DE VENTANASY PUERTAS



### GEURIA

CARPINTERÍA DE ALUMINIO

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

[www.geuria.com](http://www.geuria.com)

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



# APAIN

ETXEGINTZAKO MATERIALAK  
BURDINDEGIA - ZERAMIKA ETA BAINUAK

Maillutz 3  
ORDIZIA

**943 88 00 77**

apain@apain-sl.com

Saneamendu tuboak,  
arketak, tapak...



FONTANERIA  
**ETXEBERRIA**

CALEFACCION . GAS  
DECORACIÓN DE BAÑOS

Ipeñarrieta 11  
URRETXU  
**943 72 08 69**

www.fontaneriaetxeberria.com  
etxeberria@fontaneriaetxeberria.com



# KAJJOY

ELEKTRIZITATEA ETA TELEKOMUNIKAZIOAK

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

ELECTRICIDAD Y TELECOMUNICACIONES



**T. 687 120 816**

antenaskajjoy@gmail.com  
www.kajjoy.es

Aluminios  
**ALEMAN**

Elbarrena Auzoa 11 (Olaetxe)  
Apartado 77 - LEGAZPI



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

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

igeltsaritza-albañileria

# GOIO

Gremioen koordinazioa  
Sukalde eta bainuen berrikuntza  
Igeltsaritza orokorra

Coordinación de gremios  
Reforma de cocinas y baños  
Albañilería en general

Lanaren Hiribidea 3 -3º eskuina. LEGAZPI

**659 58 58 42**



LIJADOS  
**LEGAZPI**

## TRABAJOS DE CARPINTERÍA

- COLOCACIÓN DE:
  - Laminados - Parquet flotante - Tarima - Zócalos
  - Puertas - Armarios - Cocinas

LEGAZPI 639 79 46 69

acuchilladoslegazpi@hotmail.com



**ITURGINTZA  
FONTANERIA  
GASA  
GAS  
BEROGAILUAK  
CALEFACCIÓN**



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**

[www.electricidad2k.com](http://www.electricidad2k.com)

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



**648 270 145 - 607 632 768**



# unai

IGELTSERITZA

ALBAÑILERIA

mov. 627 081 945

unairodriguez30@gmail.com

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



## 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**

**TECNAN**

*"tu mayor poder está en tu habilidad de decidir."*

BEASAIN - 943 65 34 23 - 617 348 897  
 LEGAZPIA - 943 73 03 18  
 comercial@mbmargoak.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



## HARLANDU S.COOP

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

Pol. Zubierreka, 52 - LAZKAO - T. 943 882 465  
 T.-F. 943 887 249 / harlandu@harlandu.com



## MARGOGAI.com

Pinturak, Tresnak, Dekorazioa,  
 Industrialia, Makineria

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

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

**DURAVAL**



## ZUGAZTIBI

aholkularitza  
 asesoria

abokatuak  
 abogados

bitartekaritza zerbitzua  
 servicio de mediación

higiezin en agentzia  
 inmobiliaria

Domingo Unanue Eparantza 5 **Tf. 943 16 15 58**  
**ORDIZIA** Faxa 943 94 07 77  
 zugaztibi@zugaztibi.eu M: 639 95 74 89



Desde el 1 de enero de 2016, el desguace de Santa Marina (Aztiria) ha cambiado de propietario para denominarse **AZTIRIA DESGUAZEA**, y ser dirigido, totalmente renovado y con una nueva orientación, por **Dani Martín**, responsable de **Talleres ZUAUTO** (Zumarraga).

A partir de ahora, en **AZTIRIA DESGUAZEA**, encontraremos:

- Stock de REPUESTOS y ACCESORIOS usados
- Compra de coches siniestrados, con averías, etc...
- Recogida de materiales
- Venta de recambios

**AZTIRIA**   
desguazea

Todos los servicios de un desguace a tu alcance, en Aztiria, en la muga de Urola Garaia y Goierri.

Carretera Legazpi-Zerain, alto de Santa Marina

**688 85 98 12**

¡ESPECIALISTAS EN 4X4 Y QUAD!



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

  
**ZUAUTO**  
multimarca

**TALLER MULTIMARCA  
MECÁNICA GENERAL  
DE AUTOMÓVIL**

Ya puedes realizar la revisión de tu coche nuevo sin perder la garantía de origen en tu taller ZUAUTO

**+ DE 25 AÑOS DE EXPERIENCIA**



## Problemas de CONDENSACIÓN, MOHO y HUMEDAD?

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



## IMPERMEABILIZACIÓN

SOLUCIONES DE CALIDAD CON + GARANTIA

## Problemas de FILTRACIONES DE AGUA?

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

