

200 abendua, 2019

# gida

tolosaldea + goierri + urola garaia



1999-2019

200 ale, 20 urte,

abentura baten historia

include un relato negro de TXEMA IRIBERRI



Maite' duzun hori babesten dugu  
Protegemos lo que más quieres

943 72 53 15  
www.goierriventas.com



# Bai Reformas

ERAIKUNTZAK - ERREFORMAK

ERRESTAURAZIOAK - BARNE DISEINUA

C/Ezkiaga, s/n - Beasain 20200

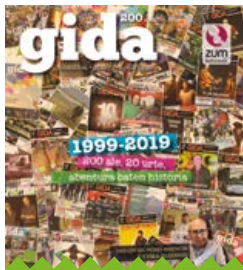
943 88 76 40 - 677 577 339

info@baireformas.com

www.baireformas.com

Jarraitu gure  
facebooka





# gida

200. Alea. 2019ko Abendua

## ZUM EDIZIOAK S.L.

Patrizio Etxeberria, 7

20230 Legazpi

Tfnoa. 943 73 15 83-639 21 89 40

E-maila: zum@zumedioak.com

gida aldizkaria

Inprimaketa: Leitzaran Grafikkak

Legedordia: SS-534-2015

**Erredakzioa:** Josema Azpeitia.

**Kolaboratzaileak:** José Luis Padrón, José Angel

Igarzabal, Asier Zaldúa, Marta

San Sebastián, Javier Mosquera,

Anne Otegi, Txema Iriberrí eta

Ainara Osinalde

**Argazkiak:** Ritxar Tolosa, Josema

Azpeitia, Juanjo Quintana...

**Diseinua:** Truke Estudio Grafikoa

**Maketazioa:** Ritxar Tolosa

eta Josema Azpeitia

## PUBLICITATEA:

UROLA (692 79 59 71)

GOIERRI/TOLOSALDEA:

(Iñigo Etxenike 655 74 46 57)

## ZUM EDIZIOAK-ek Gida

hau banatzen du hiruhilabeteen behin Urola Garaia, Goierri eta Tolosaldeko 600dik gora tokitan, bere orrietan iragartzen diren dendak eta enpresen laguntzari esker.

## ZUM EDIZIOAK reparte

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

## KULTUR edo KIROL TALDEAK:

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

## GRUPOS CULTURALES o

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

## faceguk

### Etorkizuneko belaunaldientzat

**U**mberto Ecori irakurri nion elkarriketa bat etorri zait gogora. "Gure garaian utopiak ez du ia tokirik", zioen titularrak. Gogoeta ez da oso gozosa etorkizuneko belaunaldientzat, baina azkar agertu zaigun errealitate bat aurreratzen ari zen: gauzak hobetu eta aldatu egin daitezkeen ametsaren kontra aspaldi hasitako lana fruituak ematen ari da.

Jende gutxi batek ikasi duen gauzarik garrantzitsuenetako bat da momentua bizi behar dela. Etorkizuna ez da existitzen: momentua, oraina gozatu eta dastatu behar da. Gehienoi gustatuko litzaiguke hori lorzea, baina bizi-arau horrek gaurko balio du, eta etorkizunean zer gertatuko da, zalanza hori jende askok eta askok izan du eta izaten du, eta, batzuetan, larritasuna sortzen badigu ere, gure etorkizunaz galdetzea geure bizitzak eta proiektuak askatasunez eta itxaropenez garatu ahal izateko lagundua digun zerbait izan da.

Erakunde zein talde asko ari dira gure ingurunean garai hauetakoa erronkei aurre egiteko erantzunak ematen, bai ekologikoak, bai ekonomikoak, kulturalak, politikoak... eta erantzun horiek alternatiba bihurtzen dira, landuak izateko ahalmena duten 'prototipoak' dira, egun gertatzen ari diren utopia zehatzak dira, berri onak etorkizunerako.

Arabana, Lasiera herrian dagoen Azala Kreatzio Espazioak bultzaturik, Zirriborroak eta gero / Borradores del futuro egitasmoa



sortu dute. Proiektu berri eta berritzaile honen bidez, gaur egun Araban ematen diren alternatiben inbentarioa abiapuntu hartuta, idazle bat gonbidatzen dute, eta idazle horrek alternatiba bat aukeratzen du idazteko eta etorkizunean proiektatzeko.

Egi apokaliptikoen adoratzailerak gara gizakiok, apokalipsiaren adoratzailerak dira garai hauek, askoz errazagoa da idaztea gaizki doan gauza bati buruz, ondo doan gauza bati buruz baino. Horregatik zailena da etorkizunari buruz beste klabe batean pentsatzea, gauzek hobera egin dezaketela edota gauzek badutela hobera egiteko potentziala, hau da, gure gizartearen ibilbide txarraren aurrean kontrara pentsatzea, eta ikuspuntu literariotik ere bai.

Niri ere zaila egin zait hau idaztea, ez pentsa. Baina urtea mezu baikor batekin amaitzea komeni zaigu. Hor izango dugu etorkizuneko erronkei aurre egiteko beharok dugun indarra.

**Jose Luis Padrón**


Idazlea



**FACEGUK 03 AGENDA 06 EL PASADO EN PINCELADAS 22**  
**UROLA GARAIO KRONIKA 24 TOLOSALDEKO KRONIKA 26**  
**REPORTAJE: TRES LEGAZPIARRAS Y UNA PRESENTACIÓN 28**  
**ALMANAKA: GIDA, ABENTURA BATEN HISTORIA 37**  
**TXEMA IRIBERRI: LA PISTOLA 60 EL ABOGADO RESPONDE 74**  
**GIDA KOMERTZIALA 75 DENDAK 75 OSASUNA 78 JATETXEAK 90**  
**OSO: FIESTAS SABROSAS Y EQUILIBRADAS 100**  
**PLACERES GASTRONÓMICOS 102 ETXEA 106**

20 urte

**Maite duzun hor**  
**Protegemos lo o**

A young child is sitting on a windowsill at night, reading a book. The room is dimly lit, with light from the book and the window illuminating the child. Outside the window, a starry night sky is visible. The overall mood is quiet and contemplative.

**ri babesten dugu  
que más quieres**

**VG**  
**VG**

Ventanas Goierri

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

**943 72 53 15**

**ABENDUA  
DICIEMBRE**

**18 ASTEAZKENA**

**Legazpi**

**Musikala DVDn.** "Misera-bleak". Kultur Etxean, 18:30.

**Ordizia**

**Euskal Herriko Txistorr Txapelketa.** Udaletxea, 10:30

**Zumarraga**

**Moby Dick Ipuin Musikatua.** Zelai Arizti, 18:00

**19 OSTEGUNA**

**Legazpi**

**Aurkezpena.** "Carlos Aus-serladscheider" Txinpartak aldizkariaren ale berezia. Kultur Etxean, 19:00.

**Ordizia**

**Kontzertua: Pinpilinpuessies.** Nicolas Lekuona, 19:00

**Segura**

**Santo Tomas.** Ospakizun desberdinak Atsedan Elkartearen.

**Urretxu**

**Sekundino Esnaola Musika Eskolako Gabonetako Kontzertua.** Labeaga Aretoa, 19:00

**20 OSTIRALA**

**Beasain**

**Zinea.** "Last Christmas" 22:00.

**Legazpi**

**Zine Klub Saioa.** "Varados" dokumentala. 20:00.

**Legorreta**

**Santo Tomas Eguneko Os-pakizuna**

**Ordizia**

**Musika eskolako ikasleen kalejira.** 19:00

**Abesbatzen Kontzertua.** Pa-rrokian, 20:15

**Tolosa**

**Elkartasunezko kontzertua:** Topic, 18:30

**Isidro Larrañaga Akordeoi Orkestra.** Leidor, 19:30

**Urretxu**

**Gabonetako Kontzertua.** Eli-zan, 19:30

**Zumarraga**

**Zine Klub Saioa.** "Largo Viaje hacia la noche", Zelai Arizti, 22:15

**21 LARUNBATA**

**Beasain**

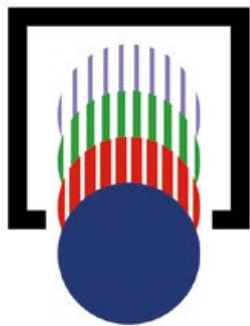
**Dantza saioa: Ostadar.** Usur-be Antzokia, 19:30.

**Zinea.** "Last Christmas" 22:30.



**OLENTZERO ETA MARI DOMINGI**

Olentzero eta Mari Domingi irripartsu agurtzen gaituzte Segurako Udalak argitaratu duen Gabonetako ekinzten diptikotik. Abenduaren 24an Urola Garaia, Goierri eta Tolosaldeako herri guztietatik pasako dira opariak banatzen... Txintxo ibil zaitzte, ea oraindik norbaitek ikatz zakukada batekin topo egiten duen...



**Loteriak**

**LOTERIA • KINIELAK  
PRIMITIBA ...**

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

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



T. 943 73 35 73

kuber@kuber.es - [www.kuber.es](http://www.kuber.es)

Especialistas en:

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

Tramitamos gratis la solicitud  
de subvenciones.

Financiación a un bajo interes.

EMPRESA AUTORIZADA  
PARA EL **DESAMIANTADO**



## FACHADAS

SUBVENCIONES  
HASTA  
30.000 €



## ASCENSORES

INSTALACIÓN  
DE ASCENSORES

BAJADA DE ASCENSORES  
A COTA 0 Y ELIMINACIÓN  
DE PELDAÑOS

**Legazpi**

**Txistu Emanaldia.** Kale Nagusia, 13:00.

**Segura**

**Txistorra merienda.** Gaztelekuan, 18:00.

**Tolosa**

**Gabonetako Azoka Berezia Zegama**

**Olentzero eta Talo Tailerra.** Anduetza Parke txean.

**Zumarraga**

**Txistu Kontzertua.** Beloki Pilotalekua, 19:30

**22 IGANDEA**

**Beasain**

**Zinea.** "Elkano, lehen mundu bira". 17:00.

**Zinea.** "Last Christmas" 22:00.

**Legazpi**

**Haur Zinea.** "Asto Erregea". 17:00.

**Zinea.** "Retrato de una mujer en llamas". 19:30.

**Legorreta**

**Ugaroko ikaleek eta Elekun abesbatzaren kontzertua.** Parrokian, 12:45.

**Ordizia**

**Abesbatzen Kontzertua.** Parrokian, 19:00

**Urretxu**

**Haurrentzako DVD Emanaldia:** Olentzero eta oparien ordua. 17:00, Labeaga Aretoa

**Tolosa**

**Haur Zinea:** Leidor, 17:00

**Zegama**

**The Upper Room taldearen Gospel kontzertua.** San Mar-

tin Parrokian, 19:00.

**Zumarraga**

**Eskulangintza Azoka.** Euskadi Plazan, 10:00-15:00

**Musika Bandaren Kontzertua.** Zelai Arizti, 13:00

**Goiargi Abesbatzaren Kontzertua.** Mertzediariak, 19:00

**23 ASTELEHENA**

**Beasain**

**Zinea.** "Last Christmas" 22:00.

**24 ASTEARTEA**

**Herri guztietan**

**Mari Domingi eta Olentzeroen etorrera.** Opariak eta ikatza barra barra.

**Ordizia**

**Eguberrietako Feria Berezia Segura**

**Kantu kantari.** Plazan, 13:00.

**Tolosa**

**Kontzertua:** Tolosako Musika Banda. 12:30 Zerkausion. (Kalejira 20:00etan)

**25 ASTEAZKENA**

**Beasain**

**Zinea.** "Los ángeles de Charlie". 19:30.

**Zinea.** "Dios mío, ¿pero qué te hemos hecho... ahora?" 22:00.

**Ordizia**

**Kontzertua:** Musika Banda. Plaza Nagusian, 13:00

**26 OSTEGUNA**

**Beasain**

**Zinegabonak.** Familiarentzako Zine tailerra eta filma. 11:30.



**GABONETAKO AZOKA BEREZIAK: ORDIZIA ETA TOLOSAN**

Ordizia eta Tolosako **Gabonetako Azoka Berezia** burutuko dute abenduan zehar. Tolosakoa **abenduan 21ean** izango da, eta Ordizikoa berriz, **24an**.

Tolosako Azoka Berezia Trianguloko plazan, Alondegia plaza eta plaza zaharran zehar burutuko da. Ordizikoa berriz Ordizia Plaza Nagusiaren inguruan burutuko da. Goizeko 9:00 etan, Kapoi, Antzar eta indioilarren XXXIII. ERAKUSKETA hasiko da Beti Alai Pilotalekuan; errezil sagar, fruitu, fruitu lehorrerak erakusketak... Garagartza Plazan beriz, Pottoka, asto, bigan-txak... izango dira. Eta 11:00etan, Udaletxeko arkupeetan 2019 urtean zehar Nazioarte mailan sarituak izan diren Idiazabal Gazta ekozileei errekonozimendu ekitaldia egingo zaie.



**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

Hirigolen 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)





MARTALANDA

Centro Odontológico-Zentru Odontologikoa



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

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

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

**Legorreta**

**Haur Zine Emanaldia.** "Elkano, lehen mundu bira". Herri Antzokia, 17:00.

**Ordizia**

**Idiazabal Gazta dastaketa eta maridajea garagar-doarekin:** D'elikatuz, 19:00. Izenematea: 943 882290

**Urretxu**

**Haur Parkea.** Ederrenan, 11:00-13:00 / 16:30-19:30

**Zumarraga**

**"Sortu dira besteak" Jaialdia.** Zelai Arizti, 19:00

**27 OSTIRALA**

**Beasain**

**Gau Laburra (Goieniz).** Labor-metraiak eta hitzaldia . 20:00.

**Legazpi**

**Pailazo ikuskizuna.** "Tomaxen Abenturak: Azken Balea". Latxartegi, 18:00.

**Legorreta**

**"Ez dok hiru akustikoa" antzezlan.** Herri Antzokian, 19:30 eta 22:30..

**Ordizia**

**Ipuin kontaketa familient-**

**zat:** Mertxe Aizpuruarekin. D'elikatuz, 12:00

**Haur Antzerkia:** Txalo Taldea: "20.000 legoa itsaspeko bidaian". Herri Antzokia, 17:00

**Zumba erakustaldia:** Plaza Nagusian, 19:00

**Tolosa**

**Buruhandi eta Erraldoiak.** Gernikako Arbolan, 12:15 Parte Zaharran, 18:00

**Hodeiertz Abesbatza-Uma.** Leidor

**Urretxu**

**Haur Parkea.** Ederrenan, 11:00-13:00 / 16:30-19:30

**Zegama**

**Ipuin Kontaketa:** Maider Galarza: "Beldurrentzako ipuinak" Kultur Etxean, 17:00. 4-10 urte bitarteko haurrei zuzenduta.

**28 LARUNBATA**

**Beasain**

**Zinegabonak.** Familientzako Zine tailerra eta filma. 11:30.

**Haur Zinea** Jumanji: Sigüiente Nivel 3D. 17:00 eta 19:30.

**Zinea.** "Dios mío, ¿pero qué te hemos hecho... ahora?" 22:00.



**GUSTU GUZTIENTZAKO EKITALDIAK TOLOSAKO LEIDOR ANTZOKIAN.**

Ohi denez, programazio ederra izango dugu datozen hilabetetan zehar Tolosako Leidor Antzokian. Besteak beste, Urtaurilaren 17an, **Benito Lertxundi**, Orioko Bardoak, bere azken diska aurkeztuko du; Otsailaren 28an, berriz, **Faemino y Cansado** umore-gileek, "17 veces" izeneko beraien azken ikuskizuna taularatuko dute. Doinu goxoak eta parreak beste ekitaldi ugarien artean.



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!

**Legazpi**

**Zinea.** "Legado en los huesos". 19:30.

**Tolosa**

**Tolosa Kantari** Kalejira herri-koia, M. Luisa Agirre Doktorea kalea, 12:00

**Gabonetako Haur Parkea:** Zerkausia, 18:00-21:00

**Haur Zinea:** Leidor, 17:00

**Txotxongiloak:** Topic, 18:30

**Urretxu**

**Haur Parkea.** Ederrenan, 11:00-13:00 / 16:30-19:30

**Zegama**

**Eguberri Jaialdia:** Parrokian, 20:00.

**29 IGANDEA**

**Beasain**

**Zinegabonak.** Familientzako Zine tailerra eta filma. 11:30.

**Haur Zinea** Jumanji: Siguiente Nivel 3D. 17:00

**Zinea.** "Los ángeles de Charlie" 19:30.

**Zinea.** "Dios mío, ¿pero qué te hemos hecho... ahora?" 22:00.

**Legazpi**

**Dantza Jaialdia.** Korosti Dantza Taldea. 18:30.

**Zinea.** "Legado en los huesos". 19:30.

**Legorreta**

**Liburu aurkezpena.** "Ez zela kajoi batean gordetzekoa". Udaletxea, 13:00.

**Segura**

**Gospel Kontzertua** Euskaraz. Komentuan, 18:30.

**Urretxu**

**Haurtzako DVD** Emanal-

**dia:** Grufaloea. 17:00, Labeag

**Tolosa**

**Haur Zinea:** Leidor, 17:00

**Gabonetako Haur Parkea:** Zerkausia, 10-14 / 17-20

**30 ASTELEHENA**

**Beasain**

**Zinea.** "Los ángeles de Charlie" 19:30.

**Zinea.** "Dios mío, ¿pero qué te hemos hecho... ahora?" 22:00.

**Segura**

**Talo Tailerra.** Elorri Elkartearen.

**Tolosa**

**Gabonetako Haur Parkea:** Zerkausia, 10-14 / 17-20

**31 ASTEARTEA**

**Legorreta**

**San Silvestre Krosa.** 12:00.

**Poteo elegantea.** 18:00, gaztetxetik abiatuta.

**Ordizia**

**San Silbestre Krossa:** 18:30

**Kalejira:** Beti Argi Banda eta Laguntasuna Errondaila 19:30

**Segura**

**Gaztaina eta ardo banaketa.** 19:00..

**Tolosa**

**Gabonetako Haur Parkea:** Zerkausia, 10:00-13:00

**Musika Bandaren Kalejira.** 20:00 Gorriti Plazatik.

**Zegama**

**San Silbestre Proba:** Arratsaldetan.

**Presoen aldeko gaztaina jana:** Herriko plazan, 19:00etan

**ZUMALAKARREGI MUSEOA (ORMAIZTEGI)**

**LEOPOLDINA ROSA: GAUR EGUNGO**

**ISTORIO BAT**

(ALDI BATERAKO ERAKUSKETA) XIX. Mendeko Euskal emigrazioaren historia ezaugutzen? Zatoz Zumalakarregi Museoa dugun aldi baterako erakusketa bisitatzera, eta bertan ezagutuko duzu egungo emigrazio mugimenduk eta euskal migratzaileak pairatua.

**ABENDUAN ETA URTARRILEAN GABONETAKO TAILERRAK IZANGO DITUGU ZUMALAKARREGI MUSEOAN**

Familientzako tailerrak izango dira 6 eta 12 urte bitarteko haurrei zuzendua.

**ABENDUAREN 26an:**

Artalasto tailerra

**ABENDUAREN 27an:**

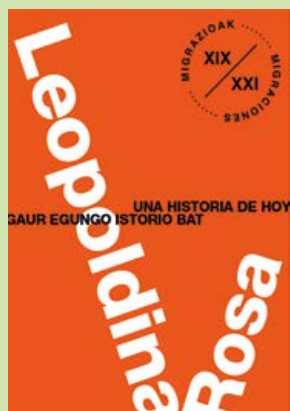
Gailetta tailerra

**URTARRILAREN 2a:** Talo

tailer intergenerazioanala

**URTARRILAREN 3a:**

Txokolatezko turroi tailerra



**FAMILIA TAILERRAK IZANGO DITUGU URTARRILEAN ETA OTSAILEAN**

Familientzako tailerrak izango dira 6 eta 12 urte bitarteko haurrei zuzendua. Sarrera 3€ eta Familia Txartela dutenentzat 1,50€.

URTARRILAREN 25ean

OTSAILAREN 8an

OTSAILAREN 22an

**ZUMALAKARREGI FAMILIAN**

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

**Informazio eta ereserbak:**

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



**aseplan**  
AHOLKULARITZA  
ASESORIA  
aseplan.com

JOSÉ MIGUEL ITURRIOTZ, Z/JG - BEASAIN  
T 943 086 420

asesoría de empresa      servicios jurídicos

**AHOLKULARITZA**      **ABOKATUAK**

DULCE M<sup>o</sup> LOINAZ, 3 - BEASAIN  
T 943 887 129

administración de fincas

**KOMUNITATEAK**

# 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)

**URTARRILA  
ENERO 2020**

**1 ASTEAZKENA**

**Beasain**

**Zinea.** "Los ángeles de Charlie" 19:30.

**Zinea.** "Dios mío, ¿pero qué te hemos hecho... ahora?" 22:00.

**2 OSTEGUNA**

**Legazpi**

**Gabonetako Haur Parkea**

**Olaberria**

**Puzgarriak:** Pilotalekuan, 10:30-14:00 / 15-17

**Ordizia**

**Puzgarriak:** Beti Alai Pilotalekuan, 11:30-13:30 / 17-20

**Legorreta**

**Ipuin Kontaketa: "Xaltoren ipuin galduak"** Kultur Etxea, 18:00, 4-8 urte bitartekoentzat.

**3 OSTIRALA**

**Legazpi**

**Gabonetako Haur Parkea**

**Ordizia**

**Puzgarriak:** Beti Alai Pilotalekuan, 11:30-13:30 / 17-20

**Tolosa**

**Buruhandi eta Erraldoiak.**

Parte Zaharran, 12:15  
Zumalakarregi, 18:00

**Alos Quartet / Oreka TX / Eñaut Elorrieta / Aukeran.**  
Leidor, 20:30

**4 LARUNBATA**

**Legazpi**

**Gabonetako Haur Parkea**

**Zinea.** "Dios mío... ¿Pero qué te hemos hecho... ahora?". 19:30.

**Ordizia**

**Puzgarriak:** Beti Alai Pilotalekuan, 11:30-13:30 / 17-20

**Tolosa**

**Haur Zinea:** Leidor, 17:00

**5 IGANDEA**

**Herri guztietan**

**Errege Magoen etorrera.**

Opariak, ikatza eta galtzerdiak.

**Ordizia**

**Puzgarriak:** Beti Alai Pilotalekuan, 11:30-13:30

**Haur Zinea:** "Santa Claus & Cia", 16:45, dohain.

**6 ASTELEHENA**

**Legazpi**

**Zinea.** "Dios mío... ¿Pero qué te hemos hecho... ahora?". 19:30.

**10 OSTIRALA**

**Legazpi**

**Zinea.** "Sorry, we missed you" (Ken Loach). 19:30

**11 LARUNBATA**

**Legazpi**

**Gipuzkoako Aurreku Txapelketa** Latxartegin, 16:30

**Tolosa**

**Goazen 6.0:** Leidor, 16 eta 18

**12 IGANDEA**

**Lazkao**

**Astotxo Eguna.**

**Legazpi**

**Haur Zinea.** "Abominable". 17:00.



**IGARTUBEITI BASERRIA  
(ABENDUA)**

**1.- ERAKUSKETAK**

"SagarArte" (Abenduak 29 arte)

Sagar kulturaren inguruko ibilbidea burutzen duten arte lan multzoaz osatutako aldi baterako erakusketa.

**2.- "LURRALDEAK [TERRITORIAS]" LUZAPENA!  
(Abenduak 29 arte)**

NATHALIA HEIM ARTISTAREN ARGAZKI INSTALAZIOA

PATRIM + Egonaldi artistikoaren emaitza.

Protagonistak: Urola Garaiko eta Goierriko 18 emakume

**3.- AREAGO. ISTORIOAK BELARRIETARA 4 (Abenduak 21)  
AURKEZPENA+TOPAKETA. 12:00etan**

Istoriak belarrietara euskarazko kontakizun laburren V. Deialdian saritutako kontakizunak biltzen dituen argitalpenaren aurkezpena. Argitalpenaren parte hartu duten idazleen eta ilustratzaileen arteko topaketa ere ospatuko dugu.

**4.- IRUDI IPUINAK (Abenduak 21, 16:30-18:30)**

SORMEN ARTISTIKO LANTEGIA

Ipuin batetik abiatuta, parte hartzaile guztien artean, ilustrazio handi bat sortuko dute.

Aitziber Alonso ilustratzaileak eskainia.

Prezioa: 3 euro



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

Urdaneta 11, entresuelo • 943 88 84 23 • ORDIZIA



# 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



Birgaitze-lanak eta industria-mantenimendua.  
Urbanizazioak, lan zibilak eta enpresa industrialak.  
Pabiloi industrialetako, etxebizitzetako, merkataritza-lokaletako eta abarrezko erreformak eta eraikuntza.  
Administrazio publikoetarako, enpresa pribatu-entzarako zein partikularretarako lanak.  
Fatxada zein igogailuen berritze-lanak, bizilagun komunitateentzako erreformak.  
Aholkularitza teknikoa (arkitektoak, ingeniariak...)



**ANTIO**  
CONSTRUCCIONES-ERAIKUNTZAK

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

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

## agenda

**Zinea.** "Sorry, we missed you" (Ken Loach). 19:30

### Segura

**Inaugurazioa.** Hariz-Hari Sorgindu Hadi! ibilbidearen inaugurazioa. Ardiarra Etxea, 12:00

### 15 ASTEAZKENA

#### Legazpi

**Zaruela DVD.** "Los Gavilanes". Kultur Etxean, 18:30

### 17 OSTIRALA

#### Legazpi

**Zinea.** "Estafadoras de Wall Street" 19:30

#### Tolosa

**Benito Lertxundi:** Leidor, 20:30

### 18 LARUNBATA

#### Tolosa

**Berto Jaialdia:** Leidor, 18:30

### 19 IGANDEA

#### Legazpi

**Haur Zinea.** "Pokemon. Pikachu Detektibeak". 17:00.

**Zinea.** "Estafadoras de Wall Street" 19:30

### 22 ASTEAZKENA

#### Legazpi

**Hitzaldia:** "Nire haurrek jotzen du, nire haurra jotzen dute" Neirea Mendizabal.. Kultur Etxean, 18:00



### 25 LARUNBATA

#### Legazpi

**Zinea.** "Star Wars: el ascenso de Skywalker" 19:30

### 26 IGANDEA

#### Legazpi

**Haur Zinea.** "Bobby, el erizo". 17:00.

**Zinea.** "Star Wars: el ascenso de Skywalker" 19:30

### 30 OSTEGUNA

#### Segura

**Hitzaldia.** Eñaut Agirre: "Emakumea eta bertsolaritza". Danon Gelan, 18:30

### 31 OSTIRALA

#### Legazpi

**Zine Klub Saioa.** "O que arde" 19:30

#### Tolosa

**Txalo Produkzioak:** "Ene ba!" Leidor, 20:30

### OTSAILA

### FEBRERO 2020

### 1 LARUNBATA

#### Idiazabal

**San Blas Jaiak.**

#### Legazpi

**Zinea.** 19:30

#### Tolosa

**Ene Kantak** Leidor, 16:30

### 2 IGANDEA

#### Idiazabal

**San Blas Jaiak.**

#### Legazpi

**Haur Zinea.** 17:00.

### 3 ASTELEHENA

#### Idiazabal

**San Blas Jaiak**

### 4 ASTEARTEA

#### Legazpi

**Santa Ageda Bezpera.**

**Hitzaldia.** "Arrisku Alkohola". Kultur Etxean, 18:30

### 5 ASTEAZKENA

#### Legazpi

**Opera DVDn.** Kultur Etxea. 18:30



Elkanori buruzko filma herri desberdinetan eskainiko da



Elosegi 1 | Lazkao | 943 88 70 85  AmetsBat.Lazkao





PURE<sup>TM</sup>  
TALALAY  
BLISS  
made in usa



NATURALA. EZIN HOBEA  
NATURALMENTE PERFECTO

 idra

K O L T X O I A K

Ibai Ondo 16 - IRURA (N1) 943 69 16 77

[www.koltxoiak.net](http://www.koltxoiak.net)

**7 OSTIRALA**

**Legazpi**  
Zine Klub Saioa. 19:30.

**8 LARUNBATA**

**Legazpi**  
Zinea. 19:30

**9 IGANDEA**

**Legazpi**  
Haur Zinea 17:00/Zinea 19:30

**12 ASTEAZKENA**

**Legazpi**  
Opera DVDn. "Madama Butterfly (2)". Kultur Etxean, 18:30

**14 OSTIRALA**

**Legazpi**  
Zine Klub Saioa. 19:30

**15 LARUNBATA**

**Legazpi**  
Zinea. 19:30

**16 IGANDEA**

**Legazpi**  
Bandaren Kontzertua. Latxartegi, 13:00  
Haur Zinea. 17:00  
Zinea. 19:30

**20 OSTEGUNA**

**Herri guztietan**  
Iñauteriak: Osteguna

**21 OSTIRALA**

**Herri guztietan**  
Iñauteriak: Osteguna  
**Tolosa**  
Ostiral Meheko Jaialdia:  
Leidor, 22:30

**22 LARUNBATA**

**Herri guztietan**  
Iñauteriak: Larunbata  
**Legazpi**  
Zinea. 19:30

**23 IGANDEA**

**Herri guztietan**  
Iñauteriak: Igandea  
**Legazpi**  
Bandaren Kontzertua. Latxartegi, 13:00  
Iñauteriaetako **Konpartsa:**  
Sustraiak Dantza taldeak antolatutrik. Egun osoan zehar.  
Zinea. 19:30

**24 ASTELEHENA**

**Tolosa**  
Iñauteriak: Astelehenita

**25 ASTEARTEA**

**Tolosa**  
Iñauteriak: Asteartita

**28 OSTIRALA**

**Legazpi**  
Zine Klub Saioa. 19:30.

**Tolosa**

**Faemino y Cansado:** Leidor, 20:30

**29 LARUNBATA**

**Legazpi**  
Zinea. 19:30



**FÉ DE ERRATAS:**

En el pasado ejemplar de GIDA, en el apartado de Gastronomía, publicamos un reportaje sobre el restaurante **Orobione** de Lazkao, en el que se recogían unas declaraciones de los responsables del restaurante afirmando que la cocinera, Codruta, había trabajado en el restaurante **Arrieta** de Olaberria. Se trató de un error de transcripción en el que caímos al redactar el reportaje, ya que el restaurante que nos mencionaron fue Mandubiko Benta, de Itsaso, y no el Arrieta. Rogamos a los responsables de este último restaurante nos disculpen el error cometido.

**Estas Navidades... HURBILEKOJALEA**



Con **HURBILEKOJALEA** regala salud, bienestar, calidad y sabor.  
Tenemos para ti **propuestas cercanas**, especiales y con "mucho gusto".

**Regalos para los tuyos** de 0 a 100 años.

**Cestas a la carta**, con productos ecológicos acorde a tus gustos y presupuesto.  
**Cosmética natural** para el cuidado personal, **productos veganos**, **macrobiótica**, **productos infantiles**, **conservas naturales**, **productos locales...**

Nafarroa etorbidea 27 • BEASAIN • 943 08 92 62 • 603 31 41 36 • info@hurbilekojaleabeasain.com



Mundu hobeia eraikitzen  
laguntzen dugu

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

## ¿Qué es la presbiacusia?

La presbiacusia se define como la pérdida auditiva relacionada con el envejecimiento. Se inicia de forma paulatina e imperceptible, pero tras años llega a comprometer la capacidad para entender el habla.

Se estima que cerca del 30% de las personas mayores de 60 años tienen algún tipo de pérdida auditiva, aumentando hasta un 90% en los mayores de 80 años. A pesar de estas cifras, es una enfermedad poco diagnosticada por el desconocimiento de los pacientes a consultar o el temor de usar una ayuda auditiva (audífono).

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

## Síntomas

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

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



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

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

*¡Oír te da vida!*





### ¿En qué consiste la prueba de audición?

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

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

**REVISIONES  
GRATUITAS**

### ¿Con qué frecuencia debo hacerme un examen de audición?

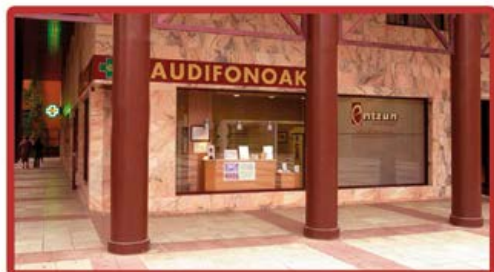
En general, se debe realizar una prueba de audición cada 2 años a partir de los 50. Sin embargo, te debes someter a un examen de audición inmediatamente si tienes determinados síntomas, como por ejemplo, un cambio repentino en tu capacidad auditiva, un aumento de tinnitus (zumbido en los oídos) o mareos.

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

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

### ¿Los audífonos realmente pueden ayudar?

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



**AUDIOPROTESISTA:**  
JON LEGARISTI OTXOA DE AMÉZAGA  
Registrado en Osakidetza con el Nº 185  
Miembro Nº 2110 de A.N.A.  
(Asoc. Nacional de Audioprotesistas)  
**LABEAGA 58, LOCAL 1,**  
**TF. 943 72 65 91, URRETXU**

CENTRO OFICIAL 



**JOSÉ ÁNGEL IGARZABAL**  
Escritor

## El pasado en pinceladas

# Una huelga que marcó historia

**E**ntre un año que finaliza y otro que nos abre sus puertas configuramos estas pinceladas.

### DICIEMBRE:

En **Zumarraga**, hace 50 años, las celebraciones navideñas se ven en cierto modo eclipsadas por la huelga que desde el 14 de noviembre afecta a Esteban Orbegozo S.A. con una plantilla de 3.000 trabajadores. El 19 de dicho mes, se produce el cierre de la empresa siendo una veintena

de obreros despedidos. Ante tal situación un grupo de unos 45 se encierra en la sacristía. El 1 de diciembre la factoría abre sus puertas sin que los trabajadores se incorporen a sus puestos. Se producen incidentes con dos obreros detenidos y se registran colectas en pro de los huelguistas en las iglesias de Gipuzkoa. La dirección de la Empresa, por medio de una nota, señala que mantiene los ofrecimientos de revisión salarial para el 2 de enero y una atención especial en Navidad siempre que el reintegro al trabajo se produzca antes de las ocho de la mañana del día 17. En caso contrario procederá al cierre indefinido. No obstante se mantiene la huelga. A últimos de mes la policía desaloja a los encerrados.

Diciembre de 1969 supone un cambio en la alcaldía de **Legazpi**. Es nombrado alcalde **Jose Ramón Ubarrechena**. Sustituye a **Luis Aldasoro** tras 27 años en el cargo.

A finales de mes, la ordiziarra S.D. Esperanza ofrece un almuerzo-homenaje a Mariano Galarza, prestigioso referente del mundo txirindalari. Vaya un apunte en relación al mercado de **Ordizia** correspondiente al miércoles coincidente con Nochebuena. El capón se cotiza a 170 pesetas el kilo, mientras el precio de la angula es de 1.300 pesetas el kilo.

### ENERO:

Situados en 1970, nos hacemos eco del final de la huelga de Orbegozo. El día 14 con la entrada al trabajo de la plantilla finaliza la misma que se inició el 14 de noviembre de 1969. La dirección pone en marcha la oferta planteada el día 10.

Se produce relevo en la alcaldía de **Zumarraga**. **Cruz María Uribealgo Larrañaga** sustituye a **Eugenio Altuna Jauregui**. En cuanto a la actividad cultural resaltamos el fallo correspondiente al II Certamen Comarcal Literario La Salle organizado por la Asociación de Antiguos Alumnos. Sobre el tema "El árbol de Navidad" concurre alumnado de Urola Garaia en número de unos cuarenta. Recordamos los primeros premios. CASTELLANO. Categoría juvenil: **Félix Ibagutxi**



La huelga de Orbegozo marcó un hito en la lucha obrera

del Buen Pastor de Legazpi. Categoría infantil: **Maria Eugenia Suquia** de Santa Teresa de Legazpi. EUSKERA. Categoría juvenil: **Ignacio Garmendia** del Buen Pastor de Legazpi. Categoría infantil: **Miren Lourdes Urcelay** de la Ikastola de Urretxu-Zumarraga.

La Sociedad de Caza y Pesca Galeperra de **Zumarraga** estrena junta directiva ostentando la presidencia, **Félix Otáegui**.-- Se conocen datos referentes al censo escolar elaborado por el Ayuntamiento de **Legazpi**. Respecto a niños, en Primaria se encuentran matriculados 461 y en Enseñanza Media 311. En cuanto a niñas, 519 corresponden a Primaria y 218 cursan Bachillerato Elemental.--- Tras las fiestas navideñas en **Tolosa** se inician los preparativos de sus "Iñauteriak". A lo largo del mes se convocan reuniones. El CIT reúne a directivos de las ocho carrozas intervinientes, hay reunión de presidentes de todas las sociedades y peñas para la elección de los "distinguidos": de las fiestas y es proclamada reina de los "Iñauteriak" **Izakun Loinaz** representante de la sociedad Txinparta.

### FEBRERO:

Seguimos 50 años atrás. En **Ordizia** el primer mercado muestra las primeras setas de Primavera a 1.000 pesetas el kilo.-- La Sociedad Montañeros Ordizarras renueva presidencia en la persona de **Manuel Ceberio**.-- En **Beasain** se presenta una exposición del Libro y Disco Vasco cuya clausura aporta un festival con los txalapartaris hermanos Arza, Oskorri, Estitxu (ganadora del 1º certamen de la Canción Vasca), el albokari Bandrés y el solista Eguiguren.-- Los "Iñauterik" tolosarras se disfrutaron a tope en medio de tamboradas, becerradas y desfile de carrozas y comparsas. Los "Distinguidos" de los "Iñauteriak" son **Juan Lope**, **Cándido Irastorza**, **Juan Moco-roa** y **Perico de Pedro** (a título póstumo). El 1º premio de carrozas corresponde ex-aequo a "Homenaje a Río" y "París" en tanto que el de comparsas se lleva "Las Poxpoliñas".

Que la alegría y la paz de la Navidad estén con nosotros durante todo el año nuevo.

Iguro Gabonak bakean, eta pozik, eta Urte Berri on. !!



disek

ibaiondo  
altzariak

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

Ofertas de exposición hasta 50%

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

Katea 5, Antzizar Auzoa BEASAIN - 943 16 40 40

IBAI ONDO



AROSZTEGIA

Pergolas

para terrazas y cafeterías



Pol. Zubi-Erreka, 42 - LAZKAO - Tf: 943 88 65 58  
Móvil: 665 71 95 41 - [toldosagustin@toldosagustin.com](mailto:toldosagustin@toldosagustin.com)  
[www.toldosagustin.com](http://www.toldosagustin.com)



siguenos  
en  
facebook



**ASIER ZALDUA**  
Kazetaria

## Urola Garaiko Kronika

# Eskola Kirola no me mola

**N**ola aldatu diren gauzak... Umea nintzenezan gurasoek ez zuten seme-alaben partidetara joateko ohiturarik eta egun, berriz, partida batzuetan Santiago Bernabeu baino ikusle gehiago egoten dira. Gainera, ikusleetako batzuk Ultra Sur-ak baino arrikutsuagoak dira.

Eta iskanbila futbol zelaietan edo kiroldegietan bakarrik sortuko balute, gaitz erdi. Bidaietan eta kirol gunera sartu aurretik ere sekulako zalaparta sortzen dute, ordea. Eskola kirolaren eta gazetxoaren

kirolaren biktimen elkarte sortzekoa naiz, ea behingoz arazo honi konponbidea ematen zaion.

Banoa gertatutakoa kontatzera. Lehengoan Hernanin plana egin nuen eta trenean joateko erabaki nuen. Eguraldi txarra egiten zuen, N-1 errepidea nazkagarria da, asteburua zen eta behingogaiti lasai ibiltzeko aukera nuen, noizean behin garraio publikoa erabili beharra dago kontzientzia zuritzeko...

Liburu bat hartu eta poz-pozik abiatu nintzen tren geltokira. "Azaroko larunbat arratsalde batean ez du jende askok tren hartuko. Lasai-lasai joango naiz, liburua irakurtzen". Beasainerraino hala joan nintzen, baina Beasaingo geltokira iritsi ginenean burua liburutik altxatu eta andenean haur eta guraso pila ikusi nuen. "Ai, Dios. Ez daitezela nire bagoira igo, arren". Ba bai, nire bagoira igo ziren. Akabo bakea: haurrak bagoian gora eta behera builaka, gurasoak jo eta ke berriketan (garra-sika, bestela ez baitzuten elkar entzuten)...

Tolosan Titirijai jaialdia zela gogoratu nuen eta beharbada Tolosan jaitsiko zirela pentsatu nuen. Erregutu beharreko guztia erregutu nuen, baina Tolosako geltokira heldu ginen eta ez zuen inork trenetik jaisteko imintziorik egin. Kaka zaharra. "Ea Tolosa Centron jaisten diren...". Ba Tolosa Centron ere ez.

Halako batean Beasaingo haur eta guraso taldeko bati saskibaloari buruzko komentario bat entzun nion. Sei geltoki falta zitzaizkiela ere entzun nuen. Donostiara zihozan, beraz. Donostiar gaixoak. Partida bat ikustera baino, Gipuzkoako hiriburua konkistatzera zihozazela zirudien. Turistez kexu dira donostiarrak... Kirola egiten duten haur eta gazetxoena eta beraien gurasoena bai dela inbasioa... Hernan Cortes, Pizarro eta enparauak afizionatu hutsak dira. Ez harritu Beasaingo hooligan taldearen aurkako pintadak ikusten badituzue Donostiako kaleetan: "Goierritar go home".

Broma da. Bakoitza bere autoan joan beharrean denak elkarrekin trenean joatea eredugarria da. Gainera, ziur Donos-



tian diru asko utzi zetela: haurren gozokiak, gurasoen kafeak, garagardoak eta pintxoak...

Hori bai, eskertzekoa litzateke zarata pixka bat gutxiago egitea... Biharamunean, igande goizean, ia egunero bezala, Ezkurra kafetegira jaitsi nintzen kafesnea hartu eta egunkariak irakurtzera. Ezkurra kafetegiko Idoia, Urretxura bilobak zaintzera etortzen den Arantxa eta hirurok geunden, lasai asko. Halako batean, Idoiak "ze lasai gauden...", esan zuen. Se jodió. Handik segundo gutxi batzuetara zarata entzuten hasi ginen. Giza taldea gero eta gertuago zegoen. Txaranga bat ote? Vox-ekoen manifestazio bat? Ez, okerragoa! Aldiri kiroldegira partida bat ikustera etorri zen guraso kuadrilla bat! Akabo bakea. -Zuk zer nahi duzu? -Nik kafe bat. -Nik kafesnea eta napolitana. -Aita! Nik Kinder Huevo bat nahi dut! A tomar por culo. Barra libre utzi nien eta azken egunkaria etxean irakurri nuen.

Hau guztia broma bat da. Ez dezala inork Facebook-en nire aurkako kanpaina bat hasi, mesedez. Hernanira egin nuen bidaia ez zen espero bezain lasaia izan eta haurrek eta gurasoek igande goizeko egunkari irakurketa zapuztu zidaten, baina ez da ezer gertatzen. Haurrik gabe ez dago etorkizunik eta haurrak haur izan behar dira. Eta gurasoek badute nahikoa meritu...

Gainera, trenean neskatxa zoragarri bat ezagutu nuen. Nire parean eseri zen eta isil-isilik egin zuen bidaia osoa. Leihotik begira. Paisaiaz gozaten? Leihotik ikusten zuenari buruz hausnartzen? Nork daki. Edonola ere, bidaia gozatu zuen, gainontzeko haurrek bezala.



*Zerbitzu eta Irtenbide Elektrikoak*



**TXIMISTA**  
ELEKTRIZITATEA S. L.



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

admon@tximista.com  
www.tximista.com



**CANTERIAS DONOSTI**

Albañilería y Reformas



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

Iturtxo 5 1ºD 20240 ORDIZIA

E-mail: ruben\_md90@hotmail.com

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



**MARTA  
SAN SEBASTIAN**  
Kazetaria

## Tolosaldeako Kronika

# Zaharrak berri

**D**enon ahotan dabilta azken boladan ekologiko, jasangarria, birziklagarria, organiko, konpostagarria edo biodegradagarria bezalako hitzak. Eta moda kontua baino gehiago, hori ere bai tamalez, agindu-mezua dela esango nuke. Ez dago B planetarik eta geroz eta gutxiago dira aldaketa klimatikoak ukatzen dutenak. Ebidentzia da. Eta asmo handiko ahaleginetan frustrazioa topatu baino, hobea dugu urrats txikietatik hastea, egunerokoan, ekintza xumeetatik eta, finean, gure

esku daudenetatik. Kontsumoa da esku-eskura dugun giltza.

Tolosara begira jarri naiz, etxera begira. Asko dira gurean kode berriekin lanean jarri diren denda eta saltokiak. Adibideak asko izan daitezke; bigarren eskuko arropa dendak, soltean erosteko aukera ematen dutenak, elikagai ekologikoak saltzen dituztenak edota garaian garaiko eta bertako produktuekin lan egiten duten jatetxeak.

Izan ere, denok dugu argi birziklatzea ona dela, baina are garrantzitsuagoa da berrerabiltzea. Ekoiztutako produktu bat berrerabiltzen badugu, baliabide naturalen kontsumoa saihesteaz gain, produktuaren transformazio prozesua aurrezten dugu, horrek dakartzan energia galera eta kutsadura saihestuz.

Berrerabiltzeaz ari bagara, derrigorrezkoa dugu arropaz hitz egitea. Tolosako kale Nagusian dagoen Zu Zeu bigarren eskuko arropa dendan duela urte batzuk egin zuten saltoa. "Jantzi eta bota" lege ez idatzia hain errotua dagoen gizarte honetan, fast-fashion delakoa da jaun eta jabe. Izan ere, gizaki postmodernoak nahiago du arropa merke ez ezik sarri erosi, kontzientzia-kezkarik gabe aldatzeko, ez aspertzeko. Zu Zeu dendako Lidiak bigarren eskuko arropa denda moda erreferente bilakatu daitekeela frogatu du, gainera. Kontsumo arduratsuen alde egiteaz gain, moda jarraitzaileak dira bere bezeroak, ingurumena zaintzea ere tendentzia delako.



Gure eguneroko erosketak poltsan, ordea, elikagaiak daude. Eta azken aldiari ugaritu egin dira Tolosan, eta mundu osoan esango nuke, elikagai ekologikoak saltzen dituzten saltokiak. Baditugu gurean hainbat denda eta jatetxe, baina Soronea denda ekologikoak badu berezitasuna. Ekoizpenaren eta salmentaren arteko lotura zuzena egiten duen proiektua da. Berrobiko Soronea baserrian ditu sustraiak Tolosako Korreo kalean dagoen dendak eta bertan saltzen diren elikagai asko etxeko barzaketik datoz zuzen-zuzenean. Ekologikoa lantzeaz gain, bertakoa eta garaikoa kontsumitzeko aukera ematen dute.

Ogia ere ekologikoa jateko aukera dago Tolosan. Zoritxarrez hain zabaldua dagoen ogi ekoizpen sistematik ihes egin du Garia okindegiak eta ekologikoaren aldeko apustua egin zuen, hartidura edo fermentazio moteleko prozesuak erabiliaz. Harrizko errotan xehetutako gari-irrin biologikoa erabiltzen dute dendan bertan, bezeroen bistan duten obradorean. "Ekologikoa ez da esnobismoa edo moda bat, kalitate ziguila baizik, eta krisiaren ondoren sortutako beharra", defendatzen dute Garia okindegiak.

Gehiago dira adibideak eta gehiago izango dira aurrerantzean aldaketa klimatikoaren deiarri erantzun nahi badiogu. Aurrera egiteko, ezinbestekoa baita batzuetan atzera begiratzea. Pentsa dezagun gure aiton-amonek nola egiten zituzten erosketak. Telazko poltsak erabiltzen zituzten egunerokoan, edariaren beirazko botilak dendara itzultzen zituzten, soltean erosten zituzten babarrunak edo irina, eta ez duten eguneroko arropa berria estreinatzen. Goazen, bada, zaharrak berri egitera.

# MARCEL

ARTÍCULOS DE PELUQUERÍA / ILEAIPAINDEGIKO PRODUKTUAK

[www.marcel.eus](http://www.marcel.eus)

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

[comercialmarcel@gmail.com](mailto:comercialmarcel@gmail.com)  
WhatsApp 649 94 30 22



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

Calligraphica

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

**zitek**  
71AK



## TRES LEGAZPIARRAS Y UNA PRESENTACIÓN

El restaurante Azpikoetxea de Legazpi se quedó pequeño el pasado 3 de diciembre, durante la presentación en Legazpi de nuestro libro "Rutas y Restaurantes con encanto de Gipuzkoa", escrito junto al montañero legazpiarra Txusma Pérez Azaceta y editado recientemente por Sua Edizioak.

**Josema Azpeitia / fotografías: Juanjo Quintana**

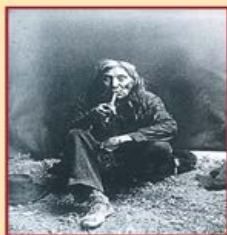
**C**erca de 80 personas se dieron cita en el comedor del emblemático restaurante legazpiarra a partir de las 19:30, hora en la que fueron convocados los interesados e interesadas y en la que todo estaba preparado para acoger a los invitados. Aun así, las sillas dispuestas fueron pocas para sostener las posaderas de la avalancha de gente que tomó, literalmente el local, a pesar de lo frío y desapacible de la jornada.

De hecho, el frío y la poco atractiva climatología no fue problema para que a la presentación acudiera gente desde Donostia como **Iñigo Mas Lago** y **Mertxe Bengoetxea**, hasta

hace muy poco responsables del bar Azkena del Mercado de la Bretxa o **Eskerne Falcón**, guía de turismo y gastronomía que acudió acompañada de su marido. También hubo asistentes que se desplazaron desde Pamplona (como **Enrique Pérez Navas** y **Josema**, miembros de la Cofradía del Espárrago de Navarra), desde Vitoria-Gasteiz, (como **Aitor Etxenike** y **Zuriñe Kim**, hosteleros que recientemente han terminado su excelente labor de varios años en el Restaurante Sukalki y están ahora embarcados en un nuevo e ilusionante proyecto), o desde Arrasate (como **Asier Antia**, responsable y cocinero del bar Ezkiña). También acudieron amigos y parientes provenientes de Oñati, Zumarraga, Tolosa...

### Buen vino y platos tradicionales

Todos los asistentes fueron recibidos, antes incluso del inicio de la presentación, por **Iñaki Mata Pérez**, viticultor de Labastida, que deleitó a la concurrencia con su excelente tinto de Rioja Alavesa Aimizez, un maceración carbónica que hizo las delicias de los presentes, al igual que su blanco viura.



## KALEKO ESTANKOIA

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

Nagusia 10 • Tf. 943 08 27 93 • LEGAZPI





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



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



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

Y al término de la presentación, **Juanjo Intxausti**, propietario y chef del restaurante Azpikoetxea, nos sorprendió con dos platos tradicionales servidos en formato pintxo: un revuelto de pikatxa (sangre e intestinos de oveja con huevo), preparación típicamente legazpiarra, suculenta y original, que cautivó al público, y un bacalao ajoarriero de levantar la boina. “Además de legazpiarra, soy navarro en un 50%, así que no he tenido ninguna duda sobre qué preparar” declaró el cocinero, cuyas raíces familiares se encuentran en el valle de la Sakana, siendo seguramente muy consciente de que el día elegido para la presentación era nada menos que la festividad de San Francisco Javier.

La presentación, presidida por los tres autores del libro, **Txusma Pérez Azaceta, Ritxar Tolosa y Josema Azpeitia**, transcurrió por los caminos de la normalidad: los tres agradecieron su asistencia a los presentes que abarrotaban la sala, hicieron un repaso sobre las circunstancias que llevaron a la edición del libro, así como su predecesor, “Rutas y Restaurantes con encanto de Navarra”, y comentaron alguna que otra curiosidad y un par de anécdotas. Los tres autores aparecían, eso sí, visiblemente satisfechos por el apoyo recibido en esta modesta presentación.

También estaban presentes las propietarias y dependientas de la librería local Apatxo, **Mailo y Marijo Piniellos**, quienes ofrecieron a los asistentes la posibilidad de adquirir el libro, agotando prácticamente todos los ejemplares que pusieron a la venta, ejemplares que fueron dedicados y firmados por Ritxar, Txusma y Josema a lo largo de una dinámica ronda de firmas. Y todo fue recogido en imágenes, como es habitual, por el incansable fotógrafo, también legazpiarra, **Juanjo Quintana**.

### Rutas y restaurantes, juntos pero no revueltos

Este libro constituye el número 2 de la colección “On Egin!” editada por esta editorial, y es, junto a su predecesor “Rutas y Restaurantes con encanto de Navarra”, elaborado por el mismo equipo y presentado el año pasado, un producto que se aleja de lo que estamos acostumbrados en este tipo de volúmenes. Para empezar, Txusma, Ritxar y Josema han elaborado el libro **al revés de lo que suele ser habitual**. Los libros de SUA Edizioak son, en un 99%, de temática montañera, y cuando la gastronomía ha asomado por ellos lo



© Juanjo Quintana

**CORTE POR LASER**

Toda clase de calderería media y ligera

Estructuras metálicas

Soldaduras: aluminio, latón, inoxidable,...

estudios y presupuestos

**CALDERERÍA AIZKORRI, S.L.**



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

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

administracion@caldereriaaizkorri.com



## Fabricación de equipos de elevación para todo tipo de industria

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

## Servicios

- Inspección de seguridad
- Mantenimiento
- Modernización
- Asesoramiento



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

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

**JASO GROUP®**

ha hecho como complemento de las diferentes excursiones o recorridos que se proponían en sus páginas y de manera poco más que testimonial. Los restaurantes se mencionaban como lugares en los que podía rematarse la propuesta “mendizale” de cada capítulo.

No ha sido así con estos dos libros. Desde un inicio, Txusma Pérez dejó claro a los responsables de Ondojan que **el objetivo de los libros era eminentemente gastronómico**, es decir, que los dos periodistas tenían barra libre para hacer una elección de restaurantes de Gipuzkoa y, a continuación, Txusma buscaría las excursiones más adecuadas a cada propuesta culinaria. Por otra parte, el libro no pretendía ser un ranking de “los mejores” restaurantes de Gipuzkoa a modo de “Gipuzkoa’s 50 Best”, sino que el libro debería reflejar **la variedad y riqueza presentes en la gastronomía y restauración gipuzkoanas**, sin ningún tipo de vocación clasificatoria.

Como nos explicó el día de la presentación el mismo Azpeitia, “aquí nos encontramos con un doble problema. Por una parte, la proliferación de grandes restaurantes en Gipuzkoa hace que, si empezamos a mencionar los más reconocidos y sonados, los tocados por la varita de las guías Michelin, Repsol, 50 Best, OAD, etc... terminaríamos elaborando un libro en el que solo aparecerían, hablando mal y pronto, ‘los de siempre’, y que, además, no supondría una sorpresa para nadie, al menos desde el punto de vista gastronómico. Y, por otra parte, al jugar en casa, existía otra tentación, la de limitar el libro a los restaurantes con los que mantenemos una relación al trabajar y relacionarnos con ellos desde Ondojan.com. Pero, de esa manera, el libro sería un catálogo, una prolongación de nuestro trabajo mensual”.

Por lo tanto, el primer criterio fue distribuir geográficamente el libro para que los restaurantes recogidos en él estuvieran **equitativamente distribuidos entre Donostia y las 10 comarcas gipuzkoanas**, lo que hizo ya que se realizara la primera criba al poder incluirse solo 3-4 restaurantes por comarca. Y el siguiente criterio para los autores de la parte gastronómica fue el incluir en el libro al menos **un 50% de restaurantes desconocidos** o con los que no guardaran relación profesional ni amistosa. Que “Rutas y Restaurantes con encanto de Gipuzkoa” supusiera, en consecuencia, un libro de descubrimiento tanto para sus lectores como para sus



© Juanjo Quintana



**JOAQUIN BERECIARTU S.A.**

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

Apto. 7 - LEGAZPI  
943 73 00 98



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



## TXOMIN ZUBELDIA

VINOS Y LICORES - ARDO ETA LIKOREAK

Plazaola kalea 4 / LEGAZPI / 943 73 00 95

TAMBIÉN ESTAMOS EN:

Elorregi auzoa 47, BERGARA

943 76 72 12

Zarugalde kalea, ARRASATE

943 79 09 53

*Gabon  
zoriontsuak pasa!*



autores. Baste comentar que en el libro se recogen **37 restaurantes y una ruta de pintxos por 8 bares**, y que de esos 45 locales 27 no tenían ninguna relación con los autores.

Así pues, a lo largo de un año, Azpeitia y Tolosa se han sumergido en la gastronomía gipuzkoana viviendo todo tipo de experiencias. Como nos cuenta el propio periodista, "Ha sido una gozada el acudir a restaurantes que, por increíble que parezca, todavía no habíamos pisado. Hemos descubierto un cuidadísimo y oculto restaurante en un hotel de **Lasarte-Oria**, nos han abierto una de las más antiguas sidrerías de **Astigarraga**, hemos disfrutado de carnes y vinos inolvidables en **Urnietta** al pie del Adarra, hemos bebido de las kupelas de una nueva y evocadora bodega de txakoli en **Alkiza**, nos hemos maravillado con el clasicismo de un restaurante centenario en **Berastegi**, hemos comido en un caserón del siglo XVII en **Bidanía**, hemos degustado maravillas en un acogedor y escondido restaurante de **Ormaiztegui**, un jovenísimo cocinero nos ha dejado con la boca abierta en **Ezkio**, dos exquisitas hermanas nos han llevado al cielo gastronómico en **Leintz-Gatzaga**, otras dos nos han dado una lección de modestia y exquisitez en **Getaria**, un asador de **Zarautz** nos ha enamorado con su inigualable mezcla de cariño y calidad, hemos probado un plato histórico y olvidado en **Azpeitia**, hemos comido el mejor besugo del mundo en **Orio**..."

Y todas estas aventuras gastronómicas, acompañadas de los datos prácticos de todos los restaurantes y una atractiva receta cedida por cada uno de ellos, han sido complementadas por Txusma Pérez con **38 preciosas excursiones montañosas para toda la familia**, con una duración entre 1:30 y 3:30 horas, de dificultad media o baja, en las que pueden recorrerse, con mil datos y explicaciones, zonas y cumbres tan evocadoras como **Jaizkibel, Aiako Harria, Buruntza, Adarra, Arratzain, Hernio, Uzturre, Urkolamendi, Irimo, Gorostiaga, Udaltz, Atxorrotz, Urko, Kalamua, Arno, Kukuarri, Erlo, Samiño**... paseos que nos ayudarán a disfrutar de nuestros preciosos paisajes antes de redondearlos con una buena y reparadora comida en el restaurante elegido.

Sin duda, "Rutas y restaurantes de Gipuzkoa" es un volumen imprescindible para disfrutar de la riqueza gastronómica, paisajística y natural de nuestra provincia, un regalo para nuestro cuerpo y nuestro espíritu, un libro de guardia para llevar en la guantera... y en la mochila.



© Juanjo Quintana



**RESTAURANTE - JATETXEA**

www.restaurantekorta.com  
restaurantekorta@gmail.com  
San Lorenzo Auzoa, **GABIRIA 943 88 71 86**



# LANGINTZA LEGAZPI S.L.

## MECANIZADO DE PIEZAS



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

# Durán

Pinturas en general

**PINTAKETAK  
OROKORREAN**

**PINTURAS Y  
REVESTIMIENTOS  
EPOXI**

Azpikoetxe, pab 3  
20230 LEGAZPI (GI)

**670 49 84 12**  
pinturasduran@gmail.com

# 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

# 2020

## Almanaka

# ABENTURA BATEN HISTORIA

## GIDA: 20 urte eta 200 + 107 ale aldizkarigintzan



# 1999-2019: GIDA: HISTORIA DE UNA AVENTURA

**“B**ien, hasta aquí hemos llegado” arrancaba cantando con energía en una de sus mejores temas **Fito**



**Cabrales** en aquellos tiempos, antes de volverse popero y meloso, una canción, dicho sea de paso, que hoy se cuidaría mucho de escribir el vizcaíno, debido a los tiempos que corren y a la corrección política que rodea a todo lo que compone el cantautor, otra rebelde rockero.

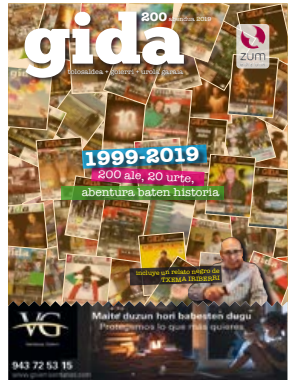
Pero no nos vayamos por los cerros de Úbeda, que aunque por las páginas y portadas de GIDA han pasado no pocos cantantes y músicos, esta introducción es, sencilla y llanamente, para celebrar que hemos llegado al número 200 de esta modesta pero, creemos que digna y práctica publicación.

Y celebramos que hemos llegado, porque, la verdad sea dicha, encontrarnos aquí y ahora es un logro, un milagro, el premio a un esfuerzo y un sinvivir que se inició en 1997 con la publicación del primer ejemplar de **Donosti Aisia** y nos sigue acompañando día y noche (muchas noches) hoy en día.

Hemos llegado a nuestro número 200. Y nos ha costado lo nuestro. Nos ha costado una barbaridad. Porque del 100 al 200 ha pasado mucho más tiempo que del 1 al 100, y porque por el camino se han quedado muchos ejemplares sin contabilizar en este cálculo, nada menos que **88 ejemplares de Goierriko GIDA** que murió a falta sólo de un año para llegar a su número 100, y **19 ejemplares de Tolosaldeako GIDA**, que falleció igualmente en su número 19, en este caso a falta de tan solo 1 ejemplar para llegar al menos a un número redondo como es el 20. Por lo tanto, a pesar de que unificadamente hablamos de 200 ejemplares, realmente **son ya 307 los números de GIDA que hemos sacado a la calle**, 308 si contamos el libro “GIDA 100 ale, 11.000 istorio” que publicamos para celebrar el primer “centenario” de la publicación.

Disfrutemos del momento, porque ya publicando solo 5 ejemplares al año, harán falta 20 años para que lleguemos al nº 300, y eso es mucho tiempo. Eso sí, si seguimos aquí, lo celebraremos como es debido, porque a pesar de los pesares, a pesar de la gran dificultad que supone publicar un producto así, esta es nuestra vida y nuestra pasión y la afrontamos con alegría. **Zorionak, GIDA !!**

Josema Aspetitia, cocreador y coordinador de GIDA



## BOSSA NOVA ILEPAINDEGIA • PELUQUERÍA

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

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

# Goierrialdea autobusak

Mota guztietako autobusak  
Goierriko herrien zerbitzura



## GURE EGUNEROKO OGIA EL PAN NUESTRO DE CADA DÍA

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

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



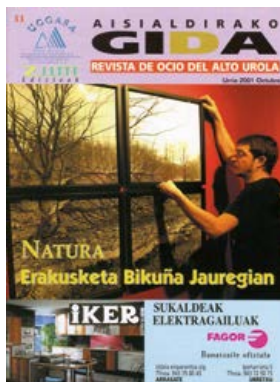
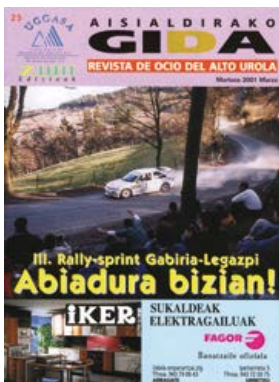
Notre Pain



## 1999-2002: LOS DUROS INICIOS

**U**na felicitación navideña y una introducción de **José Eulogio Berecibar**, por aquel entonces gerente de **Uggasa, Agencia de desarrollo del Alto Urola**, abrió el nº 1 de GIDA, revista que continuaba de manera más completa la pequeña agenda que dicha agencia repartía desde hacía ya un tiempo. De hecho, Uggasa estará presente en todos y cada uno de los ejemplares de GIDA hasta el año 2010. La revista, inicialmente, se limita a ofrecer una completa agenda de actividades y unos pocos artículos en sus escasas 20 páginas, pero la excelente labor comercial de **Salva Navarro** y **Josema Azpeitia** hace que en poco tiempo se ponga en 32 páginas, y que en las fiestas de los pueblos y Navidades publique ejemplares que superan las 80 páginas. **Ritxar Tolosa** se ocupa del diseño de la publicación y **Gorka Salmerón** de las fotografías.

En su número 4 la revista empieza a incorporar la sección de **Gastronomía**, en la que en cada mes se ofrecerá un artículo sobre uno de los restaurantes de la comarca, y en su número 6 (Junio), Gida empieza a ofrecer la información de las farmacias de la comarca. Estas dos secciones durarán hasta nuestros días y serán dos de las más leídas de la revista.



**hiruarri**

**TABERNA**

Jose Miguel Iturriotz, 3  
BEASAIN / 943 885 652





# GALDAGIN

calderería

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

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



## 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

## 2002: DISEINU BERRI BAT

**I**ker Balenziagak sortutako diseinu bizi eta atsegin batek markatzen du aldizkariaren bigarren garaia. Barrutik, hori bai, bi koloretara inprimatzen jarraitzen dugu, baina kolore berdeak beste grazia bat ematen dio argitalpenari, "itxaropenaren kolorea"z betez bere orrialde guztiak. Estabiltadere bat ere somatzen da aldizkarian, bai itxura zein edukinarekin aldetik.

Horrela, GIDAn atal berriak argitaratzen hasten dira: Hilabetero, esate baterako, "Aurrez Aurre" izeneko atalean eskualdeko pertsonaia ezagun bat elkarriketatzen hasten gara. Modu horretan, aldizkaria bere inguruan kultura, kirola zein beste arloetan garrantzia hartzen ari diren pertsonen "termometro" moduko bat bihurtzen da. Izan ere, garai hartan GIDA Urola Garaia eskualdeko buzoi guzti-guztietan banatzen da, horrek suposatzen duenarekin: egia esanda ez zegoen urte haietan bere inguruan tiradan gainditzen zion produkturik, eta GIDArekin hedapena erabatekoa zen.

Momentu horretan ere, gaur egun arte mantendu den kolaborazio bat hasi eta erregularizatu zen: eskubiko argazkian azaltzen den **Jose Luis Padrón** olerkari eta idazlearekin hasitakoa hain zuzen, hainbat testu eder eta sakon eman dituen kolaborazioa.





**UDAL**  
**EUSKALTEGIAK**  
euskara klaseak • clases de euskera

# Euskarekin Match!



**Egin  
gurekin  
bat**

**BEASAIN:** J.M. Iturriotz, z/g- behea (LANBIDE parean / frente a LANBIDE) - 943 02 81 00 - euskaltegia@beasain.eus

**URRETXU:** Labeaga kalea, 40A - 943 72 33 10 / 628 81 10 62 - euskaltegia@duzue.eus

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

# 2005: LLEGA EL COLOR

**E**n 2005 llega un gran cambio a GIDA, que a partir de marzo pasa a publicarse a todo color, pues aunque la cuatricomía hizo su aparición fija en el pliego de portada al año de empezar a publicarse, el interior seguía sujeto a la tiranía de los dos colores.

El cambio a mejor hace más atractiva la revista para los anunciantes y hasta parece empezar a interesar a las instituciones, pues el Ayuntamiento de Zumarraga comienza a publicar una sección “**Zumarragako Udaletik**” repasando mes a mes la actividad del consistorio, pero donde se dijo digo pasó a decirse Diego y para fin de año la sección había desaparecido sin llegar al año de prueba apalabrado. Bastante más seriedad mostró la **Fundación Lenbur** que este año comenzó una línea de colaboración con esta casa que se mantuvo, en diferentes formatos, hasta el cierre de la revista.

Con el paso al color ve también la luz una nueva sección, “**Kale Inkesta**” en la que los ciudadanos son cuestionados sobre temas de carácter cultural y social, planteándoseles mes a mes las preguntas más variopintas. Esa sección fue clonada en las GIDAS de Goierri y Tolosaldea que también preguntaron al pueblo llano sobre los temas más trascendentales (o más tontos) de cada mes para alegría de los periodistas a quienes tocaba cubrir la sección.



**MANDIO**  
TABERNA - JATETXEA

Zuzendaritza berria

Erreserbetarako 943 80 17 05

Heriko Plaza, z/g, ZERAIN

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



Beasain eta Lazkao  
arteko errepidean,  
**SENPERE** Merkatal  
Gunearen parean.



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

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

# 2008-2010: URTERIK EDERRENAK

**K**olorea 2005. urtean iritsi bazen ere, 2008an hasi zen aldizkariaren garairik onena. 2006eko abenduan, gainera, Goierriko GIDA argitaratzen hasi ginen eta oso bide onetik zihohan aldizkaria. Iragarle handiek konturatu ziren buzoi guztietara zihohan aldizkari bat biderik onena zela beraien mezuak jendera-erengana helarazteko eta instituzioek ere maiz erabiltzen zuten aldizkariaren orrialdeak beraien kanpaina desberdinetan bozgoragailu gisa.

Aldizkariaren **orri-kopuruak ere gora egin zuen nabarmen** eta hila-betero 64 orrialdetara iristen zen aldizkaria, askotan 80 edota 96 orritara igotzen zelarik. Gabonetan, urtero liburu bat argitaratzen genuen, **“Urola Garaia, Mende bat iruditán”** izenpean eta hauek ere bere momenturik onena ezagutu zuten hiru urte hauetan zehar.

**“Krisia”** hitza entzuten zen noizean behin, bai, baina baxu eta gehiegi errepikatu gabe. Tabu bat bezala kontsideratzen zen nahiz eta seinale asko inguruan ekonomiaren desazelerazio bat aurreratzten zuten... baina krisi bat?? Krisi bat hori baino askoz egoera lariagoa zen... edo behintzat hori uste genuen guk... Krisi bat ?? Ze krisi ta ze demontre ??



## XIRIMIRI TABERNA



Menú del día  
Menús especiales  
Reservas  
Comida para llevar

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



### Euskal Jantziak Zaldibian!

JAIKAK moztarro dendan, jantzi osoak nahiz banakako produktu aukera zabala aurkituko duzue. Neska, mutil, haur eta helduentzat eskuragarri.

Zatoz, ikusi eta probatu aurtengo jantzi berriak!

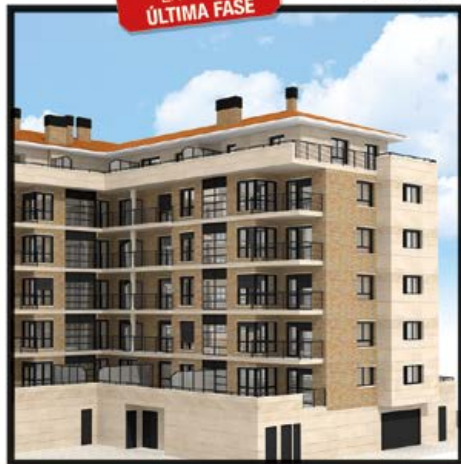


[www.jaiakdenda.com](http://www.jaiakdenda.com)

Poligono industrial, Elbarrena 72-1 • Zaldibia • 943 88 82 32

**AZKEN FASEA  
SALGAIA  
EN VENTA  
ÚLTIMA FASE**

Lazkaoako  
sainneuririk onena  
El mejor precio  
de Lazkao



## ESPARRU KALEA LAZKAO



17HEMERTZA SOLAGU OIBERAK  
PLANTA TIPO DEL VIVIENDAS

1	2	3	4	5
VENDIDO SALGATA	VENDIDO SALGATA	VENDIDO SALGATA	VENDIDO SALGATA	VENDIDO SALGATA

Portale 1-2 80,84 m<sup>2</sup> Oñibia



Portale 3-4 86,42 m<sup>2</sup> Oñibia



PLANTA BAJA



3 LANTZAKOEN 3 LOZELA  
DESDE  
**175.000€** IVA  
INCLUIDO  
TR. HABITA

DESDE  
**13.000€** IVA  
INCLUIDO  
TR. HABITA

**LAMY**  
HIGIEZINEN AGENTZIA • INMOBILIARIA

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

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

# 2006-2014: GOIERRIKO GIDA

**E**n diciembre de 2006 arranca **Goierriko Gida**, aunque lo hace con un número que abarca también enero de 2007. El motivo es indudablemente comercial, aprovechar el tirón de las Navidades en una revista que se nutre únicamente de la publicidad para cubrir sus gastos.

ZUM Edizioak llevaba desde 1999 editando **Urola Garaiko Gida** y sus responsables se animan a dar el salto a la comarca vecina, aún sin contar con una estructura como es debida. La apuesta comienza bien y para el quinto ejemplar se incorpora **Iñigo Etxenike**, locutor eterno de **Segura Irratia**, como comercial, lo que supone un importante impulso para la publicación. El diseñador **Josetxo Sastre** (Truke Estudio Grafikoa), asimismo, pasa a ocuparse del aspecto estético de la revista, dándole un aire ligeramente más informal que el de su hermana urolatarra. **Itziar Otegi**, **Ane Irastortza**, **Manu Giménez** y otros periodistas comienzan a ocuparse de sus contenidos, mientras que otros goierritarras colaboran con sus firmas y opiniones, como es el caso de **Xabier Mendiguren Elizegi** y **Jon Arano**.

El año termina con un voluminoso almanaque. La revista funciona... o, por lo menos, eso parece.



**UNAI**  
ARRANDEGIA



Gurutze 4, LAZKAO 943 887933







**BERGARA**  
COCINAS CARPINTERIA

10:00-13:00

15:00-20:00

COCINA

SALONES

DORMITORIOS

SOFAS

JUVENILES

ARMARIOS

VESTIDORES

ENTRADAS

AUXILIARES

DESCANSO

PUERTAS

SUELOS



**PROYECTOS  
COORDINACION  
DE GREMIOS**

Matxinporta 10  
URRETXU  
943 72 36 89



## 2006-2014: GOIERRIKO GIDA (2)

**8** urtez luzatu zen Goierriko GIDAren historia. Aldizkari honek ez zituen ezagutu Urolako GIDAren txuribeltzeko edota bi koloretako diseinuaren garaiak eta bere ibilbide guztian zehar koloretako aldizkari dotorea izan zen.

Urte guzti horietan zehar ez ziren gutxi bere orrialdeetatik pasa ziren goierri-tarrak. Elkarriketatu batzuk aipatzeagatik: **Leire Arandia**, D'Elikatuz zentroko zuzendaria, **Niko Osinalde**, Goierriko Turismo arduraduna, **Xabier Urteaga** kazetaria, **Igor Rezola "Dizebi"** grafitilaria, **Mikel Alvarez** blogaria, **Jesus Mari Lariz** dinamizatzailea, **Pako Etxeberria** forensea, **Tomás Bosque** ardo aditua, **Txomin Ferreira** tabernaria, **Iñaki Etxeberria**, txakolin egilea, **Aitor Sarriegi** bertsolaria... elkarriketa eder eta interesgarriak bete ziren Goierriko GIDako orrialdeak. Horretaz gain, erreportaje sakon eta interesgarri dexente argitaratu ziren Goierriko aldizkari honetan, besteak beste **Felix Ibargutxik** Goierriko herriei eta goitizenei buruz idatzitakoa, Almanaketan Ordiziako Azoka edota eskualdeko gastronomiari buruz egindakoak, edo **Catalina Goya de Echezarreta** Segurako sukaldariari buruz egindako txostena.

2014ko abenduan, Urolako GIDA bezala, Goierriko GIDA desagertu zen... baina polita izan zen bere ibilbidean parte hartzea.



*Aixa*  
frutategia

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



Esperientzia



Zerbitzua



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

# 2008-2010: TOLOSALDEAKO GIDA

**D**e las publicaciones “regulares” de ZUM Edizioak, **Tolosaldeako GIDA** fue la más efímera de todas: 19 ejemplares y poco más de año y medio de vida. Nació y murió dentro de la crisis y sin salir de ella en un momento en que no nos creíamos todavía que la situación económica, tanto la del mundo como la nuestra, iban a cambiar, y nos creíamos, al contrario, que nos íbamos a comer el mundo...

... y vino el mundo y se nos comió a nosotros. Por un momento y durante año y medio fuimos gigantes, **un gigante con 77.000 ejemplares de tirada** entre las 5 revistas que publicaba mensualmente, pero un gigante con pies de barro que no fue capaz de aguantar la bofetada de la desaceleración económica y que cayó como un castillo de naipes en cuanto pintaron bastos.

Quedan para la posteridad los 19 números de Tolosaldeako GIDA, 19 ejemplares hechos con el corazón, como todo lo que hacemos, y en los que se recogieron entrevistas a personajes tan interesantes como **Martxelo Otamendi, Kike Amonarriz, Bide Ertzean Taldea, Edurne Pasaban, Koldobika Jaurregi, Nerea Alias, Lain Taldea, Jose Mari Gorrotxategi, Peio Zabala...** un bonito embrión que no terminó de florecer, una flor que se marchitó demasiado rápido.





**MAITANE ESTILISMO**

maitane  
estilismoa

Garagartza plaza 3, behea 1  
Tel 943 88 45 18  
ORDIZIA



**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](mailto:recreativosurola@gmail.com)




*Jar*

Edaritegia Kafelegia

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



*Unanue*

GOZA EZAZU GURE  
BETIKO KALITATEAZ!

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



*Xanu*

**Arropa eta  
osagarriak**

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

**Ireki berria ZUMARRAGA:n:**  
Soraluze 8 • **654 14 65 44**

Elosegi 20, LAZKAO • **627 755 202**

**RACi**  
hierros y metales

Pol. Mugitegi, vial E1. URRET XU  
Tel./Fax: 943 03 87 22  
Mov: 635 72 37 63  
E-mail: [raci@euskalnet.net](mailto:raci@euskalnet.net)



# 2011-2014: LA CAÍDA

**D**icen que cuanto más se sube, más grande es la caída. Gran verdad. En los años precedentes, GIDA había crecido sin medida. No sólo en páginas, temas y anunciantes. También en colaboradores, gastos y personal. Un crecimiento desordenado que demostró, cuando llegó el momento de la verdad, que no se había hecho de manera mesurada o lógica.

Los años 2013 y 2014 son testigos, como lo habían sido 2011 y 2012 aunque más lenta aunque inexorablemente, del descenso de anunciantes de los sectores más sacudidos por la crisis, principalmente construcción y reformas, pero todos los sectores se ven afectados por la adversa situación económica: desde la moda y confección hasta la hostelería y la gastronomía. Nos vemos obligados a recular y tras cuatro años sufriendo mes a mes por poder mantener el tipo, finalmente nos damos de bruces con la cruda realidad y **nos vemos obligados a cerrar las dos GIDAs** que a trancas y a barrancas se habían logrado mantener de una manera totalmente artificial, en una decisión que cualquier economista habría tomado como mínimo dos años antes. Una pena no haberlo hecho. Nos habríamos evitado más de un disgusto y profundas decepciones personales.



# HERRERIA MITXEL

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

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



## JOXE TELLERIA, S.L.

Aseguruak - Korreduria

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

## ARANTXA

LENTZERIA - MERTZERIA

Nagusia 20 - ORDIZIA - 943 887 615



## KOGAR

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

Pol. Mugitegi, Nº 42, Vial D  
20700 URRETXU  
Tf. 943 72 59 42  
Móvil: 680 979 212  
E-mail: kogartapic@telefonica.net

Matias

Frutadenda



## Tu frutería en Lazkao

Frutas y verduras frescas de  
alta calidad.  
30 años de experiencia

Elosegi 14, LAZKAO



GIPUZKOA KALEA 15  
ORDIZIA  
943504039

BRET\_ILEAPAINDEGIA



# 2015: ETAPA BERRI BAT

**H**ondora jotzen denean altxatzea besterik ez da geratzen. Bi GIDAK, Urola zein Goierrikoa, 2014ko abenduan itxi genituen, agur-soinuz beteriko bi ale zoragarrien bidez. Baina etorkizunerako aukera desberdinak aztertu ondoren eta ondo pentsatu eta gero, 2015eko maiatzan produktu berri bat kalean jartzea erabaki genuen. Inkonformistak gara. Ez zitzaigun burutik sartzen hainbeste urtetako lana komun zulotik joan zitekenik. Eta **ziur geunden GIDA ideia ona zela**, beraz, edozein karroñajale gure ilotzetaz elikatzen hasi aurretik gaur egun eskuartearen duzun aldizkaria argitaratzeari ekin genion. Gu geu. Jatorrizko ideiaen sortzaileak.

GIDA berriak ez du zerikusirik zaharrenekin. Ez du tirada berdina, baina bere garaian Goierrikoak zeukan hedapena du, batere gaizki ez dagoena, eta **Urola Garaia, Goierri eta Tolosaldean zabaltzen da, 600 puntu baino gehiagotan**. Ez da, garai batean bezala, buzoi guztietan sartzen, baina gaur egungo sistemarekin aldizkariak ez dira alferrik botatzen, ale gehienak hartzen dira eta hiru eskualdetako etxeetan bukatzen dute ibilbidea edukinontzi ertainera pasa aurretik. Lehen GIDAK eskualde bakoitzeko herriak lotzen zituen. Oraingo GIDAK Gipuzkoako hegoaldeko hiru eskualde lotzen ditu. **Garai eta egoera berriak, produktu eta ondorio berriak.**



EMBUTIDOS - HESTEBETEK  
**JESUS MARI DEBA**  
 MORGILLA "ORMAIZTEGI" ODOLKIAK  
 Pol. Ind. ANDUAGA Mod. 9 Nave 7 • EZKIO-ITSASO 943 72 17 10  
 Goierriko odolki onenaren saria, Ordizia, 2017  
 1. Saria Goierriko Odolki Lehiaketan 2014

**JOSE BENITO DEBA**  
 harategia  
 » Zumalakarregi plaza z/g  
 ORMAIZTEGI. Tf. 943 88 26 59  
 Ganador del Concurso de Txistorra  
 "Santo Tomas 2005"





**GRUPO GOIUR**

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

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

Financiación hasta en 12 meses  
Tramitación de subvenciones

12 hilabeteratainoko finantzazioa  
Diru-laguntzen tramitazioa

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

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



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

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



**diamo**  
cocinas

**S SINGULAR**  
DIDAK

# 2018-2019: EL DISEÑO FINAL

**R**elanzada nuestra GIDA antes de que a algún iluminado se le pudiera ocurrir aprovecharse de una manera poco ética del árbol caído, en 2018 dimos el paso de cambiar el diseño anterior, ya obsoleto y evocador de tiempos pasados, por uno nuevo y atractivo, obra de **Jose txo Sastre**, una de esas personas que ha estado con nosotros, a las duras y a las maduras, prácticamente desde nuestros inicios.

Y es que al final de un recorrido como éste, lo que quedan son las personas. Las personas que nos han apoyado no sólo cuando nuestra labor les beneficiaba, sino en todos los momentos, los buenos y los malos. De no ser por personas como **Salva Navarro, Iñigo Etxenike, Jose txo Sastre...** que han mostrado generosidad y comprensión en todos los momentos que hemos pasado, este proyecto no se habría podido llevar a cabo y no seguiríamos mirando hacia el futuro. También estamos encantados con **nuestros colaboradores@s**, fijos o esporádicos: **José Luis Padrón, Asier Zaldúa, Marta San Sebastián, Javier Morsquera, Anne Otegi, Jose Ángel Igarzabal, Josean Barrasa, Carlos Mediavilla...** y como no, los **anunciantes** que durante estos 20 años han apoyado económicamente este proyecto lúdico e informativo, esta guía sin pretensiones que intentará ser, mientras nos dejéis hacerlo, un altavoz honrado y eficaz para vuestra publicidad. Muchísimas gracias a todos y a todas... bihotz-bihotzez, eskerrik asko !!!



Una nueva generación de ventanas  
 goierri leihoak www.goierventanas.com  
 943 72 53 15



Una nueva generación de ventanas  
 goierri leihoak www.goierventanas.com  
 943 72 53 15



**IÑAKI LOPETEGI**

Tf.: 629 47 02 87

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

[agerremedia@gmail.com](mailto:agerremedia@gmail.com)



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

**LAZKAO**  
ZERBITZUGUNEA



**AVIA**

# ARANGUREN ESTANKOA

## OPARIAK - LOTERIAK



Labeaga 51  
URRETXU  
943 72 09 14

# Loinaz KAFEAK



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



# Dantzaki

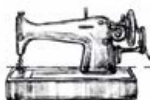
## Dantza Eskola

Andra Mari 5, BEASAIN  
943 88 56 51

Iñaki Azpiazu 6, AZPEITIA  
625 25 90 44



# Inakal



Jantziak konpontzeko, moldatzeko  
eta pertsonalizatzeko tailerra

Taller de arreglos, adaptaciones  
y personalización textil

Plaza Jose Barandiaran 1 - ORDIZIA - 943 50 43 17



# LA PISTOLA

Un relato de **Txema Iriberry**

Ilustraciones de **Ainara Osinalde**

**L**a pistola la encontró Alberdi mientras buscábamos en el Campito algo con que señalar las porterías.

Llegaron los capullos de siempre, la cuadrilla de Andueza, esos putos abusones cinco años mayores que nosotros, y ya nos quisieron echar del campo. Empezaron por tirar al suelo ropas y bolsas que teníamos colgadas en las porterías, a pegar trallazos con su balón de cuero, y a darle chupinazos al nuestro, tirándonoslo a tomar por culo, más allá de los garajes, hasta la misma carretera. Esta vez no nos fuimos, decidimos resistir, jugaríamos en los laterales, pero la hierba en aquella zona estaba tan crecida, que, sólo con las chamarras, las porterías apenas eran visibles. Así que nos pusimos a buscar pedruscos, palos y lo que fuese, para remarcarlas, y que se vieran desde bien lejos.

Alberdi y yo no tardamos en aparecer. Fuimos los primeros. Yo traje una caja de madera y él..., el pistolón. Sí, un enorme pistolón, tan grande como el de Harry el sucio.

- ¡Eh, tío! Mira qué me he encontrado -, gritó.

El arma se la pasó repetidamente de una mano a otra, haciendo malabares, como John Wayne en las pelis de vaqueros. Cuando menos lo esperaba, la agarró con las dos manos, apuntándome a la cabeza.

- ¿Qué haces? ¿Estás tonto? ¿De dónde has sacado esa pistola? Anda, escóndela.

- La he encontrado enrollada en la chaqueta de un chándal rojo, por donde cogemos moras, cerca del pozo de los sapa-burus. Qué pintaba allí una sudadera. Ya me dirás... Sentí curiosidad. Al cogerla, el arma resbaló de entre la ropa, poco faltó para que me quedara sin pies. De buena me libré. Pesa una tonelada.

- ¿Qué has hecho con el chándal?

- Lo dejé allí. Es feo de cojones.

- No me apuntes, Alberdi. Vale ya. No seas gilipollas. ¿No será de verdad?

Dámela, con eso no se juega. Que nadie la vea. Escóndela - insistí. Acabo de tener una idea.

- Qué dices, tío. La he encontrado yo, es mía.

## **TXEMA IRIBERRI** (Zumarraga, 1964)

En más de una ocasión, este hostelero y escritor ha sido seleccionado por la revista digital **"Solonovelanegra"** para que sus relatos negros formen parte de los recopilatorios que suele publicar regularmente. Esta fue la excusa perfecta para publicar en **GIDA** otro de sus relatos, **"Cómo soy tan caprichosa"**, que despidió el año 2017 a nuestro lector@s con ese tono negro, angustioso y desasosegante que tienen los cuentos de Txema. El año pasado, sin ir más lejos, Iriberry volvió a ser seleccionado por la prestigiosa web negra y nos volvió a regalar otro soberbio corto literario, **"La comuna"**. Y este año, la cosa adquiere tintes todavía más serios con este desasosegante **"La pistola"** que se lee sin respirar. ¿Para cuando una novela, Txema??





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

LEHENDABIZIKO GARBIKETAK  
ERAIKINAK - BULEGOAK  
MERKATAL LOKALAK  
GARAJEAK  
JABEEN ERKIDEGOAK

PRIMERAS LIMPIEZAS  
EDIFICIOS - OFICINAS  
LOCALES COMERCIALES  
GARAJES  
COMUNIDAD DE PROPIETARIOS

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



: loradenda baino gehiago  
floristeria y algo más

Garaian, garaikoa para cada temporada

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



**IRIZAR**  
pentsuak



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

in

Animatu zaitez **Aieta** f6cil rekin, orain da garaia!  
K7

**Parafarmazia**

Jose Lasa, 15 - LAZKAO - 943 02 77 63



ESTETIKAKO ETA ILEPAINKETAKO PRODUKTUAK

Nafarroako Etorbidea, 5 - 20200 BEASAIN

655 97 42 57 @nahizu75@gmail.com





© Aina Osmalde

- Alberdi, baja el caño, a ver si se te va a disparar.
- ¿Eres tonto? No me apuntes...
- Que no me apuntes... Al final te tendré que dar dos hostias
- Ya te ha costado. No les comentas a los demás. ¿Me has oído? A nadie. Ahora, la envolveré en mi jersey, y se convertirá en parte de este poste. Yo cuidaré de ella, jugaré de portero.
- Venga, qué, chicos, que se hace tarde. ¿Empezamos? Pido Arconada.

No llevábamos ni diez minutos de juego, y apareció la madre de Dorron, buscando a su hijo para que la acompañara al Economato de Orbegozo. Aquella señora, saltaba a la vista, no aprobaba que anduviéramos con Mikel. No le gustaban nuestros juegos (cinturón, chocache, burro...). "Ni se os ocurra pegarle en la cabecita a Mikel. El pobre no tiene formados los huesecitos del cráneo", nos decía, y nosotros nos descojonábamos. Su rostro reflejaba amargura, como si aquella mujer llevara a rajatabla una dieta de lechuga y pienso compuesto. Todos los días le recogía. Cualquier excusa era buena para alejarlo de nosotros.

El partido finalizó abruptamente cuando Dorron se apoderó

del balón. "Lo siento, chicos, tengo que irme", se disculpó una vez más.

Ketxus, Juan Luis, Iñigo, Tonono y los demás se fueron corriendo al quiosco de La Churrera a comprar chuches. Alberdi y yo, como teníamos que hablar, fuimos directos a las huertas del frontón, pero no nos quedamos allí por prudencia, porque vimos a un señor, conocido de mi padre, cómo se acercaba. Seguimos las vías del tren Urola hasta la trasera de la fábrica de Madaya. Tampoco paramos, un tío andaba con tres perrazos sueltos. Continuó nuestra marcha por la plazoleta del Golden. Allí también había movimiento, un grupo de mujeres charlaban y hacían punto, sentadas en sillas plegables de playa. En el almacén de frutas Aly, de un trailer cuatro ejes, descargaban sacos de patatas y cebollas.

Íríamos a un sitio solitario y discreto. Así que fuimos a la estación de trenes de Renfe de Zumarraga.

"Los baños serán el lugar más seguro", le dije.

Sin pensarlo mucho, entramos en el primero que vimos abierto, y echamos el pestillo. Apeataba. Los zurullos colapsaban la taza, la desbordaban.



ESKURIOA • BEREZIA • ARDURATZUA

# Misszelania

CONCEPT STORE  

SANTA MAGDALENA 4, LAZKAO



## UNE Edergintza

Makilajeak, Laserra, Mikropigmentazioa  
 Manikura + Pedikura  
 Aurpegirako tratamenduak  
 Gorputzerako tratamenduak  
 Masaje terapeutikoa, Beltzarantzea  
 Radiofrecuencia • Electroacupuntura

Nagusia 8, IDIAZABAL - 943 18 72 08 - unedergintza@gmail.com



## GOZOKI DENDA



Elkano 10 - ORDIZIA

## ESTIBALITZ RUANO MATXAIN

ileapaindegia

Araba kalea 1, ORDIZIA  
 943 88 10 35



Sistemas de integración capilar- Ilea ezartzeko sistemak

Cita online - Txando online

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

# ELEI ILEAPAINDEGIA

CORTES  
 COLORES  
 RECOGIDOS  
 ALISADO DEFINITIVO

UÑAS DE PORCELANA  
 ESMALTADO  
 SEMIPERMANENTE  
 MAQUILLAJES

PASEO DEL ORIA  
 10, BAJO 2  
 BEASAIN  
 943088951



La puerta, las paredes y el techo, - vamos, todo el wc-, estaba literalmente lleno de mierda. Algún loco aburrido la había esparcido a conciencia con sus manos. Había tapado números de teléfono, corazones y frases tipo: "En caso de emergencia salgan cagando" o "Mi pito huele a canela". Pero allí no olía a canela, sino a orines rancios. Olía brutal, de palidecer, peor que el tufo que despedía aquel jabalí lleno de bichos en Ne- vera.

Un enjambre enorme de moscas azules habían colonizado el váter, el zumbido era terrible, y chocaban - repugnantes y ruidosas- entre sí y contra los azulejos. Chis, chis, chis, chis, chis, como sonido de canicas holandesas. Si hubiésemos sido cautos..., si no hubiéramos abierto la boca...

- Joder, no sé para qué ponen servicios, si luego nadie los limpia... Puaj. Qué guarrada. Todos son iguales. Fíjate el que hay entre el Aldapa y el Avenida, o el que hay en frente de las Medrano. Puaj. Dan ganas de vomitar. Y encima no hay jabón, ni papel...

Tiré de la bomba, intentando arrastrar aquel tapón de heces y papeles. "Ni agua" -añadí.

Yo no solía frecuentar la zona de las estaciones, lo tenía terminantemente prohibido desde que un Talgo arrolló a una vecina del barrio. "Es tan peligroso...", - repetía mi madre.

Como he dicho, muy poco solía ir a la estación. Bueno, durante un tiempo nos dio por ir a toda la cuadrilla. Fue cuando poníamos hierros gordos, cada vez más grandes, en las vías, para que descarrilara algún tren, pero, no creáis, no es nada fácil. Y lo dejamos por puro aburrimiento.

Reconocí a los dos señores que nos cruzamos al entrar en los baños, como para olvidarse de ellos, eran habituales de la estación durante el tiempo de nuestros fallidos sabotajes. Pasaban la vida entre los váteres y el quiosco de revistas. Uno de ellos tendría unos cincuenta años y era patizambo, andaba como un pato loco. Siempre llevaba un bolsito colgado del hombro. Le apodamos Dos menos diez, por la posición de sus pies. Al otro, le pusimos Margarito, también por la forma de caminar, pasos cortitos, y simétricos, como si evitara pisar minas. Era viejo, bajito y hablador, muy hablador: "Tenía dos hijas casadas, trabajaba en Irímo, su plato preferido eran las entrañas, (morros, callos, riñones..., y qué ricas son los criadillas - finalizaba siempre-), tenía a la mujer enferma desde hacía años, era del Madrid..." , y nos invitaba a todas horas a mostos y batidos, pero nunca le aceptamos nada. ¡Ay, tortuguital!, se le veía venir a la legua. Cuando íbamos a mear a los urinarios de pared, los dos "corrían" detrás nuestro y nos hacían un sándwich, se plantaban uno a cada lado de nuestro meadero, simulaban orinar y sin ningún disimulo miraban nuestras pollas.

"Ya es casualidad, madre mía, éstos siguen aquí, ¿eh, Madina?, qué elementos. ¿Seguirán viniendo a ver chorras?"

No tardaron en golpearnos la puerta con insistencia, pienso que no nos reconocieron. Alberdi había crecido dos palmos desde entonces y mi incipiente pelusilla se había convertido

en un visible mostacho, parecido al de Migueli, el futbolista del Barcelona.

"¡Eh, chavales!, ¡Preciosos!, ¿de dónde sois? ¿queréis ganaros cinco duros?... ¿Y cien pesetas?, ¿sabéis hacer pajitas?"...

"¡Iros a tomar por culo, cerdos, asquerosos!".

La saqué despacito del jersey. Joder, la parte del caño brillaba tanto como la motaza nueva de mi primo Jesús. Deslumbra.

- ¡Guau! ¡Es una pasada!

- Habla bajo.

- ¿De quién sería? - preguntó mi amigo. ¿De alguno de ETA?

- Qué dices. ¿No ves la tele? Esos las entierran en zulos por el monte, en la frontera con Francia. Vete a saber, igual estaba allí desde la Guerra Civil. Primero, tenemos que asegurarnos a ver si es de verdad, si tiene balas y si funciona.

Agité la pistola con fuerza para ver si las oía en su interior. Nada, ni un muelle suelto. Era maciza, de acero, y en la culata de madera negra, con algún que otro arañazo, se distinguía la portilla para meter la munición. Lucía varias inscripciones en inglés, que no entendí ni papa, y carecía del tapón rojo en el caño de las imitaciones que se venden en las revistas.

Los viejos volvieron a golpear la puerta con los nudillos, lanzaron una nueva propuesta: "¡Eh, guapos! ¿Queréis ganaros cien pesetas? Pero, cien pesetas para cada uno".

"Y un Lib", añadió Margarito.

Tuve tentaciones de abrir la puerta de golpe, pulsar el gatillo, y dejar todavía más sucio aquel infecto lugar.

- Alberdi, vamos a esconderla en un sitio. Sé de uno cojonudo, allí nadie irá. Es un lugar buenísimo, no haya podrida, cerca del caserío Intxausti. Allí guardo una navaja, linternas, revistas de tías en bolas y algún paquete de 3 Caravelas. ¿Te parece?"

- Madina, que no, la pipa es mía y de nadie más. He pensado en entregarla a la inspección. ¿A ver si es la de Rafael, el muni? O a los verdes, pero, no. Mola más quedármela. Me gustaría cargarme a Carretero, ese hijodeputa, que, cuando jugamos al triángulo, pisa las canicas, y nos las manga con los tacones agujereados de sus zapatos. Estoy harto, la primera bala va a ser para él. Se va a quedar flipado.

- Alberdi, piensa. La pistola es, como mínimo, de los dos. Sabes perfectamente que la has encontrado en mi barrio. Si tienes cuadrilla es gracias a mí. Además, matar a un gilipollas por esa chorrada es una locura. Yo sí que la necesito con urgencia. No me preguntes para qué.

- ¡Eh, niños, ¿os la estáis pelando? Si nos dejáis ver lo que andáis haciendo...

- Ni puto caso, Alberdi. Habla bajito.

- Eh, chicos, ¿nos podéis enseñar la pistola a nosotros también? Eh, chi... - El mirón no pudo terminar la frase.

Perdí los nervios, Dos menos diez, el muy cabrón, nos había estado espiando, subido a la taza del baño contiguo. Le pillé babeando in fraganti. Alberdi no pudo conmigo. "Abre, abre, que me lo cargo". No lo hice, pero se comió un puñetazo terrible en el rostro. Luego, le encañoné entre ceja y ceja. El nenaza



## SM SPORT NUTRITION

Suplementos deportivos Nº1 a precios de Internet!!!

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

Productos para deportes de musculación y resistencia:

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

Conoce también nuestra sección de alimentación y complementos natural/bio



Lazkao Txiki Zelaia 2, LAZKAO. 943 10 65 71

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



# Zuzenki

Aholkularitza:

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

Hirigoin 7 - LAZKAO - Tel./Fax: 943 16 23 93 - [zuzenki@zuzenki.eu](mailto:zuzenki@zuzenki.eu)

**20 URTE  
ELKAREKIN**



# Helen

Unisex  
Ileapaindegia eta estetika

Oriamendi 17, BEASAIN  
943 88 41 02

¡Estas  
Navidades  
regala belleza!



## ELECTRO ORIA

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

Distribuidor Oficial

**movistar+**



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

*Bittor*  
JATETXEA  
» *Betiko etxea* »  
Tf. 943 18 00 33 - ATAUN





se hizo pis. Cogí el arma por el caño con las dos manos, como si fuera Ballesteros, y le aticé un tremendo swing. Sonó PLO-FFF. Dos menos diez cayó al suelo, con cara de ver las estrellas, sólo faltó la corona de pajaritos dando vueltas. Su amigo, en estado de shock, tardó en recuperar el color, se quedó más blanco que las cacas de un gato sarnoso.

- ¡Alberdi, vámonos rápido! Tú por aquí y yo por allí. No se te ocurra largar. Ya sabes, la pipa es de los dos.

-----  
 Palmi se subía por las paredes, volvió a mirar la hora, las siete y media, y por enésima vez, tras las cortinas. Menuda le iba a caer a su marido... Le había arruinado la tarde. Hoy se quedaba sin echar sus vinitos, lo veía venir. Le sacaría los ojos a su Juan Lanás. Sam sabía perfectamente que le quedaba por planchar una montaña de ropa, que llegaba al techo. Quién iba a preparar la cena y la comida para mañana, quién iba a pasar la mopa...

Sonó y sonó el portero automático. Tonos cortos, largos, pesados... De nuevo. "Qué se muera". Los timbrazos prosiguieron. Ahora, con el soniquete "Bat, bi, hiru, lau. Bost, sei, zazpi..." Palmi no aguantó más. "Serán críos". Por fin, descolgó el portero.

- ¿Quién es? Ya está bien...

- Perdón, policía municipal. ¿Palmira Cerezo? Nos abre la puerta, por favor.

Le informaron de que su marido había sido agredido en los baños de Renfe de Zumarraga.

- ¿En Zumarraga? ¿Qué le ha ocurrido, por Dios? ¿Se ha pe-

leado? ¿Le han robado? ¿Ha tenido un accidente?

- Tranquilícese. Un testigo ha dicho que un joven, sin mediar palabra, golpeó las partes de su marido con la culata de una pistola.

- ¡Una pistola, Dios mío! ¿Le han matado?

- No, ya le he dicho, ha recibido un fortísimo golpe en los testículos. No hubo tiros. El agresor se encontraba con otro chico drogándose en un baño de Renfe. Su marido debió de llamarles la atención y por cómo dejaron el aseo. Ahora mismo, probablemente, le estén operando en el Hospital Provincial de San Sebastián. Se le ha estallado la membrana que recubre, perdón, los huevos.

- ¿No estarán confundidos? ¿En Zumarraga? ¿Qué iba a hacer mi marido en Zumarraga? Además, Sam está muy bien enseñado, acostumbra a orinar sentado en la taza. Me extraña muchísimo que fuese a orinar en baños públicos, que los utiliza cualquiera. Debe ser un error. No sé si me entienden: Mi marido es de esas personas que para vivir la vida, la piensa.

- No, me temo que no hay equivocación posible.

Ya en la calle, el jefe de la investigación respiró hondo. "¿Has oído, Osinaga? ¿Has oído? - repitió -. No aguanta un segundo más en esa casa, vaya colonia de mierda que usa la señora. La madre que la parió. Creí que iba a caer redondo. Joder, olía a matamoscas del Mamut".

Palmi quedó pensativa. Ya que estaba vestida tomaría sus vinitos. Por qué no. Menudo día le esperaba.

-----  
 Eran las 4:30 de la madrugada. Al celador no le dio tiempo



# ZEBERIO

HARATEGIA



Goenkale 7, ORDIZIA 943 88 08 91



## GOIFIBER, S.L.

ESTRATIFICADOS DE FIBRAS Y RESINAS

Pol. Mugitegi Vial D - Pab. 48 (Apartado 22) 20700 URRETXU  
Tel. 943 72 54 24

goifiber@goifiber.com - www.goifiber.com



# ETXALEKU S.L.



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



## Peluquería Caballeros

# A LAZNE

Gizonen zko ilea paindegia

Domingo Unanue, 1  
Tel. 943 08 60 04  
ORDIZIA



# POTTOKA

ordizia

Razioak  
Plater kombinatuk  
Eguneko menua  
Ogotartekoak  
Hamburguesak

Legazpi 3, ORDIZIA - 943 16 03 04

ni de levantar la vista del crucigrama que rellenaba. Un joven, extremadamente ágil, subió ligero por las escaleras. Renunció al ascensor, aunque al llegar a la segunda planta, urología, aflojó el paso. Se percató de que el rechinar de sus tenis rompía aquel frágil silencio, hasta entonces roto por toses sueltas, "me mueros", sin convicción, y algún pedo flojito. Se paró en la máquina de vending. Apenas tenía monedas sueltas, así que sólo compró un Kit Kat, que fue comiendo por el camino. El control de enfermeras se encontraba vacío. En el office, a un volumen mortecino, se escuchaban las voces de una telenovela sudamericana y el lento girar de un microondas. Reparó en el ruidoso tintineo que emiten las fluorescentes de los centros de salud. El pasillo era kilométrico, claustrofóbico, inacabable..., como los del Hotel Overlook, de El Resplandor. Antes de entrar en la habitación se metió en la boca el último trozo de chocolate. Se chupó los dedos, y los restregó en el pantalón, antes de girar el asa de la puerta. Lo hizo despacito. Penetró de puntillas. Halló una cama solitaria, y un señor de unos cincuenta años, dormido y sin acompañante. No encendió la luz, la de emergencias fue suficiente para leer el nombre del enfermo en la pizarra.

- Buenas noches, Sam, ¿está despierto? ¿Sam?

- Sí... ¿Qué ocurre? - contestó visiblemente perdido- ¿Qué pasa? ¿Ya me llevan? ¿Qué hora es? Diga, doctor...

- Tranquílese, hable bajo. Está todo el mundo durmiendo. No soy médico, soy el responsable de la investigación de la desaparición de la pistola. Tengo que recuperarla como sea. Supongo que mis compañeros le habrán interrogado... ¿Qué tal está?

- Ya ve, lleno de cables y sondas. No sé si salvaré los testículos, tienen que hacerme una prueba de ultrasonidos. - Cogió fuerzas -. No, no he declarado. La policía me sugirió que lo hiciera tras la operación.

- Oh, no. Siempre es más fácil recordar nombres y detalles en caliente. ¿Tiene dolor?

- Sí, estoy realmente jodido...

Cada vez que Sam decía algo o, simplemente, abría la boca, sonaba una especie de cornetín de feria, como si se hubiera tragado la boquilla de una turuta. La voz era quebrada, a veces inaudible. Al poli se le veía ansioso, la mancha de sudor en los sobacos crecía exponencialmente cada vez que el interrogado se quedaba dormido. No obstante consiguió dos datos importantes: Alberdi y Caserío Intxausti.

- Me han dicho que aunque me amputen los dos testículos no moriré - dijo inquieto, Sam.

- Oh, tranquilo, usted es un hombre con suerte. Le aseguro que no los perderá.

Antes de cerrar los ojos, Sam escuchó en medio del hipnótico silencio, chirridos de goma. Le dio dentera. El policía intentaba calzarse unos guantes de cocina, demasiado ajustados para sus manazas. Sam tragó saliva. La perilla de emergencia la vio lejana, como si estuviera en Australia. Contempló ho-

rrorizado como el poli, con parsimonia, proseguía ajustándose los guantes, dedo a dedo. Por fin, acabó. El furtivo atenazó el cuello del paciente, como si fuera plastilina seca y quisiera moldearla. Siguió apretando el cuello, casi, casi, hasta sacarle los tuétanos y las espinillas del pescuezo. El falso policía siguió estrujando y estrujando, hasta que Sam se convirtió en un simple cacho de carne.

-----  
Con el jaleo de la puta pistola se me olvidó tomar la medicación. Anduve como un cohete la tarde - noche, pero, poco a poco, fui perdiendo fuelle, empecé a sentir miedo. Qué miedo, pánico. Como veréis, los acontecimientos se precipitaron a gran velocidad. Me dolía todo el cuerpo, la cabeza, el estómago..., los nervios me iban a estallar. Necesité urgentemente consejo y desahogo. Por eso, acudí a tía Elvira. Estaba deshecho, no sabía cómo empezar mi confesión. Cuando dejé de llorar y pude hablar, le conté de carrerilla lo mismo que os dije a vosotros, todo.

Mi tía no paró de hacerse cruces, de besar su medallón de la Virgen del Carmen, de decir "Ay, Señor!".

- Tía, atravesé las vías, pensando qué hacer. Como no tenía idea de lo que escucharon los pedófilos, cambié el plan. La pistola la escondí en los garajes frente al Sagaspe, debajo de unas maderas que llevan allí trepoientos años. Joder, di con una reserva de bichos bola. Buen sitio.

Llegué a casa bastante acelerado. Tuve suerte, mi madre no me interrogó, estaba Blanco, el técnico de televisiones. Reparaba nuestra Vanguard, que se veía con muchas rayas. Venía de Legazpia. Dijo, que en Penhamon había una nube de periodistas en frente de la casa del capullo que golpeé. Un amigo suyo, policía, le contó que habían cogido cientos de huellas dactilares y, confidencialmente, que el agresor podría ser miembro de la peligrosa banda de atracadores de bancos que operaba por la zona.

Tenía que cambiar de aspecto urgentemente, anduve barajando en salir a la calle con la barba y patillas adhesivas de un viejo juego mío de disfraces, pero eran patéticas, jajajaja, daban risa, ni siquiera pegaban ya. Acabé afeitándome el bigotillo. También me corté el pelo, y por poco una oreja, con unas pequeñas tijeras de manicura. Me ayudé de un pequeño espejito, recuerdo de la boda de mi tío Amado. El resultado fue deprimente, un flequillo a lo cazuela, todo tresquilones.

Luego, fui a Texo. Jugué un par de partidas al billar con Tonono. No era mi día, no logré hacer una sola carambola. Es más, rocé el fieltro varias veces. Lo dejé, sólo faltaba que me cargara el tapete.

Llegó Alberdi, y fuimos corriendo a la biblioteca, a ver si dábamos con algún libro de pistolas. Pero, María Eugenia, la responsable, nada más cruzar la puerta, nos expulsó. Todavía no se le había pasado el enfado. Seguíamos castigados desde aquel día en que fuimos la cuadrilla al completo, a hacer el bobo a la biblio, llenamos las mesas de libros de diferentes es-

# 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



**imana**

Garagaritza, 9 ORDIZIA  
Tel.: 943 88 46 62



# biok2.com

aholkularitza  
fiskala  
kontablea  
merkataritzakoa  
laborala  
gestoria

asesoria  
fiscal  
contable  
mercantil  
laboral  
gestoria

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

**BASQUE  
LABEL  
HARATEGIAK**  
— 100% —  
CON NUESTROS  
BASERRITARRAS

# EZEIZA

## HARATEGIA

Nagusia 29, ORDIZIA - 943 88 62 53



**DJ IÑIGO ETXENIKE**

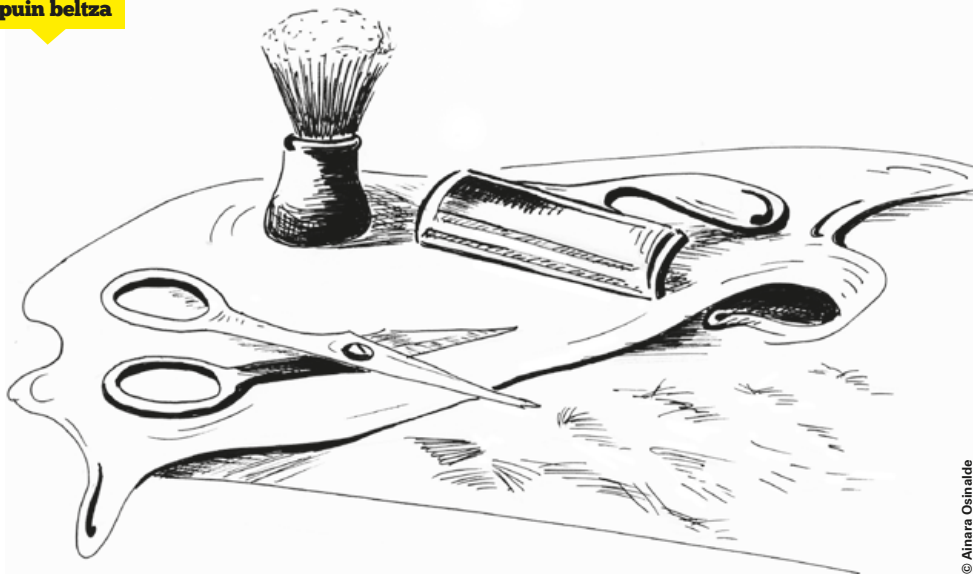
Ezkontzak  
Despedidak  
Jaiak

# 655 744 657



**XUBER  
PUB**

Zaldizurreta z/g BEASAIN



© Ainara Osinalde

tantes, y a la de tres, salimos por patas, en plan sinvergüenza, dejándole cientos de volúmenes sobre la mesa.

- Mejor, Alberdi. Aunque te suene raro, me alegro de que no nos deje entrar. Iremos a la biblioteca de Beasain, allí nadie nos conocerá. ¿Quedamos para mañana para hacer dedo? A las diez, en Izaga. ¿Te parece?

- Vale, Madina, pero ahora mismo me voy a casa, me encuentro fatal. Estoy muy nervioso. Hasta mañana.

La tarde la pasé en bares en los que había máquinas Nevada, las de cascadas de monedas. Kexus era un hacha, sin meter pasta, sabía darles golpes secos, y sin dejarlas fuera de servicio, lograba que cayeran monedas. De todos los bares nos echaron a la calle.

Sobre las nueve, nos pusimos a jugar a bote-bote, hasta que le tocó al pobre de Dorrón buscarnos. Tía, somos unos canallas. Entonces acordamos irnos a casa, todos a la vez, y dejarle a Mikel solo, que nos buscara hasta aburrirse. Supongo, hasta las mil, hasta que aparecería su madre, digo yo. No hicimos risas ni nada... Pobre chaval.

En casa cené rápido, mi padre llegó completamente borracho, oliendo a vino e impregnado de un perfume de mujer muy

fuerte, malísimo, a insecticida apestoso, que mi madre y yo reconocimos al instante. La cena no era de su gusto. "Qué gusto puedes tener tú", le reprochó mi madre. Recibí de lo lindo. Al interponerme entre ellos, también me cayeron dos cintazos sueltos con la hebilla. Antes de irse a la cama, todavía soltó tres puñetazos en la parte superior del televisor. Ahora no se ven rayas, ni el UHF, ni nada. No logré dormir ni un sólo segundo. Me pasó la noche pensando dónde y cómo lo haría. Bang, bang, bang...

Nada más salir del portal tropecé con Juan Luis. Lloraba a moco tendido, como si se le hubiera muerto el perro. Me dio la peor noticia posible, inimaginable: Alberdi, mi amigo Alberdi, estaba ingresado en la UVI. No me lo podía creer. La madre de Juan Luis le había despertado prontísimo dándole la noticia. La desgracia de Alberdi abrió el informativo de Radio Popular de las siete. Alguien le había esperado a cien metros de su casa y le había sacudido a conciencia. Le habían dejado medio muerto, irreconocible. Tenía diecinueve huesos rotos y le faltaban las uñas completas, y trocitos de carne, de dos dedos de la mano derecha, como si se las hubieran arrancado con un alicate. Madre mía. Me iba a dar algo, no podía respirar.

**Goierrri bus**



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

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

**AMEBI**



Zubi Erreka  
Auzoa 9  
LAZKAO

943 16 25 23

*Sagardotegia*



*Kirkil*

*Santa Maria 29 - Ordizia*

**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



Elozei 17  
Lazkao  
Tlf. 943880233  
Asteburuetan afariak

**EZKIZU**



Kale nagusia, 16  
Tf. 943 08 46 79  
LEGORRETA

CALIDAD · SEGURIDAD · EXPERIENCIA



**XINDOKI**

Instalaciones - Instalakuntzak

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

Orlamendi 19 · BEASAIN · 943 88 00 82

**BAR ZELAN**



Pintxos  
Bocadillos  
Cazuelitas

Esteban Lasa 2. BEASAIN 943 16 22 67

**PELUQUERIA Joaquín**

ileapaindegia

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

**KULLS KA**

BOKATAK, PLATERAK,  
PINTXO BEREZIAK,  
ARDOEN KARTA.

COMIDAS-DEGUSTACIÓN,  
LUNCH Y CELEBRACIONES.

Arana kalea, 1 - Ili: 943 889 388 Beasain

**URDIN**

taberna

Santamaria-Andre Mari Kalea, 31 # ORDIZIA  
943 08 59 97

Qué angustia. Juan Luis, también comentó, que dieron la noticia del fallecimiento de un hombre agredido en la estación de trenes de Zumarraga. "Creo que es uno de los pedófilos de la estación, uno que le llamábamos Dos menos diez. Cuando mañana veas la esquelita, hijo, caerás".

¿Habría cantado? Las piernas me fallaban, pero tuve que ir a por la pistola de marras y hacerla desaparecer. La metí en un saco que encontré tirado cerca de la carbonera de Orbeago. Fui a Legazpia en bus, y subí corriendo al pantano de Urtatza. Lancé el saco con todas mis fuerzas hacia el centro del embalse, aunque calculé bastante mal, se hundió a unos metros de la orilla. Cagüen la puta, tenía que haberla enterrado.

- Tía, qué me aconsejas - le pregunté, sabiendo de antemano lo que me iba a decir, que me entregara a la Guardia Civil.

- Ay, sobrino, lo primero que tienes que hacer es alejarte de las malas compañías. Pero, ya. Con lo bueno que eres tú... Haz el favor, no le comentes nada a tu madre. Vaya disgusto le darías. Bastante tiene ella. Creo que si has tirado la pistola y nadie te ha visto lo mejor es que te olvides. Sí, va a ser lo mejor. Y no vayas a confesarte, algún cura podría delatarte. ¡Ay, Señor! Vete, y reza mucho.

Tía Elvira quedó con los labios pegados en la Virgen del Carmen, como si le estuviera haciendo un boca a boca. Yo salí del portal perplejo y descompuesto por su insensibilidad.

Caminé hasta el Campito para decirles a mis amigos lo de

Alberdi. Ya lo sabían. Por lo visto, lo sabía todo el mundo.

"Y qué vas a hacer, hay tanto pirado... Qué mala suerte es dar con un loco. Los demás también estamos jodidos, qué crees. Anda, no sufras. Juega. Nos falta uno", dijo Iñigo.

- Mikel, Dorron. Mikel - grité hasta desgañitarme - . Se puede saber qué haces con ese chándal rojo. Por Dios, es horrible. Daña la vista. Quitátele. Por favor... Encima, te está grandísimo. Tíralo a la basura.

- Ni loco. Lo encontré cerca de donde cogemos sapaburus. Bah, está bien. No exageres, no es feo, es poco visto. Tío, es un Adidas. Mi madre lo lavó. Está nuevo.

Pobre, Mikel. Su madre tardaba más que nunca en aparecer. Me faltaba aire. No podía ni correr tras el balón, casi ni moverme. Cada instante que pasaba me ponía peor. Y mucho peor, desde que mi mirada chocó con la de aquel desconocido, parapetado cerca de nuestra portería. Empecé a sentir escalofríos y un miedo inmenso, atroz, notaba sus ojos clavados en mi cogote. Qué miedo, lo tenía apenas a unos metros, hasta padecía su aliento.

Recordé que debía rezar. Sí, rezar, a ver si se marchaba aquel tipo, no aguantaba más este brutal acoso. Tuve ganas de gritar, de llorar, de huir... Me agaché, simulando atarme los cordones de las botas, para ver si todavía me miraba el forastero. Y, se obró el milagro, aquellos ojos criminales, súbitamente se fijaron en el Adidas de Mikel Dorronoro.

## PROMOZIO BERRIA ZEGAMAN



**142.000€** lan hasita  
2 eta 3 gelako etxebizitzak  
sukaldeak altzariz hornituta

**INFORMAZIOA ETA SALMENTA**

**943 73 07 64**

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

## HURRENGO FASEA MARTXAN IZENA EMATEKO EPEA ZABALIK



ERAIKUNTZAK: ETXEBIZITZAK eta PABILIOIAK.  
URBANIZAZIO LANAK. HONDALANAK eta ERAISKETAK.

Lanaren hiribidea 12, LEGAZPI - 943 73 07 64  
Loiolako Inazio Hiribidea 3, AZPEITIA - 943 15 03 05  
[lurkide@lurkide.com](mailto:lurkide@lurkide.com)



# BAR ITURRALDE

**NUEVA DIRECCIÓN!! Raciones  
Bocadillos  
Sandwiches  
Hamburguesas**

*Felices Fiestas!!*

Juan Iturralde 1, BEASAIN

# KOROSTI KAFEA



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

Bidebarrieta, 13. OÑATI  
943 78 04 20



**Josetxo  
Arraindegia**  
Pescados y  
mariscos

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

## GIDABAIMEN MOTA GUZTIAK



ANIMOOO!!!

ATERA EZAZU  
ZURE GIDA  
BAIMENA GIRO  
PAREGABEAN

Bideluze plaza 2 - BEASAIN - 943 88 02 68

## TALLERES AUTO ARIZPE



ARIZPE, 9

TF/FAX: 943 80 65 46

MÓVIL: 629 44 59 80

LEGORRETA



## MAPFRE

Alberto Castillo  
Marzabal

ASESOR FINANCIERO

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



**PINTURA DECORATIVA  
DECORACIÓN - MANUALIDADES**

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

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

## COVIRAN EDURNE

*Eguberri zoriontsuak!*



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



**Jatetxea**

943 88 39 60

Gudarien Etorbidea. ORDIZIA

## SALINAS ELECTROMECÁNICA S.L.

Máquinas Herramientas y Soluciones

[www.salinas-electromecanica.com](http://www.salinas-electromecanica.com)

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

[www.jansen-maquinaria.com](http://www.jansen-maquinaria.com)

HITACHI  
POWER TOOLS

LUMAG

Chicago  
Pneumabank

Katea 5 • BEASAIN • 943 88 21 49  
[info@salinas-electromecanica.com](mailto:info@salinas-electromecanica.com)



**JAVIER MOSQUERA**  
Abogado

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

## El Abogado Responde

### PAGARÉ SIN ABONAR POR LA EMPRESA

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

V.P.A. (E-mail)

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

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

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

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

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

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

### ESTATUTOS DE LA COMUNIDAD DE GARAJES

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

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

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

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

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

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

# gida

## komertziala



**dendak**

76



**osasuna**

78



**jatetxeak**

90



**etxea**

106

**BP**  
*Natura*



**BIOPOMPAS**

Droguería a granel / Granelerako drogeria

**NATURAL WORLD**

Calzado ecológico / Oinetako ekologikoak

**B10**

Cosmética / Kosmetika

**ECO FRIENDLY**

Complementos / Osagarriak



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



**GALDEANO**

BURDINDEGIA • FERRETERIA



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

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



**MI TIENDA (Urretxu)**

## REGALOS CÁLDIDOS PARA EL CRUDO INVIERNO

Al hablar de Mi Tienda, siempre nos hemos centrado en su zona de descanso y sus cortinas, pero este emblemático establecimiento urretxuarra nos ofrece también variadas y originales opciones para nuestros regalos navideños.

Como nos recuerda **Ignacio García**, que junto a su hermana **Ana** y su primo **Julio** sigue dirigiendo este modélico comercio siguiendo las pautas establecidas en 1961 por sus padres, los hermanos José y Julio García, "las Navidades están unidas al frío, y en Mi tienda hay múltiples artículos ideales para combatir el frío que pueden servir para hacer un bonito y muy práctico regalo".

Así, como nos comenta este veterano comerciante, en Mi tienda encontraremos **sábanas de franela** de todo tipo, o las **sábanas "Coralina"**, fabricadas en polyester y que ahora están muy de moda. "También encontraremos **edredones nórdicos** de todos los tamaños, tanto en fibra como en pluma" completa Ignacio.

### Mantas para cama... y sofá.

Las mantas es otro de los fuertes de Mi Tienda. "Siempre hemos tenido gran cantidad de mantas, solo que ahora es un producto más adecuado para regalo, pues la manta ya no es aquel producto enorme de antes, que doblado ocupaba medio armario. Las mantas han sido reinventadas y ahora son **más ligeras**, y también tenemos las típicas mantas para el sofá, esas con las que toda la familia se cubre mientras ve la tele y que siempre intenta llevar cada uno hacia su lado a base de tirones. Es un artículo muy de regalo".

### Piensa bien... y acertarás

Y no sólo de mantas vive el hombre (o la mujer). Como nos recuerda Ignacio, en Mi Tienda contamos con gran cantidad de artículos que pueden resultar un estupendo regalo y con los que siempre acertaremos: **toallas, cojines, albornoces, paños de cocina, delantales...** lo dicho, una opción diferente y, sobre todo, práctica.

### La oferta de siempre

Y, por supuesto, Mi Tienda sigue vistiendo de arriba a abajo nuestro hogar con **artículos de descanso** (somieres, colchones, camas articuladas, arcones abatibles, cabeceros...) y con la especialidad de la casa: **los estores y las cortinas**, desde las más tradicionales a las más novedosas (laminas verticales, enrollables, japoneses...). Además, las confeccionan a medida y se ocupan de su instalación.

**MI TIENDA** - Labeaga, 19. Tf: 943 72 42 51 - URRETXU  
Búscanos en Facebook: mitiendahogar



# ALDASORO

Desde 1932




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

## HIDALGO

BITXITEGIA ETA ERLOJUTEGIA

## ORDIZIA

LEGAZPI 3  
TEL. 943 880 406



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

Bitxi klasikoak, modernoak eta azken joeretakoko 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. Hidalgo beti aurkituko duzu **DISEINUA, BERMEA ETA KALITATEA**.

bugaboo

Soy un  
icono



Bugaboo  
Cameleon³ Plus

~~989 €~~  
849 €

Compra ahorra!

**LAS MEJORES MARCAS  
EN ROPA Y PUERICULTURA**

10%  
15%

de DESCUENTO en cheque regalo  
EN PUERICULTURA  
en marcas seleccionadas

**BABY**

@babyzumarraga  
Baby

Piedad, 15 - ZUMARRAGA

943 72 12 64



**julita**  
desde 1943

mertzeria - mercería

Secundino Esnaola 2, ZUMARRAGA  
943 72 05 62



**ANA CRISTINA OLANO (Lazkao)**

## ÚLTIMA TECNOLOGÍA EN DEPILACIÓN LÁSER

Siempre intentando ir un paso por delante de lo que le pidan sus fieles clientas, Ana Cristina Olano acaba de estrenar una nueva máquina, “Eneka”, de fabricación nacional, que ofrece los máximos resultados en depilación láser, además de acortar la duración de los tratamientos y resultar más económica.

“El mundo de la tecnología asociado a la belleza está avanzando sin parar” nos cuenta Ana Cristina Olano, que el año que viene cumplirá **30 años como autónoma dedicada al mundo de la belleza**, “así que intento ofrecer a mis clientas el tratamiento mejor y más innovador posible, algo que nos ofrece esta máquina. Eneka es de fabricación 100% nacional, sin componentes extranjeros, y es lo último que ha salido al mercado. **Una tecnología que respeta enormemente la piel, y trabaja más rápido** que otras máquinas al uso, con lo que las sesiones de depilación son más cortas y, por lo tanto, más económicas. Es una máquina que ofrece una mayor tolerancia que otras, con lo que casi no duele, y es **válida para todo tipo de vello**, desde el claro al más negro, al igual que para todo tipo de tonalidad de piel. La verdad es que tanto yo como las clientas estamos encantadas” afirma.

### Otros tipos de depilación

La depilación láser por medio de máquina no es, de todas formas, la única opción que ofrece Ana Cristina. “Ofrezco también otras especialidades, como la **depilación eléctrica**, o la “**depilación definitiva con aguja pelo a pelo**”, un tratamiento de toda la vida que se utiliza sobre todo en facial, principalmente en pelos blancos sobre las que el láser no surte efecto como es debido.

### Tratamientos de belleza

En cualquier caso, Ana Cristina no oculta que en lo que más le gusta trabajar es en los **tratamientos de cutis**, los tratamientos de belleza que le han valido una clientela que lleva, en algunos casos años acudiendo regularmente a su local. “Mis especialidades son los tratamientos de siempre, como los **rejuvenecimientos faciales**, con los que conseguimos que la piel esté más tersa, más lisa y más luminosa, consiguiendo que las arrugas sean menos profundas, con todo lo que ello conlleva. Es en este campo, en el de los tratamientos de belleza más avanzados, donde más a gusto me muevo, y, por supuesto, en los tratamientos a la gente que tiene **problemas de la piel** como acné, dermatitis, rosáceas...”



Jose Lasa Hiribidea 1  
LAZKAO  
943 08 60 00



JAUREGI



OPTIKA

NAFARROA ETORB. 13  
BEASAIN

943 02 73 42

**Azken aurrerapenak pilarik gabeko audifonoetan**

Última tecnología en audífonos recargables

**CORO  
PATERNAIN**42 URTE ILE-  
APAINKETAN LANEAN688 63 85 43  
943 73 17 12

Aranzazu 20 B - LEGAZPI

**Etxebeste hertz klinika**

Tolosan 1984tik

ODONTOPEDIATRIA  
(P.A.D.I.)

INPLANTEAK

PERIODONTZIA

ORTODONTZIA  
GARDENAHORTZ  
ESTETIKAODONTOLOGIA  
KONSERBATZAILEA

Tfnoa. 943 654 601

[WWW.ETXEBESTEDENTAL.COM](http://WWW.ETXEBESTEDENTAL.COM)NAFARROA ETORBIDEA 1  
20400 TOLOSA

- 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



**Aitziber  
Gine Mugica**

*psikoterapeuta*

UN ESPACIO PARA LA REFLEXIÓN  
Y EL ENCUENTRO CON UNO MISMO

- Problemas emocionales
- Duelo
- Fibromialgia

**653 73 44 57**

aitzibergine@outlook.com

Consulta en:

Zumarraga y Legazpi

**jos-bel**  
ile-apaindegia

Urdaneta, 15

**Ordizia**

Tf. 943 88 82 52



Oparitu  
edertasuna



secretos  
del agua



**ORGANIC**  
PURE CARE

Udazken negurako tratamenduak:

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



**Corte de caballero  
Barbería**

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

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

Sábado de 8,30 a 13 h.

**Mainer Bizartegia**

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

**ARGI**  
OPTIKA



Ana Hickmann  
www.argioptika.com



- » 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**



- 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.º COL. 764 - R.P.S.I. 25/14



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

# Lo natural es sentirse bien.

Siéntete bien con arrugas y sin ellas.  
Ven y descubre nuestro tratamiento rejuvenecedor IPL desde solo 30€.

no+vello Beasain  
C/ Dolare, 1  
943041715 / 625592938

no+vello Tolosa  
C/ San Frantzisko, 24  
943903664 / 645698533

El precio de 30€ está sujeto a la compra del bono de 9 sesiones (180€)

no+vello  
nomasvello.es



**KAILAS (Legazpi)**

# TENDINOPATÍA DE HOMBRO

**E**l dolor de hombro es uno de los principales motivos por los que se acude al médico o al fisioterapeuta, y son múltiples las causas que lo producen. Una de las más habituales es la tendinopatía del supraespinoso.

## ¿Qué es la tendinopatía del supraespinoso?

La tendinopatía es una inflamación crónica del tendón que se mantiene en un largo periodo de tiempo, la cual es causada por movimientos repetitivos que producen micro roturas en el tendón. Los síntomas son dolor y pérdida de movilidad.

El supraespinoso es un músculo que forma parte del manguito de los rotadores. Su principal función es elevar el brazo lateralmente y frecuentemente su tendón se ve atrapado bajo el acromion. Su patología provoca dolor en el hombro, a veces irradia por el brazo y puede ser causa de dolor nocturno.

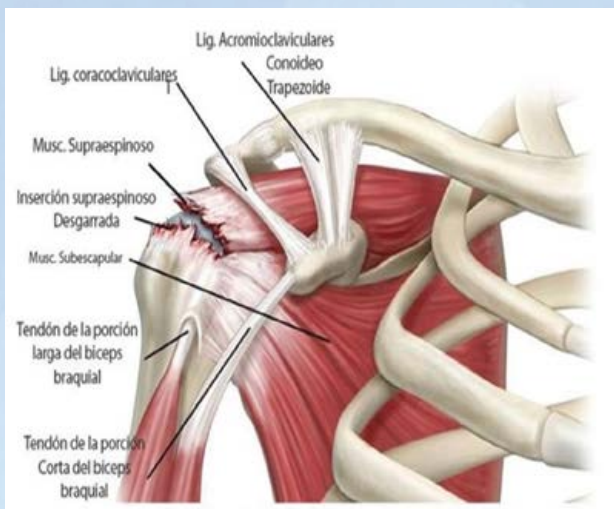
## ¿Cómo se trata esta patología?

Por lo general el tratamiento comienza tomando antiinflamatorios (AINEs). Es el tratamiento adecuado, teniendo en cuenta de que se produce una inflamación importante. El tratamiento médico también incluye infiltraciones y en casos más graves suele intervenir quirúrgicamente. El tratamiento médico es vital, pero es necesario hacer tratamiento de fisioterapia para recuperar el hombro correctamente.

## Fisioterapia en la patología del hombro

Desde el punto de vista de la fisioterapia es un tratamiento muy global y completo. Por un lado se trata el dolor y la inflamación, que son los mayores problemas que causa este síndrome. Para ello se emplean todo tipo de técnicas. Dentro de la electroterapia, la radiofrecuencia o tecarterapia es una de las mejores terapias, por un lado está su efecto analgésico y antiinflamatorio, y por otro lado su efecto regenerante ayuda a recuperarse en mucho menos tiempo. El Tens y las corrientes interferenciales tienen efectos analgésicos, y la electroterapia de alta frecuencia efectos antiinflamatorios. También los ultrasonidos y laser tienen propiedades antiinflamatorias.

El hombro es una articulación complicada de tratar por sus relaciones con el brazo, el cuello y el tronco. Está compuesto por



varios huesos y articulaciones, y todas ellas deben ser tratadas. Además suele haber un desequilibrio muscular que puede ser causado por movimientos repetitivos, una incorrecta postura mantenida, o una adaptación a otros dolores previos, entre otras causas.

Hay que movilizar el brazo análficamente y globalmente con cinesiterapia (terapia de movimiento). Se prescriben ejercicios específicos que son esenciales en el tratamiento. Otras interesantes técnicas de fisioterapia también suelen ser la fibrolisis o ganchos, la punción seca, la osteopatía, la neurodinámica y los vendajes propioceptivos o kinesiotaping. El tratamiento a menudo suele ser relativamente largo por su complejidad y la cantidad de estructuras afectadas (articulación, músculos, tendones, etc).

**Un buen tratamiento de fisioterapia realizado a tiempo suele recuperar la articulación al 100%.** En casos de intervención quirúrgica la fisioterapia es obligatoria porque tras la intervención se pierde movilidad. Lo ideal es empezar a tratarlo con los primeros síntomas, ya que esto acorta el tratamiento y mejora en una gran medida la calidad de vida.



**KAILAS**  
fisioterapia zentroa

**Noemí Aznar Cantero**   
Fisioterapeuta - Osteópata

RFS: 107/14

Latxartegi 11, 20230 Legazpi tel / fax: 943 73 12 39  
kailas@fisioterapiakailas.es www.fisioterapiakailas.es



**AIZTUR**  
ileapaindegia

Otegi Enea Auzoa - ORDIZIA - 943 085 415



**urrai**  
HORTZ  
KLINIKA



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

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



Centro de Psicología Humanista  
**Gizaki**

*Ayuda para avanzar*

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

*Desde 2004,  
el valor de la experiencia*

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

**CENTRO DE ESTÉTICA**

**La Vie**

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





Nafarroa Etorb. 28 BEASAIN 943 84 56 08

www.lavie.eus • info@lavie.eus



**Lanbroa**

Estetika  
Dietetika

Bidezar 7, Zumarraga 943 72 35 81

Nagusia 24, Legazpi 943 73 17 98

**bambora**  
 EDERTASUN BATERALA  
 NATURALMENTE BELLA

Estas Navidades regala salud y belleza

Te esperamos en Bambora!

Oriamendi, 29 Beasain T. 943 088 188




**NEK OTZ**

albaitaritzaklinika / clinica veterinaria



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

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



# 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 288/05

Labeaga 33-K. URRETXU  
Nagusia 23. LEGAZPI

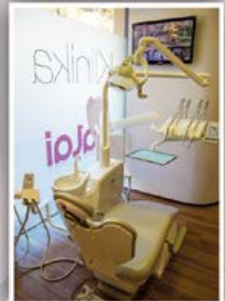
Cita previa 943 72 59 18



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

### GURE ZERBITZUAK NUESTROS SERVICIOS

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



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



**XARMANKI (Urretxu)**

## EL PODER DEL COLOR

Por curioso que parezca, el color, o mejor dicho, los colores tienen una gran importancia en el momento actual en los diferentes tratamientos, máquinas y productos con los que trabajan **Beatriz y Elixabete Pérez** en Xarmanki, establecimiento dedicado a la belleza que este año ha cumplido nada menos que 25 años

**Y**es que el color se encuentra muy presente en Xarmanki. De hecho, nada más entrar llama la atención la aparentemente infinita variedad de diferentes tonalidades que encontramos en sus expositores de pintalabios, cremas y demás productos cutáneos... pero en esta ocasión nos referimos a otro tipo de colores: los que irradian la nueva máquina que estas hermanas han instalado en su establecimiento, denominada "**Led-Xpert**", y que utiliza la **energía de la luz** directamente sobre la piel. Así al colocarnos la máscara de "**Led-Xpert**" la luz elegida será de diferente color en función del problema que queramos solucionar con ella:

Así, la **luz roja** estimula los procesos de rejuvenecimiento de la piel, minimizando las arrugas, mejorando la elasticidad y la formación de colágeno de la piel.

La **luz púrpura**, por su parte, frena el desarrollo de las bacterias responsables del acné, además de disimular las cicatrices.

La **luz naranja**, reduce las rojeces y las venitas, logrando que la piel esté más calmada y descongestionada.

Finalmente, la **luz verde** disminuye las manchas de la piel, evita la aparición de las mismas y aclara e iguala el tono de la piel.

LedXpert es una máquina que funciona mediante sesiones semanales, siendo necesario realizar **4 sesiones**. La sesión de tratamiento inicial tiene un coste de 70 euros, y el resto de sesiones cuestan la mitad, 35 euros.

### Bonos de regalo para Navidades

Este tratamiento con **LedXpert** puede ser regalado mediante un pack de cuatro sesiones, al igual que pueden adquirirse **vales de solarium, vales de depilación o de depilación láser**... no es una mala idea **regalar belleza**, y quien quiera optar por un regalo más "tangible" puede optar por los **Cofres personalizados** de artículos de maquillaje, cremas, etc... o por Cofres de tratamientos faciales con precios que pueden oscilar entre los 35 y los 150 euros.

### Cosmética natural y ecológica

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



25  
URTE - ANIBERRIA

**Xarmanki**  
edergintza

Labeaga 2 • URRETXU • 943 72 25 13



**ROMPIENDO  
CON LA TRADICIÓN**



Latxartegi 10 • LEGAZPI

**943 73 06 51**



**SILVIA MIRAS CASASAYAS**  
ODONTÓLOGA

RPS Nº 92/13  
Colegiado nº 20000649

San Inazio kalea 2, BEASAIN  
**943 88 92 87**



MEDIKUNTZA BIOLOGIKOA



**BioQiros**

Zelaeta Berri Plaza, 3 • 20200 Beasain  
943.027.661 • info@bioqiros.com  
www.bioqiros.com

**terapias naturales**

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

**cursos/talleres**

Constelaciones Familiares  
Hipopresivos  
Yoga

**actividades**

Hipopresivos  
K-Stretch®  
Pilates  
Yoga

**test intolerancias**

**análisis de sangre**

**productos ecológicos**

**asesoramiento gratuito**



**urrats**  
PODLOGIA ZENTROA

Labeaga 31  
Urretxu  
**943 72 52 23**

**Miren Alvarez Juaristi** Kol. Zka: 132

Kiropodiak (gogordurak, garatxoak...)

Neurriz egindako plantilak

Aldakuntza biomekanikoen ordenagailu bidezko diagnosis

P.P.S. 14/04

**SIBONEY**  
estetika zentroa

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



PROFESIONALAK GARA



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

## TOLOSALDEA

**ALEGIA:** ARRATIBEL San Juan Kalea 67, 943 654722. **AMEZKETA:** PEREZ Bartolome Deunaren Kalea 28, 943 653639. **ANDETA:** IURPITIA Herriko Plaza 2, 943 652707. **ASTEASU:** LORCA Ibarrazpi Pasaleku 2, 943 690088. **BERASTEGI:** VILAR Hirigune Sakabanatua 54, 943 683167. **BERROBI:** VEGA Jose Maria Goikoetxea, 31, 943 683602. **IBARRA:** MUGICA Euskal-Herria 3, 943 670915. **LEJEUNE** Euskal-Herria 46, 943 673274. **IRURU:** ARRUE Paper Kalea 1, 943 507542. **TOLOSA:** AZPIROZ Amaro Azunera 9, 943 675118. **BRONTE** Korreo 20, 943 676013. **EHEVESTE** Gemnikako Arbolaren 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 auzoa 30, 943 164129. **ZEGAMA:** AGUINAGALDE Hermanos Aseginolaza 10, 943 801127. **IDIAZABAL:** DORRONSORO Kale Nagusia 6, 943 187325. **ITSASONDO:** ARRASTOIA Kale Nagusia 11, 943 88 21 48. **LZAKAO:** ARANES Elosee Kalea 30, 943 880790. **PEREIRO** Hirigoinen Kalea 12, 943 882299. **OLABERRIA:** BADIOLA Poblado José M. Aristrain 42, 943 880444. **ORMAIZTEGI:** ODRIOZOLA Zumarralde Kalea 2, 943 882770. **SEGURA:** BERBEL Kale Nagusia 11, 943 801009. **ZALDIBIA:** ALBERDI Lourdes Enea, 943 884548.

## UROLA GARAIA

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

**RADIOFRECUENCIA TRIPOLAR**  
**regen**  
«o»

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

## Raquel Aso Ricol

Médico + Dietética + Acupuntura + Homeopatía

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

# TRATAMIENTOS CON LÁSER PARA EL DOLOR:

- Cervical
- Artrosis
- Lumbar
- Tendinitis
- Ciática

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





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

- Odontología 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

*ARR Fisioterapiatik,  
gabon zoriontsuak  
opa dizkizuegu!*

*Desde  
ARR Fisioterapia,  
es deseamos  
¡Unas felices fiestas!*



## FISIOTERAPIA Amaia Rodríguez

- FISIOTERAPIA INFANTIL
- FISIOTERAPIA NEUROLÓGICA INFANTIL Y ADULTA
- TRATAMIENTO CON ORTESIS DINÁMICA "SPIDERSUIT"
- TERAPIA OCUPACIONAL
- FISIOTERAPIA TRAUMATOLÓGICA
- PILATES SUELO

Sekundino Esnaola 14, ZUMARRAGA  
943 38 35 75 • 678 19 74 81    
ar.fisioterapia@hotmail.com • [www.infoarfisioterapia.com](http://www.infoarfisioterapia.com)

## ESPECIALISTAS EN TU SALUD Y BIENESTAR

 **farmaetxe**  
parafarmacia

 **farmaetxe**  
confort

 **farmaetxe**  
ortopedia



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

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


**KATTALIN ERRETEGIA**
**Katea 4, (Frente al Polideportivo)**
**BEASAIN**
**T: 943 88 92 52**
**KATTALIN ERRETEGIA (BEASAIN)**

## 30 AÑOS AVIVANDO LAS LLAMAS

**Josema Azpeitia / fotografía: Ritxar Tolosa**

El 1 de enero de 2020 se cumplirán 30 años desde que **Juan Manuel Garmendia y Arantxa Agirrezabala** inauguraron el Asador Kattalin, un restaurante que con el paso de los años (de las décadas en este caso) se ha convertido en un referente en Goierri de la gastronomía en general y de la parrilla en particular.

Y es que el Kattalin no surgió de la nada. Juan Manuel Garmendia, natural de Alegia, llevaba unos cuantos años formándose en las labores del fuego y las brasas en lugares tan significativos como el **Txartel** de Lasarte o el **Elkano** de Getaria. Le atraía la gastronomía en general pero principalmente la parrilla, algo que no se encontraba por aquel entonces en tantos lugares como ahora. "Llevamos incluso un pequeño bar en Alegi, mi pueblo, el **Etxeberría**, en la calle Mayor. Pero cuando llegó la crisis de finales de los 80 y empezaron a cerrar las papeleras, se notó un bajón terrible en la zona de Tolosaldea y nos vimos en la necesidad de buscar algo".

Y ese "algo" fue el actual Kattalin, que en el momento en que Juanma y Arantxa le echaron el ojo era un almacén del concesionario de Volvo que se encontraba entonces en el mismo edificio y que todavía se mantuvo durante algunos años. "Pasamos de Tolosaldea al Goierri, donde había algo más de alegría y, además, conseguimos abrir un negocio y tener una vivienda, ya que el almacén incluía el piso superior de la casa, donde vivimos". Así que ya puestos, aprovecharon incluso para casarse y dar validez legal a su relación, que venía de varios años atrás. Celebraron la boda en septiembre de 1989, cuando el Kattalin se encontraba en obras en los meses previos a su estreno, con-

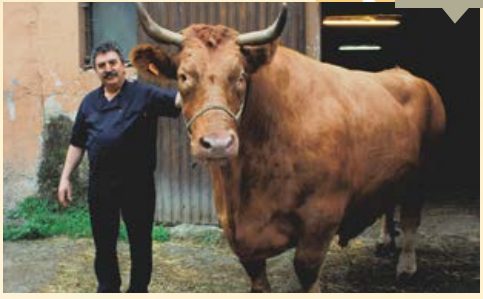


tando Juanma 28 añitos y Arantxa 27. Y el Kattalin ha seguido siendo parte indisoluble de sus vidas, ya que sus hijos **Imanol y Ander**, que actualmente cuentan con 24 y 22 años respectivamente, nacieron y han crecido en torno al restaurante familiar.

Desde sus inicios la oferta del asador fue prácticamente la misma que tiene en la actualidad: **buen género, productos de temporada y carnes y pescados a la parrilla**. “Al principio era más difícil conseguir producto bueno, porque no había tanto restaurante que lo trabajaba, pero hoy en día conseguimos productos excelentes sin casi movernos, incluso en los caseríos del barrio” afirma Juanma que admite que ciertas cosas sí que han ido cambiando: “El pescado, por ejemplo. Antes era obligatorio tener Cogote de merluza. Era lo que más se comía a la parrilla. Luego llegó el Rape, que inicialmente era más barato pero acabó poniéndose a la par del resto. Y ahora mandan el Rodaballo y el Besugo. Y lo mismo pasa con la carne. Antes principalmente se comía chuleta de ternera, pero desde que se puso de moda el chuletón de viejo y ahora el de buey, nadie quiere comer “txekorra”. Eso sí, todavía hay algunas cuadrillas de “mitilzarras” (solterones) que vienen todavía a comer ternera”.

La carne es, sin duda, lo que mejor define actualmente al Kattalin. De hecho, desde hace unos años Juanma ha empezado a ofrecer ocasionalmente carne de buey e, incluso, de vacas criadas expresamente para él por su amigo **“Pantxo”** del caserío Abarizketa de Beasainmendi. Esta pasión por la carne hizo que Juanma Garmendia fuera elegido **mejor parrillero en el Campeonato de Euskal Herria de parrilla de 2013**. A día de hoy Juanma también se encuentra muy implicado con la Asociación **Jakitea**, grupo de defensa de la cocina tradicional gipuzkoana.

A punto de cumplir 30 años al frente de su proyecto común, Juanma y Arantxa no tienen más que palabras de agradecimiento, tanto para sus padres que les ayudaron, moral y económicamente, en los duros inicios, como para los clientes que han sido fieles durante estos 30 años. “Es difícil encajar en un pueblo al que no perteneces cuando llegas de fuera, pero Arantxa, que nació en Gabiria aunque se crió en Tolosa y yo vinimos aquí a trabajar duro y así lo entendió la gente de Beasain y alrededores que nos acogió de maravilla”. 30 años después, **Juanma, Arantxa, Imanol y Ander** son parte de este pueblo que tiene un motivo de alegría en este nuevo año que llega: el 30º aniversario de uno de sus mejores restaurantes... **Zorionak, Kattalin !!**



© Javier Etxayo "Tasio"



## NUÉVA OFERTA GASTRO-NÓMICA... Y CERVECERA

Nos gusta conocer a gente joven que está haciendo bien las cosas... así que nos ha encantado comprobar el nuevo rumbo que Ekain Lorenzo y su "socia", Elena, están dando a lo que fue el mítico bar Pías de Ordizia, rebautizado desde julio como Gudín, en homenaje al pueblo natal del padre de Ekain, sito en Galicia.

Ekain y Elena no son nuevos en la hostelería. De hecho, entre 2013 y 2019 han llevado el **Kantoi**, frente a la estación, bar que han dejado al hacerse en julio con este mítico establecimiento que llevaba cerrado desde febrero por jubilación.

"La idea en este bar" nos comenta Ekain "es ofrecer una oferta gastronómica más completa y variada que en el Kantoi, ya que aquí la cocina es más grande y al ser más céntrico también hay más movimiento. Allí sólo teníamos platos combinados y bokatas y aquí servimos más **pintxos, raciones, cenas...**". Solo hay que ver la barra, que luce preciosa, para ver que Ekain y Elena se lo han tomado muy en serio, y si ojeamos la **carta** nos encontramos con un buen montón de opciones interesantes como el Confit de pato con patatas panadera, el Pollo en salsa, el Verdell ahumado con piquillos confitados, las Alitas de pollo marinadas en casa con salsa barbacoa... y opciones más clásicas pero no menos suculentas como los exitosos Champis en salsa, picantes y sabrosos, el Bacalao con tomate, las Albóndigas, los Pimientos rellenos de bacalao, la Lengua en salsa... además de opciones de **pikoteo** puro y duro como los pintxos, las Croquetas caseras de jamón, las Rabas, las Puntillas o las tortillas variadas, entre las que destaca la contundente Tortilla de patata rellena de carne (ver foto), que está arrasando.

Una importante novedad del Gudín es la **gran variedad en cerveza artesana**. Ekain es un fanático del tema y siempre mantiene una artesana en grifo que va rotando y un armario con unas 30 referencias a la temperatura ideal. Y como buen "beer bar", hay una serie de **opciones de comida especialmente pensadas para acompañar a la cerveza** como el Chorizo cocido en cerveza IPA o los Nachos (ver foto) con carne picada, salsa cheddar, guacamole, salsa de piparras de Ibarra, salsa de jalapeños y tomate picado, que está encantando a los amantes del lúpulo... y a los que no lo son.

Y que no tiemblen los amantes de la uva, pues Ekain y Elena siguen también una buena política de vinos dando preferencia a los **vinos especiales y de pequeña producción**. Como puede verse, todo está cuidado con mimo y profesionalidad en este bar que abre todos los días salvo el lunes a las 8 de la mañana y ofrece cenas los viernes y sábados.



**GUDÍN TABERNA**

**Kale Nagusia, 42 ORDIZIA**

**T: 620 868 624**

## ZARTAGI

### BALIARRAIN

HERRIKO PLAZA  
943 32 58 12

**NUEVA DIRECCIÓN  
Y COCINA TRADICIONAL**



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

## OTZAUURTE

### ZEGAMA

ALTO DE OTZAUURTE  
Tel. 943 80 12 93

**COCINA TRADICIONAL  
EN LA MUGA DE NAVARRA**



El restaurante de Goierri más cercano a la cueva de San Adrian y a la muga de Nafarroa ofrece, de la mano y la amplia experiencia de los **hermanos Oiarbide Lasa: Joxe Mari, Jon y Luis Angel**, una cocina tradicional con especialidades como Alubias con sus sacramentos, Cordero asado, Callos caseros, Pollo de caserío, Txuletón a la parrilla... la tradición manda en este **establecimiento de carácter familiar** que como todos los albergues de monte de antaño no miran al horario y dan de comer a quien aterriza por su casa sea la hora que sea. También cuenta con una carta informal en la que no faltan los bocadillos, platos combinados, ensaladas, pintxos de morcilla o chorizo cocido... **Carta:** 25-30 € **Menú del día:** 12€ **Tarjetas:** Todas. **No cierra.**

## ZEZILIONEA

### OLABERRIA

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

**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: Verduritas salteadas con hongos, crujiente de ibérico y foie fresco, Ensalada templada de la casa, Ensalada de bogavante, Kokotxos de bacalao a la plancha, Pescado del día a la parrilla, Solomillo al Oporto con foie, Chuleta de viejo a la parrilla... **Carta:** 40-50€ **Menú de empresa:** 35€ **Tarjetas:** Todas exc. AMEX. **Cierra:** Domingo noche y lunes noche. Amplio aparcamiento

## OROBIONE

### LAZKAO

ELOSEGI, 34  
TF. 943 54 08 17

**VARIEDAD Y TRADICIÓN  
A LA ENTRADA DE LAZKAO**



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


**AMA (Tolosa)**

## AMA: LA EXPERIENCIA MADRE

En México, tienen la costumbre de llamarle “padre” a todo lo que les gusta: “este vino está muy padre”, “la comida fue padrísima”, “qué padre!!”... Pues bien, recientemente en Tolosa vivimos toda una experiencia, pero fue “una experiencia madre”.

Y es que dicha experiencia tuvo lugar en AMA, el microespacio gastronómico dirigido por **Javi Rivero Yarza y Gorka Rico Ugartemendia**, jovencísimos cocineros que prácticamente recién licenciados en el Basque Culinary Center y tras un breve periplo laboral se aventuraron a abrir esta deliciosa taska.

AMA no sólo es un simple nombre para Gorka y Javi. Es toda una filosofía. De hecho, cuando alguien les pide que definan su cocina, la respuesta es que ellos guisan “como una madre lo haría para sus hijos”... un precioso slogan y una manera clara, breve y muy visual de definir su estilo y su proyecto.

Disfrutamos de lo lindo en AMA, sobre todo cuando empezó el desfile de viandas precedidas por la “**Ensaladilla de bogavante y caviar**” con la que abrieron fuego, un pintxo de facturación impecable seguido de un clásico de la casa, el **Pulpo de Manuela**, pescado en los alrededores de Zumaia, mucho más terroso y sabroso que el que nos llega por otros conductos. Tres cuartos de lo mismo sucede con los **hongos** acompañados de un pil-pil que se funde con los hongos en sí creando un conjunto en boca que no tiene precio.

El **carabinero** incide en lo mismo: búsqueda del sabor esencial del producto, al igual que el **Rape a la plancha**, un plato experimental de cara a su nueva aventura: la reapertura de lo que fue en su día el Asador Orue, cercano a la Plaza de Toros. Y como penúltimo plato salado, hincamos el diente a un **Foie de Peyrat** primorosamente tratado, con un tartar de solomillo de vaca de Goya, y antes de pasar al postre, terminamos con unas melosísimas **lecheritas** con tximiturri, plato que uno comería como si no hubiera un mañana.

Y que no sufran los amigos del dulce, porque la tarta de queso dejó claro que este apartado también es muy tenido en cuenta aquí.

“Utilizar hoy día un buen producto es hacer vanguardia” afirman Javi y Gorka. “Al fin y al cabo lo que pretendemos es utilizar esos productos de toda la vida, lo más próximos y de mayor calidad posible, y llevarlos a un nivel mayor de excelencia. Dignificar los productos locales.” Noble empeño el de estos dos jóvenes que están llevando adelante con nota muy alta. Que no dude nadie que AMA merece una visita a Tolosa. Si pueden elegir, háganlo entre semana, aunque cualquier día es bueno para disfrutar de un espacio como AMA, un lugar difícilmente imitable, una experiencia MADRE.


**Arostegieta, 13**
**TOLOSA**
**T: 608 913 294**

## OLANO

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

## ORDIZIA

FORU PASEALEKUA, 1



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

## HOGEI

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



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

## LEGAZPI

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

## AZPIKOETXE

PINTXOS MUY ESPECIALES  
Y GRAN COCINA

## LEGAZPI

AZPIKOETXEA, 1  
TF. 943 73 13 87



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

## ORIENT BERRI

VIAJE GASTRONÓMICO  
AL EQUILIBRIO

## BEASAIN

NAFARROA ETORBIDEA 4  
TF. 943 08 78 02



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


**LASA (Bergara)**

## LOS TURRONES MÁS NATURALES Y MÁS SANOS

Ya estamos en diciembre, ya huele a Navidad y, como todos los años, **Koldo Lasa** se vuelve a ensuciar las manos como el gran cocinero que es y se ha puesto manos a la obra para ofrecer su tentadora gama de turrones artesanos, elaborados día a día en su propio obrador.

**K**oldo lleva décadas elaborando estos turrones artesanos, y a día de hoy elabora hasta **12 tipos de turrones**, aunque ha habido años que ha llegado a preparar 19 clases diferentes: “Duroblando”, de Trufa y Naranja, de Nata y Nuez, Pan de Cádiz, de Ponche ruso, de Yema tostada... los clientes los conocen bien y no se limitan a consumirlos en el restaurante, sino que los adquieren para llevarlos a casa en estas fechas. De hecho, mucha gente acude a Lasa durante el mes de diciembre solo a comprar estos turrones, que por su carácter artesanal no pueden comercializarse en los supermercados. “Aprendí a elaborar estos turrones en León” nos cuenta Koldo, “de la mano de **Santiago Pérez**, un gran especialista en este tema.

¿Y qué podemos hacer para hacernos con nuestro turrón? Como nos explica el propio Koldo, “Hace ya tiempo que una buena cantidad de gente espera a estas fechas para comprarnos los turrones y llevarlos a casa. Para eso, basta con que pasen por el restaurante entre las 10 de la mañana y las 5 ó 6 de la tarde y podrán adquirir el turrón de su gusto. Eso sí, suele ser conveniente llamar antes, porque no todos los días están disponibles todos los turrones”.

El precio de los turrones oscila entre los 13 euros que cuestan la mayoría de las tabletas y los 14 o 15 que pueden costar algunos de los especiales. No hay que olvidar que este producto es artesano 100%, que ha sido **elaborado con ingredientes 100% naturales**, frescos y especialmente seleccionados por un profesional que lleva décadas trabajando este tema y sabe cuáles son los mejores ingredientes para elaborar sus turrones. Por lo tanto, nada que ver con los turrones industriales que encontraremos en grandes superficies o en ferias. **Los turrones de Koldo Lasa son lo mejor que podemos ofrecer a nuestro organismo en estas fechas** en las que los excesos están a la orden del día. La salud también se paga.

Los turrones de Koldo Lasa ya están a la venta y **podrán ser adquiridos hasta el 23 de diciembre**, fecha a partir de la cual el restaurante cerrará durante 10 días, abriendo a principios del año para prepararse para la noche del 5 de enero, víspera de Reyes, una fecha que en Bergara se vive con especial intensidad, tal como si fueran las fiestas patronales. Ese día en el Lasa se servirá un buen menú, y habrá un ambiente especial.


**LASA JATETXEA**
**Zubiaurre, 35 - BERGARA**
**Tf: 943 76 10 55**



## AGIRRE ETXEA

RESTAURANTE DE DIARIO  
Y MENÚS A LA PARRILLA

### EZKIO

B<sup>a</sup> 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 temera 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 29 y 36 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.

## 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 Guíjuelo, Gambas de Huelva al horno, Codillo de cerdo confitado... **Menú del día (Mediodía y noche):** 14 € + IVA – **Sábados:** 24 € + IVA – **Menú Tolosa:** 29,50 € + IVA (Pan y bebida incluido). **Menú infantil:** 8,50 € (IVA incluido). **Menús de celebraciones** desde 30 € + IVA. Acceso para minusválidos. **Cierra:** Domingos tarde-noche.

## KATTALIN ERRETEGIA

PASIÓN POR  
LA BUENA CARNE

### BEASAIN

KATEA, 4 (FRENTE AL  
POLIDEPORTIVO)  
TEL. 943 88 92 52  
[www.kattalin.com](http://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.


**MAITTE (Lazkao)**

## EN ESTAS NAVIDADES... ...QUE COCINE MAITTE !!

Ya tenemos encima, una vez más, las fiestas navideñas, las compras, los villancicos... y las comidas familiares!! Y cada año estamos más y más liados... ¿Y qué podemos poner para quedar bien con el poco tiempo del que disponemos? ¿Y cómo nos organizamos?

**P**or suerte para tod@s, **Maitte Garmendia** lleva ya 10 años al frente de Maitte, el establecimiento sito a la entrada de Lazkao, especializado en comida para llevar, y especialmente curtido en las fechas navideñas. "La gente quiere tiempo", nos comenta Maitte, "no quieren complicarse durante estas fiestas. Por eso, lo que **lo que mejor funciona son los platos en salsa**, que sencillamente hay que calentar y punto. Funciona muy bien, por ejemplo, la merluza al horno con salsa de hongos, la merluza en salsa verde de toda la vida, el rape en salsa verde con almejas o a la americana... los pescados frescos, además, los servimos muy poco hechos para que al calentarlos en casa se terminen de hacer y salgan a la mesa perfectos. Y en cuanto a carnes, tres cuartos de lo mismo. Las carrilleras en salsa funcionan de maravilla, al igual que el cordero en menestra, con salsa y verduritas".

### Menú navideño

Para facilitar la elección, Maitte ha preparado una **fórmula de "Menú navideño"** que consiste en elegir 4 entrantes para compartir, un plato principal y un postre al precio de 25,25 euros, a los que hay que añadir 4,75 euros en caso de que nos decantemos por platos especiales, aunque fuera de esos platos hay opciones fantásticas como el Bacalao Maitte, los Txipirones en su tinta o encebollados, el Ciervo en salsa... Finalmente, entre los postres destacan la Pantxineta, la Tarta de manzana... todo casero.

### Cierre vacacional... y novedades

Como es habitual, Maitte **cerrará del 24 de diciembre al 2 de enero**. "Llevamos ya varios años haciéndolo así, y a quien encarga la cena del 31 o la comida del 1, se la preparamos envasada al vacío para congelar. Con la mayoría de los platos se puede hacer sin problema, y la gente que ha optado por hacerlo así se ha quedado encantada. De hecho, normalmente repiten" afirma Maitte. Por lo tanto, el día 23 será el último día de 2019 en el que Maitte abra **de 7:30 a 19:30** para servir los pedidos y el día 3 abrirá sus puertas, después de una pequeña reforma y, además, con una serie de importantes novedades... atentos a sus pantallas !!


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

## MUÑOZ

PINTXOS, MENÚS Y COMIDAS  
CONCERTADAS PARA GRUPOS

## ORDIZIA

PELOTA VASCA, 3  
TEL. 943 08 58 24



Elisabeth y Ruth Martín Gimeno dirigen este local en el que además de su **gran variedad de pintxos y cazuelitas case-ras** cuenta con un hermoso y recién renovado comedor ideal para **comidas de grupos y cenas de cuadrillas**. Destacan su menú del día y el **especial a 18 euros** con platos a elegir como Degustación de ibéricos, Ensalada templada de gulas, Txipirones a plancha, Entrecot, Solomillo de ternera, Escalope relleno de jamón ibérico y queso sobre salsa de setas, Bacalao en piperrada, Chuletillas 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.

## DOLAREA JATETXEA

UNA COCINA  
DE CUATRO ESTRELLAS

## BEASAIN

NAFARROA ETORBIDEA, 57  
TEL. 943 80 98 88  
[www.hoteldolarea.com](http://www.hoteldolarea.com)



El restaurante del **primer hotel de cuatro estrellas** del Goierri ofrece una cocina en la que la 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** (martes a viernes): 20€ (Bebida incluida). **Menú fin de Semana: 35€ Menú cena** (lunes a viernes): entre 12 € y 18,90 € (Bebida y café incluidos). **Menus de grupo** desde 35€. **Tarjetas:** Todas. Excelente carta de vinos y Cavas.

## 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 zaldibitarra **Ixaso 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.

## ZERAINGO OSTATUA

COCINA TRADICIONAL CON LA  
FIRMA DE AIERT IZAGIRRE

## ZERAIN

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



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



Compota de la Reina

# FIESTAS SABROSAS Y EQUILIBRADAS

Anne Otegi (OSOA sukaldaritzza eta ikaskuntza)

## Din dan don...din dan don...Eguberrión!

Las campanadas están a la vuelta de la esquina, están al caer, de hecho nos van a caer encima y no nos vamos a enterar. ¡ Ya veréis!

Es tiempo de celebrar y nos gusta. Nos gusta celebrar con amistades, con familiares, con comida, con más comida y finalmente con bebida. Hasta hartarnos. Hasta no poder más. Ya no puedow más. Y después nos preguntamos porqué nos cuesta tanto volver a la rutina con ganas y alegría. Pues básicamente porque nuestro cuerpo está saturado de todo lo que le hemos metido dentro y tiene que procesarlo.

Apelo a vuestro sentido común y pido la cuenta de la vieja.

¿Desayuno con leche? Proteína animal.

¿Hamaiketako con tortilla o jamón? Proteína animal.

¿Pescado o carne a la hora de comer? Proteína animal.

¿Meriendo embutido o yogur? Proteína animal.

¿Huevo, carne, pescado para cenar? Proteína animal.

No, no quiero haceros veganos. Pero consumir CADA DÍA cinco porciones de proteína animal genera muchos problemas de salud, medioambientales, de desperdicio e incluso de clases sociales. Extrapolarlo a los niños. Sus cuerpos diminutos no están preparados aún y creamos tendencias para el resto de su vida.

En navidades esta tendencia se magnifica, puesto que asociamos SABROSO con ANIMAL y cada bocado que ingerimos proviene de uno de estos. Excepto el turrón, que básicamente es fruto seco que se traduce en grasa vegetal y azúcar, mucho azúcar. Y el que no lleva azúcar añadido puede ser hasta peor.

Es más, la proteína animal no contiene fibra y sabemos de sobra los problemas gastrointestinales que la mayoría de la población sufre a este respecto en las dichosas fechas. ¿Solu-

ción? Equilibrar, como siempre. Ni tanto, ni tan calvo.

A continuación las recetas OSOA para una celebración equilibrada, recuerda que la compañía la eliges tu.

## ENTRANTES Y APERITIVOS:

Caldo reconfortante, Paté de perla negra, Crema de piquillo y avellanas y Berza al Idiazabal. Recetas en Ondojan.com nº 183 (Diciembre 2019).

## CALABAZA RUSTIDA SOBRE HUMMUS

### Para el Hummus:

Un bote pequeño de garbanzos cocidos; 3 Cucharadas de tahin tostado; limón exprimido; 1 Ajo; Sal y pimienta negra

### Procedimiento:

En un procesador de alimentos disponer el ajo pelado sin el germen, los garbanzos aclarados con agua, el tahini, la sal, la pimienta y el zumo de limón.

Batir todo hasta conseguir la textura deseada. En caso de quererlo más ligero podemos añadir agua templada, pero respetando la textura espesa del preparado.



Calabaza rustida

**Para la calabaza rustida:**

Una calabaza Potimarron o Cacahuete; Cebollas; Aceite de oliva virgen extra; Salsa de soja o tamarí

**Procedimiento:**

Saca la bandeja del horno y caliéntalo a 220°.

Dependiendo de la calabaza que vayas a usar tendrás que pelarla o no. La Hokkaido o Potimarron, tiene una piel naranja que puedes comer después de asar, solo hay que limpiarla bien. La calabaza de cacahuete puedes pelarla con un pelador de patatas, prueba y veras.

Córtala en gajos anchos, como de un dedo de grosor. Pinta la bandeja del horno con aceite y coloca encima los trozos de calabaza. Las cebollas peladas y cortadas en juliana, disponerlas sobre los trozos de calabaza.

Hornea durante 15 minutos. Acto seguido, retira la bandeja del horno y rocía un buen chorretón de salsa de soja cerciorándose de mojar todas las piezas de calabaza.

**SARMALE DI NATALE**

Pido perdón a toda persona rumana que sienta que me he apropiado de su receta. ¡Así es!

**Para el relleno:** Picar en juliana fina; zanahorias, setas, pimientos, cebolla, ajos, y rehogarlos en una cazuela con aove. Añadir un puñado de arroz y tostarlo suavemente. Condimentar al gusto, el mío con muchas hierbas. Reservar.

**Para los rollitos:** Utilizar una berza o col grande. Limpiar las hojas a conciencia y escaldarlas hasta que sean flexibles. Rellenar cada una con una cucharada del preparado y cerrar enrollando. Disponer una cazuela hermosa con un fondo de aceite. Utilizar los excedentes de la col para hacer una cama donde alojar los rollitos en círculos comenzando por el exterior.



Sarmale di natale

No apretar. Agregar agua hasta cubrir. Cocinar a fuego lento durante dos horas. Sacar los sarmale a un plato y guardar refrigerados hasta el momento de consumir.

Para emplatar, calentar una sartén antiadherente con una pizca de aove y dorar cada Sarmale. Servir junto con una crema de mostaza y yogur al gusto. Merece la pena.

Cuento de vieja, a la oreja; Podemos cambiar las setas por carne picada de cordero, pero no lo he dicho yo.

**COMPOTA DE LA REINA**

Nada mas regio y solemne que la manzana reineta y la compota que se prepara con ella. Dulce y melosa una vez cocida a fuego lento no necesita más que el traje festivo.

En una cazuela; disponer de 6 a 8 manzanas peladas y cascadas. Añadir una pizca de sal, otra de aceite de oliva y rehogar. Cubrir lo justo con agua y cocer lentamente hasta que los trozos se deshagan sin necesidad de batir. Servir en la copa más lujosa que habita en el fondo del armario y adornar con nueces tostadas y polvo de canela al gusto.

El deseo un comienzo de año equilibrado, de corazón.



**FREECOOKING**  
Ayuda consciente hacia una gastronomía sencilla, natural y equilibrada.

**TAILERRAK  
KOMUNIKAZIOA  
AHOLKULARITZA**

Email: info.osoa@gmail.com Tel. 667.853.580/678.211.205

OSOA

YouTube Instagram Facebook





## ARANTZAZU (Idiazabal-Beasain)

# 25 URTE FRESKOTASUNA ETA KALITATEA ESKAINTZEN

2018. urtean **25 urte** bete dira **Arantza Imaz**, arrainaren munduan urte mordo bat ibili ondoren, bere arraindegia propioa bere jaioterrian, Idiazabalen, irekitzera animatu zenetik. Erantzun bikaina izna zuenez, 2003an Beasaingo Porteria auzoan beste arraindegia bat hartzera animatu zen Arantza. Bere senarra, **Jose Luis Garmendia** ordiziarrak zuzentzen du bigarren arraindegia.

**A**rantzazun sartzen garenean, atentzioa deitzen duen lehenengo gauza **generoaren freskotasuna** da. 25 urte baino gehiago daramate jo ta su Arantza eta Jose Luisek eta esperientziak argi erakusten du zeintzu diren bezeroen arrain kuttunak eta, bestalde, **zeintzu diren garai bakoitzerako proposenak**. Gauzak horrela, erosketa tentuz egiten da generoa sal dadin eta arrainaren freskotasuna etxeko araua izan dadin. Horretaz gain, Arantza eta Jose Luis arraizale amorratuak dira, beraz, esperientzia handiari beraien gustu pertsonala gehitu behar zaio.

Gabonei begira, esate baterako, Jose Luisek **txibiak eta beghaundiak** aholkatzen dizkigu. "Udaran ez da hainbeste txipiroi egoten eta garestiagoa izaten da, baina orain hasten da Frantzia eta Eskoziatik etortzen, bikaina dago eta prezio aldetik askoz merkeago dago udaran baino. Momentu polita da hartzeko zeren, urte hasieran, urritzen hasten da. Eta hemendik aurrera **arrokako arrainak** iritsiko dira: **erla, muxarra, lupia, urraburua, kabratxoa, perloia, barbarina...** guzti hauek urte bukaeran bere momenturik onenean daude". Arantzazu arraindegian, zeresanik ez, eskaintzen den arrain guztia Kantabrikotik dator.

**Itsaskiak** ere asko zaintzen dira Arantzazu arraindegian. "Beti daukagu aukera eder bat eta ia inoiz ez dira falta zanburinak, zigalak, abakandoak... Itsaskiak gertuko biberotetik ekartzen dira (Izagirre, Iraeta...), eta baita Galiziatik zuzenean ere. "Eta ganbak, noski, Huelvakoak dira" azpimarratzen du Iñaki.

### Gabonetarako erosketak

Gabonak hurbiltzen ari direnez, Jose Luisi galdetzen diogu jarraitu beharreko estrategiarik buruz. Honek adierazten digunez, "ez da derrigorrezkoa arraina aurretik erostea eta izoztea jende askok egiten duen bezala. Eguberri ingurutan eguraldi ona egiten badu eta asko harapatzen bada, prezioak onak izango dira. Iaz, esate baterako, legatza merkea zegoen Gabonetan aurreko hilabeteetan baino. Hori bai, aurrez zerbaite prestatu behar badugu, txibiak tintan, arrai bat saltsan... komeni da aurreratzea, eta tamaina konkretu bat behar badugu, hobe da aurrez erostea ere, zeren gero suertatu daitekelako tamaina hori ez egotea." Aholku onak, zalantzarik gabe, Jose Luisenak.



**ARANTZAZU ARRAINDEGIAK**  
**Juan XXIII (Porteria auzoa) - BEASAIN**  
**Nagusia 20 - IDIAZABAL**

**Tf: 637 00 84 88**



**Lasa**  
 HARATEGIA • CARNICERÍA

- Eusko labeladun okela  
 - Txistorran berezitasuna

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

## ATA HARATEGIA

TERNERA JOVEN Y  
 PRODUCTOS LOCALES

## ZUMARRAGA

LETURIAREN  
 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.

## JANNETT

POLLERÍA, CHARCUTERÍA  
 Y MÁS

## ZUMARRAGA

PIEDAD 5,  
 TEL. 637 95 69 80



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

## TXINDOKI

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

## ZUMARRAGA

SECUNDIO ESNAOLA, 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 (Beasain)

# CARNES, PRECOCINADOS... Y DULCES CASEROS

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

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

### Establecimiento Basque Label

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

### Platos precocinados: solución para Navidad

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



**IÑAKI ORMAZABAL**

**Igartza Oleta, 10 - BEASAIN**

**Tf: 943 88 01 96**



## BACALAO URANZU

ORIGEN, CALIDAD, VARIEDAD  
Y PROFESIONALIDAD

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



**Andoni Pablo y Raket Corchero** regentan estos cuidados puestos en los que encontraremos **bacalao de importación de primera calidad procedente de las Islas Faroe**. En Uranzu, 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...

Las frutas y verduras más frescas en...

## MARTINEZ

*Frutas y verduras*



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

Secundino Esnaola 8  
Izaspí auzoa 6

ZUMARRAGA  
943 72 32 20

## Elikaleku

alimentación ecológica

Centro de alimentación con  
bar-cafetería

- Alimentación
- Panadería
- Frutas y verduras ecológicas
- Cosmética

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

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

## MUJIKA HARATEGIA

MUCHO MÁS QUE CARNE

## BEASAIN

AVDA. NAVARRA, 31  
TF. 943 88 04 88



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



## CARPINTERÍA

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



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

## ALUMINIOS

# Onak, s.l.

Especialidad en ventanas  
de rotura de puente térmico

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

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



# Txiki

ITURGINTZA - FONTANERÍA

Fontanería | Gas | Calefacción

... iy mucho más!

Raúl Martín - 617 11 09 32 - fontaneriabixiki@gmail.com

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 noso-  
tros, ya que además de **coordi-  
nar todos los gremios**, te  
podemos ofrecer una **financia-  
ción muy interesante**.

**ESPECIALISTA EN  
SUELO RADIANTE**



Ipeñarrieta 11  
URRETXU  
943 72 08 69

www.fontaneriaetxeberrria.com  
etxeberrria@fontaneriaetxeberrria.com

## ANTXUSI

**ERREFORMA INTEGRALAK  
REFORMAS INTEGRALES**

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

**DESCUENTOS  
EN EXPOSICIÓN DE**

**15% 20% 30%**



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

GESTIÓN DE GREMIOS

San Inazio 26 LEGAZPI  
reformasmaseda@gmail.com

**692 70 36 81**



**San Ignacio 8 BEASAIN**

Tf. 943 88 89 07

943 16 02 40

Móvil: 619 46 22 68

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

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



*Babesa sentituz*



**ALDATU ZURE LEIHOAK GUREKIN**

*CAMBIE SUS VENTANAS CON NOSOTROS*

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



info@reformaslauburu.com

www.reformaslauburu.com

**Teilatuak, igeltseritza,  
pintura, bainu eta  
sukalde lanak**

Tejados, albañilería,  
pintura, baños y  
cocinas



Kale Nagusia, SEGURA - 943 10 60 98

**618 20 28 79**



# APAIN

ETXEGINTZAKO MATERIALAK  
BURDINDEGIA - ZERAMIKA ETA BAINUAK

Maillutz 3  
ORDIZIA

**943 88 00 77**

apain@apain-sl.com

Saneamendu tuboak,  
arketak, tapak...



**GOIERRI AUKERA**  
metal eta aluminio arrotzeria

**Acero Inoxidable**

**Herrería**

**Aluminio**



Pol. Ind. MALLUTZ 10-11  
ORDIZIA

**T. 943 881 563**  
**F. 943 881 407**

aukera@goierriaukera.com • www.goierriaukera.com



# KAJOY

ELEKTRIZITATEA ETA TELEKOMUNIKAZIOAK

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

ELECTRICIDAD Y TELECOMUNICACIONES



**T. 687 120 816**

antenaskajoy@gmail.com  
www.kajjoy.es



# ALUMINIOS SALEMAN

Elbarrena Auzoa 11 (Olaetxe)  
Apartado 77 - LEGAZPI



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

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

**igeltsaritza-albañilería**

# GOIO

Gremioen koordinazioa  
Sukalde eta bainuen berrikuntza  
Igeltsaritza orokorra

Coordinación de gremios  
Reforma de cocinas y baños  
Albañilería en general

Lanaren Hiribidea 3 -3º eskuina, LEGAZPI

**659 58 58 42**



LIJADOS  
**LEGAZPI**

## TRABAJOS DE CARPINTERÍA

• COLOCACIÓN DE:

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

LEGAZPI 639 79 46 69

acuchilladoslegazpi@hotmail.com

PINTURAS  
**Garijo**



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

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

**Harri**

ALBAÑILERÍA EN GENERAL

cocinas, baños, fachadas, etc...

COORDINACIÓN DE GREMIOS

TRABAJOS EN PLADUR

**Urola**

CARPINTERÍA EN ALUMINIO Y PVC

ventanas, puertas, armarios, etc...

Industrialdea Urola 8, Pab. 8 - LEGAZPI -

670 40 75 97 / 654 22 58 08

**E2K**  
LECTRICIDAD  
LEKTRIZITATEA

Txurruka, 4 -Bajo  
20.700 Zumarraga  
Gipuzkoa  
[electricidad2k@gmail.com](mailto:electricidad2k@gmail.com)

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

648 270 145 - 607 632 768



**unai**

IGELTSERITZA

ALBAÑILERIA

mov. 627 081 945

unairodriquez30@gmail.com

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



TALLERES

**LOIDI, S.L.**

**CARPINTERÍA METÁLICA  
 Y CALDERERÍA**

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



**Laubide**

**Iturgintza • Gasa • Berogailuak**  
**Fontanería • Gas • Calefacción**



**Aire girotua • Klimatizazioa**  
**Aire acondicionado • Climatización**

Laubide 25, trasera • LEGAZPI • 617 23 63 22 • ion\_calabor@hotmail.com



**HARLANDU S.COOP**

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

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



**MARGOGAI.com**

Pinturak, Tresnak, Dekorazioa,  
 Industrialia, Makineria

DEIENDA

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

BILVEGA

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

**DURAVAL**



**ZUGAZTIBI**

aholkularitza  
 asesoria

bitartekaritza zerbitzua  
 servicio de mediación

abokatuak  
 abogados

higiezin en agentzia  
 inmobiliaria

Domingo Uanue Eparantz 5

Tf. 943 16 15 58

ORDIZIA

Faxa 943 94 07 77

zugaztibi@zugaztibi.eu

M: 639 95 74 89



## SUMINISTROS INDUSTRIALES AL ALCANCE DE TODOS



**Alonso**  
INDUSTRIA HORNIGAIK

### FERRETERÍA

Urdaneta 4, Tf. 943 80 50 74, ORDIZIA

### SUMINISTROS INDUSTRIALES

Polig. Isuses nº 1-2, ARAMA / Tf. 943 88 11 32  
Fax 943 88 20 01 / E-mail: alonso@salonso.com

**+ AUTOMOCIÓN + JARDINERÍA + BRICOLAJE**

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

*Behar duzuna aurkituko duzu!*

# ARAMA AUTO



Taller multimarca

Venta de vehículos:

nuevos, KM-0 y segunda mano

Principales marcas:

Peugeot, KIA, FIAT y Alfa Romeo

**EURO REPAR**  
CAR SERVICE



Pol. Ind. Isuses, Pab. 3 - ARAMA

**943 80 53 26**

aramauto@ercs.es

+ 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.

