

gida

209
martxoa 2022

goierri + urola, garaia



Kike Vierbücherren txuribeltzeko itzala

Tribu Urbanoak gogoan

Maite' duzun hori babesten dugu
Protegemos lo que más quieres



Ventanas Goierri

943 72 53 15

www.goerriventanas.com



Bai Reformas



ERAIKUNTZAK - ERREFORMAK

ERRESTAURAZIOAK - BARNE DISEINUA

C/Ezkiaga, s/n - Beasain 20200

943 88 76 40 - 677 577 339

info@baireformas.com

www.baireformas.com



Jarraitu gure
facebooka



gida

209. Alea. 2022ko martxoan

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 Grafikaria
Lorge Gerdailua: SS-534-2015

Erredakzioa: Josema Azpeitia.
Kolaboratzaileak: Asier Zaldúa,
Javier Mosquera, José Ángel
Igarzabal, Kontseilu Sozialista
Argazkiak: Ritxar Tolosa,
Josema Azpeitia, Kike eta Pako
Vierbücher....

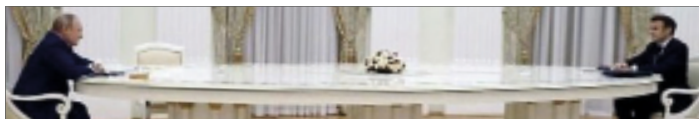
Diseinua: Truke Estudio Grafikoa
Maketazioa: Ritxar Tolosa
eta Josema Azpeitia

PUBLIZITATEA:

UROLA (692 79 59 71)
GOIERRI/TOLosaldea-
(Ifnigo Etxenike 655 74 46 57)

ZUM EDIZIOAK-ek Gida
hau banatzen du hiruhilabetean
behin Urola Garaia, eta Goierriko
600dik gora tokitan, bere orrietan
iragartzen diren denda eta entrepre-
sen laguntzari esker.

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



Vladimir Putinen mahaia

Jo, Putin... Qué tío... Duela aste batzuk
Emmanuel Macronekin bilera izan zuen
eta Errusiako palazio handieneko gela
handieneko mahai handienean eseri zuen Franti-
ziako presidentea. Bi liliputar ziruditen, gelatzar
hartako mahaitzar hartan. Bakoitza punta ba-
tean, gainera. -Eee! Teleskopioa etxean ahaztu
dut. Putin al zara? -Bai. -Ez dizut sinisten. Esan
zerbait erusieraz. -Zdravstvujte. -A, bale.
Nondik atera duzu mahaitzar hau? -Ikean erosi
nuen. Ederra da, e? -Ya lo creo... Zenbat aulki
kabitzen dira? -Ez dakit. Nire urtebetetze egue-
nan Armada Gorriaren abesbatza ekarri nuen
Zorionak zuri abestera eta ez genuen mahaia
bete. Beste behin palazioko aulki guztiak jarri
nituen, baita hondartzara eramaten ditugunak
ere, eta hala ere aulki gehiagorentzako tokia
zegoen. -Hi haiz hi... Emazteak afalorduan se-
kulako sermoiak botatzen dizkit eta halako bat
eskatu behar dut, emaztea entzun behar ez izate-
teko. Aio! Baionako lkeara noa.

Bazkariak eta afariak ere ikustekoak izan
ten dira. -Pasa ieazadazu gatzontzia, mesedez,
ensaladilla zoza dago eta. -Ez dut ikusten.
Lasai, nire zaldia hartu eta banao bila.

Zaldi gaixoa zorioneko gatzontzia aurkitu au-
rretik hil zen, nekeak jota. Lehertuta. John Way-
nen-ren zaldia desertuan bezala. Horra hor zaldiak
hil aurretik bere buruari egin zizkion azken galde-
rak: Non demontre ote dago gatzontzi madarika-
tua? Ezin al zuen zuen ensaladilla bere horretan
jan? Mahai alu hau borobila ote da, lurra bezala,
ala laua ote? Mahaia laua bada, zenbat kilome-
tro falta ote dira Finismesae-ra heltzeko? Elkano,
De la Cuadra Salcedo, Indiana Jones, Alex Txi-
kon eta konpainia ikusi nahiko nitzuke nik egoera

honetan... Zergatik da hain harroputza nire na-
gusia? Ikean mahai moñoño askoak dituzte eta
mahaitzar hau erosi behar... Ezin dut gehiago.
Hiltzera noa. Ala, Vladimir, jarraitu oinez.

Barkatuko didazue, baina Putinen mahaiaren
argazkiak hipnotizatuta nauka. Miresgarria da.
Bakoitza punta batean. Ezin urrutia. Zergatik
eseri ote ziren bakoitza punta batean? Putinek agin-
duta ala halabeharrez? -Aizak, Vladimir, non geldi-
tuko gaituk? -Nire mahaiaren. -Non zegok? -Google
Maps-en zetorrek. -Ados. Aurkituko diat-Macronek
mahaia aurkitu bai, baina Putinek ez zion junta-
dizoaren tokia zehaztu eta koordinadarik gabe,
alperrik. Siberiako estepan gelditzea bezala. -Non
geldituko gaituk? -Siberiako estepan-asi, sin más.

Gauza bat du ona Putinen mahaiak: bakoitza
punta batean eserita, ez dago sesiorako
aukerarik. Alperrik hasiko dira elkarri biraoka,
parekako ez du piperrik entzungo eta. Mega-
fono onenek eta Gaeseko audifono onenek ere
ezin dute hori konpondu. Hori bai, gerra hasteko
kapritxoak badute, ez dute Ukrainiara joan behar-
rik. Mahaitzar horretan Errusiako armadaren
eta OTANen tanke eta hegazkin guztiak bizi-
ten dira. Itsasontziak eta urpeko ontziak ere
erabili nahi badituzte, ordea, komeriak izango
dituzte. Ikean igerilekurik saltzen al dute?

OHARRA: Testu hau gerra gaiztatu baino lehen
bidali zen inprentara. Eseri daitezela denak
zorioneko mahaiaren inguruan eta txorakeria hau
lehenbailehen geldi dezatela.

ASIER ZALDUA
Kazetaria



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

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

www.xamarasesoria.com

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




Ventanas Goierri

www.ventanasgoierri.com

943 72 53 15

Más de
20 años
urte
baino gehiago

Maite duzun hor
Protegemos lo c

A silhouette of a person stands in the foreground, looking out a large window. The view outside is a vast, layered sky filled with white and grey clouds. A bright, golden light source, likely the sun, is visible in the distance, creating a path of light through the clouds. The overall scene is serene and expansive.

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

ri babesten dugu
que más quieres

**MARTXOA
MARZO**

3 OSTEGUNA

Legazpi

Hitzaldia: "Alpinismoa Goierriaren bihotzean" (Xabi Mujika "Smithy"). Kultur Etxea, 19:00.

4 OSTIRALA

Legazpi

Zine Klub: "Queridos camaradas" Latxartegi, 19:00.

Olaberria

Kulturaldia 2022: Herri Jolasak. (Ikus 14. orrialdea)

Zumarraga

Iparragirre Sariak: Sari banaketa eta liburuen aurkezpena. Kultur Etxea, 18:00

Antzerkia: The Primitives (Yllana). Zelai Arizti, 20:15

5 LARUNBATA

Idiazabal

Jaialdi feminista: Plazan, 11:00. Jarraian, poteo morea.

Dokumentala: "Latsariak". Guraso Elkarte, 19:00

Legazpi

Emakume Master Cup: Pilota txapelketako finalerdia.

Kontzertua: "Butch + Billy Club" Latxartegi, 19:00.

Zumarraga

Haur Ikuskizuna: "Peru Krokodiloa". Zelai Arizti, 17:00

6 IGANDEA

Legazpi

**ZUHAITZ EGUNA
LEGAZPI GABIRIA RALLYA**

Zinea: "No mires arriba" Latxartegi, 19:00.



"Mendian Gora. Historia del montañismo vasco" erakusketa
Legazpiko Kultur Etxean ikusgai martxoak 11erarte

Zumarraga

Musika Banda: Zelai Arizti, 13:00
Martxoak 7 - Apir. 24

Ordizia

D'ELIKATUZ: "LANDA EREMUKO EMAKUMEAK ETA BIZIKIDETZA". Sormen lehiaketako lanen erakuskera Landaolaren eskutik

8 ASTEARTEA

Ezkio

Baserritik. Begirada bat gaurko baserriari. Jardunaldia Igartu-

beitin: Ikus 12. orrialdea.

Idiazabal

Emakumearen Eguna: Konzentrazioa Plazan, 18:30

Olaberria

Kulturaldia 2022: Ordiziako topaketa eta mokadu morea. (Ikus 14. orrialdea)

9 ASTEAZKENA

Zumarraga

Zinekluba: "Alegria" (Dokumentala, Violeta Salama). Zelai Arizti, 20:30

10 OSTEGUNA

Legazpi

Ikusentzuezkia: "Pamir, distantziak". (Joseba Iztueta) Kultur Etxea, 19:00.

Zumarraga

Opera zuzenean Londresetik: "Rigoletto". Zelai Arizti, 20:15

11 OSTIRALA

Idiazabal

Ikastaro: "Ziklikotasuna Ezagutzen" Pilarreneko Ganbara, 18:00

Olaberria

Kulturaldia 2022: Xaboi Tailerra. (Ikus 14. orrialdea)

Zumarraga

Zinekluba: "Noche de fuego" (Tatiana Huez). Zelai Arizti, 21:15

12 LARUNBATA

Idiazabal

Antzerkia: "Me Too" Guraso Elkarte, 19:00

Legazpi

Antzerkia: "EsCupido amor" Latxartegi, 13:00.

13 IGANDEA

Legazpi

Haur zinea: "Ainbo: La guerra del Amazonas" 17:00.

Zinea: "Licorice Pizza" 19:00.

Olaberria

Kulturaldia 2022: Antzerkia. (Ikus 14. orrialdea)

16 ASTEAZKENA

Olaberria

Kulturaldia 2022: Mahaia jokoan txapelketa (Ikus 14. orr)

17 OSTEGUNA

Zumarraga

Zinekluba: "Seis días corrientes" (Dokumentala). Zelai Arizti, 20:30



aseplan
AHOLKULARITZA
ASESORIA
aseplan.com

DESDE
19
/
98
AÑOS

JOSE MIGUEL ITURRITZ, 2/6 - BEASAIN
T 943 086 420

asesoría de empresa servicios jurídicos

AHOLKULARITZA ABOKATUAK

DULCE M^o LOINAZ, 3 - BEASAIN
T 943 887 129

administración de fincas

KOMUNITATEAK



MARTALANDA

Centro Odontológico-Zentru Odontologikoa



**Odontología conservadora • Estética dental • Blanqueamientos •
Ortodoncia invisible • Implantes • Odontopediatría P.A.D.I. •
Cirugía oral • Periodoncia • Prótesis • Radiología digital**

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

www.martalanda.com

18 OSTIRALA

Legazpi

Zine Klub: "El alpinista" (Peter Mortimer) Latxartegi, 19:00.

Bertsotz Aforia: Ane Beloki eta Nerea Elustondo Lau Biden, 20:30

Olaberria

Kulturaldia 2022: "Apaiz Kartzela" filmaren aurkezpena Xabiera Amurizarekin Udaletxean. (Ikus 14. orrialdea)

Zumarraga

Kontzertua: Korrontzi. Zelai Arizti, 20:15

19 LARUNBATA

Idiazabal

Ikastaroa: "Gorputzeko ukenduak" Maider Larkarrarekin. Adinetxe, 10:00

Legazpi

Ogiaren Txokoa (Lenbur): Igaralde Baserria, 16:00.

20 IGANDEA

Legazpi

Burdinola martxan (Lenbur): 11:00, 12:00 eta 13:00

Chillida Lantoki + Fabrika (Lenbur): 11:00

Musika Banda: Latxartegi, 12:30

Zinea: "Competencia oficial"

Latxartegi, 19:00.

Zumarraga

Haur Antzerkia: Tempus (EQM). Zelai Arizti, 17:00

25 OSTIRALA

Legazpi

Kontzertu akustikoa: Latxartegi, 19:00.

Olaberria

Kulturaldia 2022: Hitzaldia: "Mozañbikoko bizipenak" (Ikus 14. orrialdea)

Zumarraga

Zinekluba: "West Side Story" (Steven Spielberg). Zelai Arizti, 19:00 eta 22:15

26 LARUNBATA

Ezkio

Barrikotea Igartubeitin: Ikus 12. orrialdea.

Idiazabal

Goitibera Txapelketa: 15:00

Segura

Txirindulari Proba: Emakumeak Azpilla Dantza Taldearen Emanaldia

27 IGANDEA

Legazpi

Zinea: "El poder del perro" Latxartegi, 19:00.



Korrontzik Zumarragako Zelai Ariztin joko du, martxoaren 18an

Ordizia

BERTSO SAIOA: (Osinalde Sarirako baliagarria): Ane Zuazubiskar (Arrasate), Oihana Arana (Eskoriatza), Andoni Mujika (Urnieta), Maide Garmendia (Zaldibia), Haizea Arana (Eskoriatza) eta Iker Ormazabal (Hernani). Herri Antzokia, 12:00

Segura

Udaberriko Lore eta Landa-reen Azoka

Martxoak 28 - Apir. 3

Segura

IPARRA-HEGOA KULTUR JARDUNALDIAK

29 ASTEARTEA

Ordizia

D'ELIKATUZ:

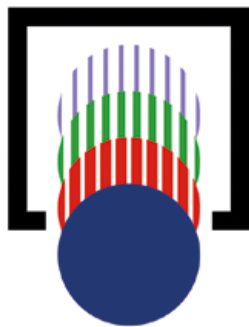
AZOKAKO TERTULIAK:

Iñaki Insausti eta Beñat Telleria azokako baserriarrak, Iñaki Telleria Mutiloako Ostatuko sukaldariarekin sukaldean eta tertulian. Izen-ematea: 943882290 zenbakian edo delikatur@ordizia.eus.

31 OSTEGUNA

Idiazabal

Helduentzako Ipuin Kontaketa: "80 Amandre" (Dorleta Kortazar). Guraso Elkarte, 19:00



Loteriak

LOTERIA • KINIELAK PRIMITIBA ...

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

Nagusia 3 • LEGAZPI
943 73 12 70



Eutsik
zure etxea
goxoagoa
bihurtzen du
**preziorik
onenean**

Eutsi lleva
el confort
a tu casa al
mejor precio



**CARPINTERÍA
METÁLICA
CRISTALERÍA**

Polígono Argixao 42
ZUMARRAGA
943 72 39 25
www.eutsi.es
etsi@etsi.es

**APIRILA
ABRIL**

1 OSTIRALA

Legazpi

Kontzertu akustikoa: Latxartegi, 19:00.

Zumarraga

Antzerkia: Amua (Axut-Arte-drama). Zelai Arizti, 20:15

2 LARUNBATA

Legazpi

BERTO SAIOA: (Osinalde Sarirako baliagarria): Bittor Altube (Abadiño), Aner Peritz (Zarautz), Lurdes Ondaro (Munitibar), Irati Alcantarilla (Urruñia), Unai Izagirre (Azkoitia) eta Urko Arregi (Oñati) Latxartegi, 17:00.

3 IGANDEA

Legazpi

Zinea: Latxartegi, 19:00.

Olaberria

Kulturaldia 2022: EPA! Musika, Demodé Quartet taldearekin. (Ikus 14. orrialdea)

Segura

Mendi Irteera: Beunde-Garagar-tza (Biologo batekin)

6 ASTEAZKENA

Legazpi

Udaberri Kontzertua: Doinua Musika Eskola. Latxartegi, 18:00

7 OSTEGUNA

Legazpi

Udaberri Kontzertua: Doinua Musika Eskola. Latxartegi, 18:00

8 OSTIRALA

Legazpi

Zinekluba: Latxartegi, 19:00

9 LARUNBATA

Legazpi

TALO FESTA: Hegialden, egun osoan zehar.

Jardunaldi akademikoa: "Onomastika eta burdina" (Burdinola). Kulturr Etxea, 09:00

Zaldibia

BERTO SAIOA: (Osinalde Sarirako baliagarria): Asier Alcedo (Portugalete), Xabat Ilarregi (Leitza), Lierni Rekondo (Lasarte), Aitor Ugarte (Aramaio), Ane Peñagarikano (Zarautz) eta Aitor Tatiegi (Oñati). Herri Antzokia, 17:00

Zumarraga

Txistu kontzertua: Beloki pilotalekua, 19:30



AIZPEAKO LABEEN BERRESKURTZEA

Martxoaren 25ean, ostiralean, Aizpeako labeen aurkezpen ekitaldia burutuko da berreskuratze lanen ondoren. Horretaz gain Aste Santuan bisita gidatuak izango dira egunero apirilaren 14tik 18ra. **Informazio gehiago:** 943 80 15 05 / turismobulegoa@zerain.eus

ALKAIN
antenak - elektrogailuak

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



ZURE ENPRESAKO KUDEAKETAN LAGUNDUZ COOPERANDO EN LA GESTION DE TU EMPRESA

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

www.irnasa.com

Poligono Industrial Argixao Pab.55 - ZUMARRAGA
irnasa@irnasa.com **943 72 41 00**



www.premank.com

Poligono Industrial Argixao Pab.55
ZUMARRAGA
premark@premark.com **943 72 41 00**



PREBENTZIOAREKIN LAGUNDUKO DIZUGU TE AYUDAMOS CON LA PREVENCIÓN

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



COORDINACION DE SEGURIDAD Y SALUD EN OBRA

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

Labeaga, 56-58 bajo - URRETXU
enrike@zyur.es **674 36 5702**

10 IGANDEA

Legazpi

Zinea: Latxartegi, 19:00.

Segura

Erramu igandea.

Urretxu

Haur antzerkia: "Alejop! 2.0" (Ekain pailazoa). Labeaga Areatoa, 17:00

13 ASTEAZKENA

Zumarraga

Opera zuzenean Londresetik: "La Traviata". Zelai Arizti, 20:15

14 eta 15

Segura

ASTE SANTUA:

PROZESIOAK

15 eta 17

Legazpi

Burdinola martxan (Lenbur): 11:00, 12:00 eta 13:00

Chillida Lantoki + Fabrika (Lenbur): 11:00

15, 16 eta 17

Legazpi

Ogiaren Txokoa (Lenbur): Igaralde Baserria, 16:00

17 IGANDEA

Legazpi

Haur Zinea: Latxartegi, 17:00.

Zinea: Latxartegi, 19:00

20 ASTEAZKENA

Legazpi

Opera DVDn: Kultur Etxea, 18:30.

22 OSTIRALA

Legazpi

Zinekluba: Latxartegi, 19:00

23 LARUNBATA

Legazpi

Ogiaren Txokoa (Lenbur): Igaralde Baserria, 16:00

**IGARTUBEITI
BASERRIA (EZKIO)**

**BASERRITIK. BEGIRADA BAT
GAURKO BASERRIARI**

Martxoak 8an.
Informazio gehiago:
www.igartubeitibaserria.eus

BARRIKOTEA

Martxoak 26
Igartubeitiko sagardoa dastatzeko festa!!!

16:30-17:30: Haurrentzako jolas txokoa
17:30-19:00: Kirikoketa emanaldia
Barrikote irekiera Kabia Jatetxeko Juanma Hurtadoren eskutik
Afari merienda
Trikitilariak

Toki mugatuak. Aldez aurreko izen ematea.
943 72 29 78 / 943 72 51 07
igartubeiti@gipuzkoa.eus

ASTE SANTUKO ORDUTEGIA

Apirilak 14, 15, 16 eta 18:

10:00-14:00 / 16:00-19:00

Apirilak 17:

10:00-14:00

Bisita gidatuak, esperientziak

Igartubeiti Baserri Museoa

BASERRITIK

Begirada bat gaurko baserrian



**"LIBURUXKA BOTANIKOAK"
(FAMILIENTZAKO TAILERRA)**

Apirilak 30

16:30-18:30

Parte hartzaileek akuarela kromatikoa sortu ondoren, landareak marraztuko dituzte, liburu-xka botanikoa sortuz.

Itziar Unzurrunzagak eskainia.

**INFORMAZIOA ETA ERRESERBAK:
IGARTUBEITI BASERRI MUSEOA**

943 72 29 78 / 72 51 07

igartubeiti@gipuzkoa.eus

www.igartubeitibaserria.eus



**Lainaz
KAFEAK**

San Inazio 14. BEASAIN - 943 88 51 28 / Zubierreka Pol. 53. LAZKAO
cafeslainaz@yahoo.es





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

Quinta Formosa S.L.

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

zitek

Gabiria

**BERTSOLARITZA:
OSINALDE SARIA**

(Ikus Goierriko aurreko saioen informazioa 8 eta 10. orrialdeetan)

Segura

Txirrindulari Proba: Kadetepak

24 IGANDEA

Legazpi

Burdinola martxan (Lenbur):

11:00, 12:00 eta 13:00

Chillida Lantoki + Fabrika (Lenbur): 11:00

Ogiaren Txokoa (Lenbur):

Igaralde Baserría, 16:00

Zinea: Latxartegi, 19:00.

Segura

Hazi Bedeinkatzea: Santa Grazi

29 OSTIRALA

Legazpi

Santikutz Jaien Hasiera:

Egoera okertzen ez bada, Legazpiko Santikutz Jaiak ospatuko dira, apirilaren 29tik maiatzaren 3ra bitartean. Maiatzaren 8an, Mirandaola Eguna ospatuko da.

Zumarraga

Zinekluba: Zelai Arizti, 21:15

30 LARUNBATA

Ezkio

Familientzako Tailerra Igartu-beitin: Ikus 12. orrialdea.

Legazpi

Herri Mailako Pilota Txapelketa: FINALA

Zumarraga

Irritziren Jaialdia: Zelai Arizti, 19:00



KULTURALDIA

2022

Otsailak 28, astelchena
Zine gaua "El timador de Tinder"
 21:00 - Ihurre-zaharra

Martxoak 4, ostirala
 Herri jolasak
 16:30 Jolastxoko

Martxoak 8, asteartea
 18:00 - Ordiziara elkarrekin joateko topaketa plazan
 20:00 - Mokadu "morea" Arkupe elkartearen

Martxoak 11, ostirala
 **Xaboi Tailerra**
 15:30 Helduen elkarteak

Koldo Rabadanen "Bidean"
 liburuaren aurkezpena
 17:30 Ihurre-zaharra

Martxoak 13, igandea - "Mundos para...lelos" antzerkia
 18:00 Ihurre-zaharra

Martxoak 16, asteazkena
 Mahia-jokoaren txapelketa
 16:00 Helduen elkarteak

Martxoak 18, ostirala
 "Apaiz kartzela" filmaren aurkezpena Xabier Amuniza (apaiza) eta Ritxi Lizartzarekin (zuzendarietako bat), eta ondoren emanaldia
 18:00 Udaletxea

Martxoak 25, ostirala
 Hitzaldia "Josi Zudaire eta Eli Blarduni "Mozañbikeko bizipenak"
 18:30 Udaletxea

Apirilak 3, igandea
EPA!!! musikala, Demokraziaren
 Quartet taldearekin. **KORRIKA**
 kulturalaren barnean
 12:30 Plaza txikia

Bertso-afaria Arkupe elkartearen, Iker Zubeldia, Potto eta Mikel Etxezarretarekin. Gai jartzaile: Itoitz Urkiola.
 Ekitaldi hau **KORRIKA** n barnean antolatutako itago.

Parte hartzeko izena aurretik eman behar da, google-forms edo whatsapp bidez (681175113)

Ekitaldi oparoa prestatu dute Olaberriean martxo eta apirilera

RUTAS: paseos a Aztiria, Gabiria, Mandubia, Mutiolo (a partir de media hora) y también excursiones los fines de semana en Urbia.

CURSOS: 10 horas de iniciación (150€). En grupo o individual. Horarios flexibles. También hay cursos de perfeccionamiento.

BONOS: para montar los caballos sin profesor, (20€ la hora y 10€ la media hora).

HIPOTERAPIA: A partir de 5 años.

ALQUILER DE CUADRAS: para caballos privados (250€/mes y 200€/mes más de 6 meses). Herrería y veterinario a cuenta del propietario.

RENTING para la compra de caballos.

ORMAZARRETA ZALDITEGIA

BARRIO MANTXOLA 10 / LEGAZPI
 619 41 17 35

Alquilamos caballos para tamboradas, alardes, u otro tipo de espectáculos.



BURDIN HARANA

Valle del Hierro

Legazpi - Gipuzkoa



Aste Santua 2022 Semana Santa

APIRILAK 15 - 17ABRIL

Burdinola martxan
OLAPINTXOAREKIN:
11:00, 12:00, 13:00

Igaralde Baserria
Ogiaren txokoa eta Errota
LARUNBATA 16: 16:00

Chillida Lantoki + FABRIKA:
11:00-12:30

Ferrería de Mirandaola en marcha
con PINTXO FERRÓN:
11:00, 12:00, 13:00

Caserío de Igaralde
El Rincón del Pan y Molino
SÁBADO 16: 16:00

Chillida Lantoki + FABRIKA:
11:00-12:30

Argazkia / foto: Josu Aitzelari

Mirandaolako Burdinola martxan!!

¡¡Ferrería de Mirandaola en marcha!!

Mirandaolako Burdinola | Ferrería de Mirandaola

CHILLIDA LANTOKI + FABRIKA

IGARALDE BASERRIA CASERIO IGARALDE

FRONTISA, merenderoa, haur parka / Frontón, merendero, parques infantil.



Pista Jokua
Juego de pistas



BERGARETXE APARTAMANTUAK
Bergaretxe 8, Brinkola
Tel.: 943 55 97 21
info@apartamentosbergaretxe.eus

PASTAIN LANDETXEA
Telleriarte Auzoa, Legazpi
Tel.: 943730672
agropastain@gmail.com

MAULEON HOTELA
Nafarroa kalea 16, Legazpi
Tel.: 943734302
info-reservas@hotelmauleon.com

Aldez aurretik txanda hartu beharra dago. Es necesario reservar plaza.
943 73 04 28 mirandaola@lenbur.com **lenbur.com**



RAFA GORROTXATEGI "TXOKOLATE" LIBURUA AURKEZTU ZUEN AQUARIUMEN

Joan den otsailaren 2an, Rafa Gorrotxategi "Txokolate" izenekoliburua aurkeztu zuen Donostiako Aquariumean. Tolosako txokolategi-leak ondo babesturik aurkeztu zuen Álvaro Bermejo eta Joseba Urretabizkaik osatu duten liburua, bertan sukaldari, politikari eta gastronomia eta komunikazioarekin lotutako jende mordo bat elkartu zelarik. "Txokolate" Rafa Gorrotxategiren dendetan erosi daiteke, Tolosan zein Donostiako Narrika kalean, 43 euroren truke. Internetez ere eska daiteke www.rafagorrotxategi.eus orriaren bitartez.



URTEAGA PENTSUAK



Ibabe poligonoa 22 - LAZKAO - 943 88 75 00 - gurteaga.irizarp@gmail.com

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**



**KONTSEILU
SOZIALISTA
GOIERRI**

Iritzia - Opini3n invitada

Peajea eta bizitzaren garestitzea: txanpon beraren bi aldeak

Azken hilabeteetan Goierri inguruko kaleak aldarriren batek zeharkatu baditu, Peajerik Ez bizitzaren garestitzea gelditu! Aldarria aipa genezake. Azaroan jarri zuten kontseilu Sozialista Goierriko kideek lema honen izenpeko dinamika martxan eta presentzia handia mantendu dute denbora honetan zehar. Prentsaurrekoaz gain, esku-orri banaketak, Urretxu eta Beasaingo kontzentrazioak, kotxe karabanak, elkarriketak, Gipuzkoako diputazioaren kontrako ekintza, pankartak eta urtarrieko zein otsaileko manifestazio jendetsuak burutu dituzte. Peajea martxan jarri da, baina esan daiteke peajearen izaera eta honen gaineko irakurketa politikoa kalera lurreratzeko gai izan direla.

Peajea, neurri logiko bezain neutrala izan daitekeela pentsa lezake baten batek, Kontseilu Sozialista Goierriko ordea, krisi kapitalistaren erdian, ematen ari den bizitzaren garestitzearen baitan kokatu du inposizio hau.

Bizitzaren garestitzea

Peajea, neurri logiko bezain neutrala izan daitekeela pentsa lezake baten batek, Kontseilu Sozialista Goierriko ordea, krisi kapitalistaren erdian, ematen ari den bizitzaren garestitzearen baitan kokatu du inposizio hau. Bere ustez, krisi garaian langilea izaten da gehien kolpatzen dena eta peajea horren adibide bat gehiago dela ikusten dute. Horrez gain, argindarra, gasolina eta zenbait elikagaien prezioak igotzen ari direla ikusten du, bizitzaren garestitzeak langileria zerbitzu publikoetatik kanporatzera eta geroz eta pobregoa izatera kondenatuz.

Alderdi politiko guztiak erantzule

Kontseiluaren ustez, kolore guztietako alderdi guztiak zuzenean edo zeharka dira peajea ezartzearen erantzule. Gainera

ezkerreko politikarien kasuan, beraien politikak jatorrizko arazoa litzatekeen gizarte kapitalista gairiditza bideratu beharrean, honen aurpegia zuritzera eta sozialagoa egiten saiatzera bideratzen dituztela diote, miseriarekin bukatu beharrean hau betikotuz.

Errepidearen ondorioak

Ondorio desberdinak sortu dituela adierazi dute, nagusiki baliabide gutxien dituen, A636 errepidetik kanporatua izan eta arrisku handiagoa eta geldiagoa den bide batera desplazatua izan dela aipatu dute. Errepide zaharrean herritarren eta txirindularien segurtasuna kaltetua irtearekin batera.

Aurrera begira

Peajearen harira beste deialdirik iragarri ez badute ere, bizitzaren garestitzea salatzeo eta honen aurrean antolakuntza komunista aldarrikatzeko kanpainarekin jarraituko dutela adierazi dute.



IREKITA 24 ORDUZ

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


LAZKAO
ZERBITZUGUNEA



AVIA

PASIÓN POR LA **SIDRA...** ... Y LA **GASTRONOMÍA !!**



SAGARDO BEREZIAK / Sidras especiales



PLATER DESBERDINAK / Platos diferentes



URBITARTE SAGARDOTEGIA

Ergoiena auzoa, z/g - ATAUN
Tf: 943 18 01 19

www.urbitartesagardotegia.com



JOSÉ ÁNGEL IGARZABAL
Escritor

El pasado en pinceladas

El agua, un problema ya en 1972

En este despertar primaveral recuperamos nuestra mirada al pasado. Desde este rincón abordamos apuntes noticiables que, en su momento, conformaron el diario acontecer en nuestros pueblos.

MARZO

El recuerdo nos conduce a cincuenta años atrás. Nos centramos en marzo de **1972**. La grave situación deficitaria del abastecimiento público de agua en

La grave situación del abastecimiento de agua era noticia en 1972

Urola Garaia es tema de actualidad. A este respecto en una de las sesiones plenarias del Ayuntamiento de **Zumarraga**, el alcalde informa de haberse autorizado la contratación del estudio de la presa de Barrendiola con la consultora Torrás y Cía. Asimismo, se pone a disposición de los corporativos copias de la Memoria que analiza amplia y detalladamente, tanto las motivaciones que han originado el problema como las gestiones realizadas hasta el momento.

Se renuevan cargos directivos en el Grupo de Montaña Aitzgorri de **Beasain** ocupando la presidencia **Angel Gómez**. Por otro lado, la beasaindarra Sociedad Aitzorrotz adquiere 30.000 huevecillos de trucha con el objetivo de repoblación de los ríos de la comarca.

En **Legazpi** se inician las obras de ampliación del cementerio lo que supone la construcción de 186 nichos y 7 panteones particulares. En la final de la novena edición del Concurso de Artistas Noveles celebrado en el Teatro Trueba de Donostia brilla la figura del cantante legazpiarra **José Ángel Rodríguez "Josean"** al que se otorga el primer premio en la modalidad de "Canción Moderna". En marzo de 1972 se dan a conocer unos datos reveladores de la actividad parroquial legazpiarra: en el último año son bautizados 196 recién nacidos (93 niños y 103 niñas); reciben la primera Comunión 200 niños de ambos sexos; 38 parejas son unidas en matrimonio y se ofician 53 funerales.

Cincuenta años atrás renueva parcialmente su junta directiva el **Casino de Zumarraga**. **Antonio María Badiola** ocupa la vicepresidencia, la secretaria corresponde a **José Ignacio Beltrán** y es designado delegado de ambigü Antonio Iturbe

Vaya un apunte del mercado de **Ordizia**. A primeros de mes, destaca la presencia de los primeros guisantes a 22 pesetas el kilo. También abunda la seta de primavera con un precio de 1.000 pesetas el kilo. Ante la festividad de San José, como es natural, se incrementa notablemente la llegada de cordero alcanzando la venta las 100-105 pesetas el kilo. A últimos de mes entra el queso nuevo de oveja cotizándose a 135-140 pesetas el kilo.

Siguiendo por la senda del pasado nos detenemos en el 22 de marzo de 1936. Es la fecha de la apertura al culto en **Urretxu** de la capilla de La Milagrosa donación de don **Miguel Alcorta** a las Hermanas de la Caridad que regentan las escuelas de la Fundación Labeaga y el asilo de la Sagrada Familia. La ceremonia se centra en una Misa Mayor oficiada por Luis Dolara, coadjutor de la parroquial de Arrasate acompañado de



El cementerio de Legazpi

Andrés Olaechea y Jose Arratibel como diáconos. La homilía corre a cargo de Vicente Barrena, párroco del templo donostiarra de San Vicente y se canta la de Goicoechea por el coro parroquial dirigido por **Torbio Navarro**. Anotamos que la capilla calificada de estilo neoclásico y diseñada por el arquitecto Luis Astiazaran tiene actualmente los días contados al estar previsto su derribo dentro del Plan de Urbanización de la zona Gainzuri.

ABRIL

Fijamos estas pinceladas del pasado en 1972. Hace ya medio siglo, el escritor Luis de Castresana, famoso por su obra "El otro árbol de Guernica", es distinguido con la Medalla de Oro de la villa por el Ayuntamiento de **Urretxu**, como muestra de agradecimiento por su contribución con su obra "Vida y Obra de Iparraguirre" al enaltecimiento del ilustre urretxuarra autor del Gemikako Arbola.

Otro punto de interés noticiable se centra en el desarrollo de la Semana Montañera programada por el **Oargui de Zumarraga**. Destaca la intervención de Juan Ignacio Lorente, jefe de la expedición Tximist al Everest, cuya disertación versa sobre accidentes en montaña. También se proyectan documentales de temática montañera cedidos por las embajadas de Francia y Austria además de diapositivas mostrando la actividad desplegada por la Sección de Montaña del Oargui. Como colofón se celebra el Día del Finalista. Se oficia una misa en la ermita de Santa María de Zumarraga. Seguidamente en la cima del Beloki se imponen medallas a los finalistas de la temporada montañera de 1971. La fiesta se remata con una comida popular en la campa de la referida ermita.

Completamos página con un apunte del **mercado de Ordizia**. ¿Qué les parece recordar **precios de los años treinta**? Corresponden al 5 de abril de 1932: Queso de oveja del país: 3,25 pts. el kilo; alubia negra del país: 1,80 pts. el kilo; huevo, la docena a 2,15 pts; par de pollos 8-10 pts; par de conejos 6-8 pts. y manzana clase superior 1,50 pts la docena.

GURE EGUNEROKO OGIA EL PAN NUESTRO DE CADA DÍA

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

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



Notre Pain



CANTERIAS DONOSTI

Albañilería y Reformas

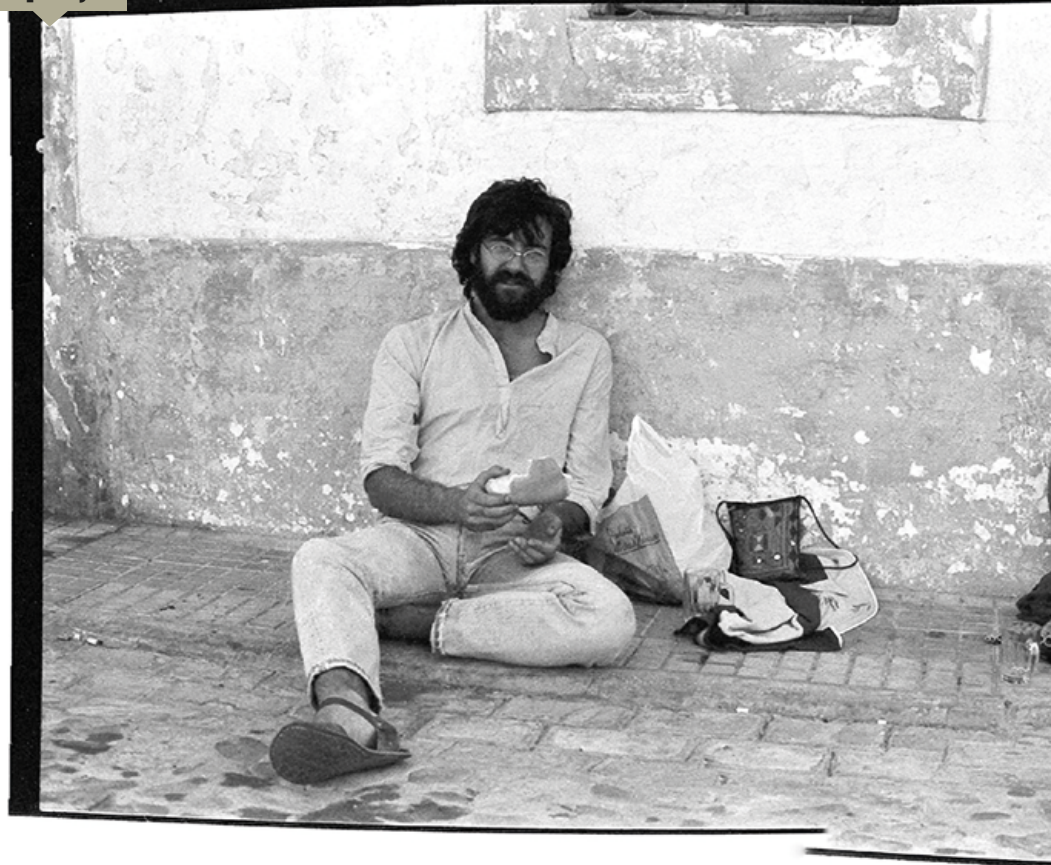


- Reformas integrales • Cocina • Baños • Pladur
- Pintura • Chimeneas de salón (personalizadas)
- Porches • Tejados • Chapeos en piedra natural
- Mantenimientos •

Iturtxo 5 1ºD 20240 ORDIZIA

E-mail: ruben_md90@hotmail.com

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



Entre el 20 de diciembre de 2021 y el 20 de enero de 2022, 12 paneles repartidos entre los bares Berit, Navarro y Motz de Urretxu han recogido 163 fotografías recopiladas por el fotógrafo retirado Pako Vierbücher en homenaje a su hermano, Kike, que precisamente, habría cumplido 60 años el 5 de enero. No pudo ser así. Como tantos jóvenes de Zumarraga y Urretxu nacidos a inicios de los 60, Kike se dejó seducir por las drogas más duras y terminó contrayendo el sida, que lo llevó a la tumba en 1998, cuando tan solo contaba 36 años.

texto: Josema Azpeitia

fotografías: Kike eta Pako Vierbücher; Ritzar Tolosa

“**E**sta exposición trata de ser un pequeño homenaje a mi hermano Kike y a toda esa cuadrilla de amigos a los que les hicieron vivir una época tan dura. A los “Gaztelu’s brothers”. A los melómanos. A la Baska. A los “juergas”. A los que vivían “on the road”. A los Bohemios. A los que siempre van a tope... a todas esas Tribus Urbanas”. Este es el texto que el fotógrafo Pako Vierbücher

PAKO "REMEMBER" KIKE: HOMENAJE AL HERMANO Y A LAS TRIBUS URBANAS



"Bajarse al moro"

Las fotografías de la exposición "Pako 'remember' Kike / Tribus Urbanas" recogen diferentes momentos de la vida de Kike Vierbücher (en el centro) y sus amigos, como esta imagen de los años 80 tomada cuando acudían a Marruecos para "aprovisionarse" de material.

eligió para acompañar a la fotografía de su hermano Kike que protagonizaba el flyer promocional de la exposición y que nosotros hemos elegido para ilustrar la portada de este ejemplar de GIDA. "Es la única fotografía hecha por mi de toda la exposición" nos comenta Pako, "la foto se la hice en Legazpi en los años 80, tocando la guitarra acústica, una de sus pasiones. No llegó a formar un grupo propiamente dicho

pero se juntaba con los amigos, uno tocaba la armónica, otro el bajo... y a él le dio por la guitarra acústica. Era totalmente autodidacta pero tocaba muy bien. Hacían rock, hacían tangos... era la hostia, hacía de todo" afirma el fotógrafo que no puede disimular el cariño que sentía hacia su hermano pequeño, del que le separaba una brecha de 7 años pero con el que guardó una gran relación en vida.

AUZOKI

KOMINITATEEN ADMINISTRAZIOAK SL
Kol. Zenb. 599



Araba kalea 1
20240 ORDIZIA



auzoki@auzoki.eus



943 08 74 86



688 65 13 79



Vidas en proyecto

Algunas de las fotos fueron tomadas en los tiempos en los que Kike, como tantos jóvenes de su generación, pasó por el Proyecto Hombre para tratar de desengancharse de la droga. En la imagen, el joven Vierbücher aparece dentro de un tubo, el tercero por la izquierda.

El más lanzado de los hermanos

Kike fue el penúltimo de cinco hermanos, Ricardo, Pako, Inés, Kike y Cristina, “pero era un bala” recuerda Pako, “No llegó a tener un trabajo estable, pero le llevábamos con nosotros cuando hacíamos reportajes de boda como Foto Luz, sobre todo cuando había que hacer vídeos. Venía él y Oskar Aldalur. A Kike también le gustaba mucho la fotografía, como a nosotros, y siempre llevaba con él una Minolta Reflex que he conservado hasta hace poco y alguna otra cámara de formato grande. De los tres hermanos era el más lanzado. Cuando había conciertos, da igual que fuera en Zumarraga, en Donostia, en

Bizkaia... allá iba con la máquina hasta adelante, se metía en todas partes... no se cortaba nada. Una vez un amigo y él se empeñaron en que tenían que ir a París cuando París era una ciudad mucho más viva y bohemia que ahora... y mucho más peligrosa. Me contaba el amigo que fue con él que fueron atraídos por los garitos en los que había música en directo y que se encontraron con unas zonas del viejo París en las que daba miedo internarse, sobre todo siendo de fuera. Pero a Kike le daba igual. Aunque hubiera porteros en las entradas, algo les daba y conseguía colarse en todos los locales para hacer fotos. El amigo estaba literalmente acojonado y mi hermano para adelante, sin dejar un rincón sin entrar”.

Uno de los temas más recurrentes de Kike eran las fotos que hacía a los miembros de su cuadrilla y que son las que ilustran la mayor parte de la exposición. “En estos paneles puede verse de todo, desde fotografías de encuentros con la cuadrilla en diferentes fiestas y juergas hasta las kedadas que hacían en sitios como caseríos o los chalets de Aparicio, en los

 <p>IBUR Hipika Kluba</p> <p>ITSASO - GIPUZKOA</p> <p>www.iburhipika.eus</p>	<p>Eskola Kirola Hasta junio lunes, miércoles y viernes 10 horas 120 €.</p>	<p>Clases de perfeccionamiento Fines de semana 1 h. 25 € / 10 h. 200 € / 20 h. 300 €</p>	<p>PASEOS TODOS LOS DÍAS 2 horas 40 € 3 horas 50 € PONY: 30 minutos 20€</p>
	<p>Último fin de semana de cada mes</p> <ul style="list-style-type: none"> • Coaching • Constelaciones • Coherencia cardiaca • Empoderamiento con caballos <p>Cada sesión 50 € / 4 sesiones 150 €.</p>	<p>8 MARZO Día de la Mujer: Paseo. 19 MARZO Día del Padre: Paseo. 16-17 ABRIL: Monique van ser Horst.</p>	<p>Galopes</p> <p>SEMANA DE PASCUA Intensivos para preparar galopes. Examen: 23 de abril.</p>

IBUR Baserría. Sakabanatua 26. ITXASO 66306 0011 - 655735300 iburhipikakluba@gmail.com



Goierrialdea autobusak

Mota guztietako autobusak
Goierriko herrien zerbitzura



Tel. 943 88 59 69

info@goierrialdea.eus

Gudugarreta. BEASAIN



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



ANTIO
construcciones-erakuntzak

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.)

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



Bohemios y bohemias

Pako llama "Los Bohemios" a los amigos de su hermano, con los que compartía juergas, como las comidas de Santa Isabel en La Antigua como la que recoge la imagen de arriba, o quedadas en las que hacían teatro o se disfrazaban, como puede verse en la fotografía de la derecha.

que se juntaban, escuchaban música, tocaban, se disfrazaban, hacían teatro... no paraban".

Pasión por la fotografía

Kike no se limitaba a fotografiar sus juergas y sus kedadas. Pako, que se juntaba mucho con él, le acompañaba al monte donde tomaban fotografías de la Naturaleza, pasión que sigue guardando Pako, y a menudo se iban a fotografiar a baseritarras. "Cuando teníamos ocasión nos íbamos a los caseríos del pueblo o de pueblos de los alrededores. Nos íbamos a Amezqueta, a Ezkio, a Aarotz... buscábamos a los baseritarras cuando estaban labrando, cuando estaban realizando las labores del campo... les pedíamos permiso



**KIKO
ENE
TABERNA**

Enkarguzko bazkariak ematen dira:

- Errazioak
- Ogitartekoak
- Plater konbinatuak
- Paella, eramateko edo hemen jateko
- Menu bereziak

Galdetu eta gurekin gozatu.

Gipuzkoa kalea 13 • ORDIZIA • 660 678 949 • 680 907 690

Zugandik **URBIL** gaude



Banakakoentzat zein profesionalentzat, etxea berritzeko behar den guztia:

- Etxegintzako materiala
- Burdindegia
- Erramintak
- Zeramikak
- Komunak
- Sukaldeak
- Ateak
- Leihoak
- Horma paperak



BigMat
URBIL

**ERAIKUNTZARAKO
MATERIAL ETA ZERBITZUAK**

Hiribarren 34, LAZKAO 943 00 88 87
E-mail: urbil@bigmat.es
www.urbil.bigmat.es



Fotos itinerantes

A finales de enero visitamos con Pako Vierbücher los tres bares en los que distribuyó la exposición en homenaje a su hermano y sus amigos. En una intensa tarde pasamos por el **Berit** donde fuimos recibidos por Javi Quintana, y charlamos animadamente tanto con él como con Luismi y Jesús del **Bar Navarro** o Gaiza Diartzabal del **Motz**. Según nos contaron, la exposición llamó mucho la atención y mucha gente "se dejó los ojos" en las fotos. A pesar de haber sido ya retirada de estos bares, la muestra seguirá siendo itinerante, ya que en breve será instalada en el **Pub Eguzkia** de la calle Labeaga de Urretxu

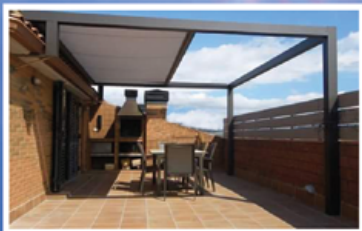
y nos pasábamos la tarde sacándoles fotos y charlando con ellos... son fotos de un tiempo que ha pasado y que ya no volverá" recuerda Pako con un deje de amargura.

"Una mariposa"

Tras contraer el sida, Kike falleció en 1998. "Estudió en La Salle, a la vez empezó a moverse en círculos musicales, y allí se metió en la droga. Fue lo que les tocó a él y a tantos jóvenes de Zumarraga y Urretxu. Entre los dos pueblos fueron alrededor de 120 jóvenes los que murieron por la heroína. La mayoría de sida, algunos de sobredosis con un pico colgando del brazo en el servicio de un bar..." fueron unos años dantescos que castigaron a la población de muchas localidades de Euskal Herria como Eibar, Lekeitio, Bermeo, Bilbao... Kike vivió intensamente aquellos años. Tenía una carácter abierto y extrovertido y siempre estaba rodeado de amigos, pero no pudo evitar la seducción de la droga que le llevó a la muerte. "La vida de mi hermano", suspira Pako, "la comparo a la de una mariposa: nació, mudó... y se murió".

Pergolas

para terrazas y cafeterías



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



¡ESPECIALISTAS EN 4X4 Y QUAD!



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



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

UN DESGUACE A TU ALCANCE



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



Carretera Legazpi-Zerain, alto de Santa Marina

688 85 98 12

OLAGI SAGARDOTEGIA DE ALTZAGA ACOGIÓ EL "TXOTX" DE LAS SIDRERÍAS DEL GOIERRI



Este año y por octava vez consecutiva, tuvo lugar la apertura oficial del txotx de las sidrerías del Goierri, con la intención de recordar al público las sidrerías existentes en la comarca y de incentivar a la gente a que conozcan y disfruten de la cultura de la sidra. El acto, tuvo lugar en la **sidrería Olagi** de Altzaga y en él tomaron parte el resto de sidrerías de la comarca: **Urbitarate** (Ataun), **Aulia** (Legorreta), **Tximista** (Ordizia) y **Oiharte** (Zerain). Este año hubo que lamentar la ausencia de la sidrería **Otatza** de Zerain cuyo propietario y alma mater, **Joxe Antonio Iparragirre**, "Otatza" falleció en febrero de 2021 finalizando con él la actividad de la emblemática sidrería.

Como recordó **Niko Osinalde**, director de **Goitur**, las sidrerías en el Goierri tienen un peso importante. A día de hoy la comarca cuenta con cinco sagardotegis, todas ellas son productoras y todas ellas distribuyen sus sidras tanto en Euskal Herria como en el Estado. Se hizo igualmente hincapié en los productos especiales, cada vez más habituales en las sidrerías que, hasta hace tiempos recientes, se habían limitado a elaborar sidra sin más complicaciones. Así, en la presentación se mencionó a la sidrería Oiharte de Zerain y su sidra espumosa **Ama**, así como su sidra ecológica **Markesa**, junto con la **sidra de hielo**. También fue mencionada la sidrería Urbitarate de Ataun que elabora las sidras de crianza **Saarte** y **Jentilen Lurra**. De la misma manera, todas las sidrerías del Goierri pertenecen a la D.O. "**Euskal Sagardoa**".



Niko Osinalde quiso lanzar un mensaje claro a los medios de comunicación y a la población de Euskal Herria en general y del Goierri en particular: “Las sidrerías son un lugar seguro” subrayó el ormaiztegiarra, y añadió “son espacios amplios en los que se cumplen todas las medidas de seguridad y en los que no hay problema para guardar las distancias y mantener los protocolos. Que venga la gente tranquila a las sagardotegis” subrayó concluyendo. Por su parte, **Jose Antonio Olano**, responsable de Olagi, la sidrería que acogió el acto, se mostró satisfecho y comentó que “este año ha sido año de manzana. En Goierri hemos recogido mucha y ha sido muy buena, con buen cuerpo y bonito calibre”. En su caso, como subrayó, han recogido 46.000 kilos de manzana con los que han elaborado cerca de 32.000 litros de sidra.

Nerea Garmendia, madrina del acto

El acto de presentación de las sidrerías estuvo “amadrinado” por Nerea Garmendia, actriz beasaindarra popularmente conocida por sus apariciones, años ha, en series como “Vaya semanita” o “Los hombres de Paco” que le hicieron granjearse una gran fama entre el gran público. Nerea dijo sentirse honrada por ser la encargada de presentar la sidra de este año y se definió como una enamorada de los productos de su querido Goierri, asegurando que cada vez que acude de Madrid aprovecha para adquirir y degustar, aun-

que su figura no lo haga sospechar, morcillas de Olano y txisturras, entre otros productos. La “madrina” de esta temporada aprovechó la presencia de los medios para promocionar, además de la sidra local, su propio proyecto Turístico y Cultural, “**Culturismo**”, que une los conceptos de cultura y turismo y desveló que dentro de dicho proyecto iba a realizar igualmente una serie de acciones como “embajadora” del Goierri de la mano de Goitur.

El acto finalizó con un excelente lunch ofrecido por **Jose Antonio Olano y Mari Jose Arregi**, responsables de Olagi, que pudo ser ofrecido y disfrutado en la terraza de la sidrería debido al buen tiempo reinante.





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 Lasas, 8. Tf. 943 88 96 42)

LA PANDEMIA LEGAL

Ha llegado la hora de echar la vista atrás y recordar la Pandemia LEGAL que nos ha tocado vivir. Con esta expresión quiero mostrar las situaciones que nos han afectado como ciudadanos sometidos al poder legal del Estado, y sus normas jurídicas, muchas veces impuestas con demasiada prisa, intentado que esas leyes regulasen temas sanitarios, legales... en un difícil equilibrio entre la sanidad y los derechos que tanto nos han costado lograr.

En ese Marzo de 2020 nos despertamos con el decreto del Estado de Alarma, con ese confinamiento obligatorio, donde se suspendían derechos que nunca creímos renunciar.

El tiempo transcurría y se nos abría el grifo de la libertad a cuentagotas, instaurándose un estado policial de controles a golpe de decreto del Gobierno, que se erigió en poder único. La situación lo requería, pero ¿hasta qué punto?

Nuestro derecho a la libertad estaba sometido al poder gubernamental, y han tenido que ser los Tribunales (gracias a ciudadanos valientes y a hosteleros castigados sin medida) los que han puesto las cosas en su sitio, dictando sentencias decretando la inconstitucionalidad del Estado de Alarma y sus consecuencias (sanciones, cierres de hostelería...).

Derecho vs. Seguridad Sanitaria. Esta ha sido la lucha y la sigue siendo con el

Pasaporte Covid, con el colectivo Anti-Vacunados, con el debate mascarilla sí-mascarilla no, con la vacunación infantil, con el ocio diurno-nocturno, y esto no para.

No debemos olvidar que somos ciudadanos libres, que viven en comunidad, y que la ley es necesaria para la convivencia y para que todos tengamos los mismos derechos y oportunidades, pero esta pandemia LEGAL, nos ha demostrado una vez más que estamos sometidos al imperio de la ley, y peor todavía, a la política y sus intereses económicos (farmacéuticas, Seguridad social y erario público.)

De todo hay que sacar lo positivo, y de esta pandemia LEGAL debemos extraer que nadie sabía cómo actuar, ni los políticos ni la ciudadanía, y que se han tomado medidas restrictivas de libertades, y que vistas desde la distancia, han sido eficaces, no del todo, pero eficaces. Los ciudadanos hemos cumplido con creces lo requerido, hemos cedido nuestro derecho superior a la libertad y a la libre circulación, por el bien común, por nosotros y por los que nos rodean.

Pero eso no puede ser excusa para someternos al poder de la economía, los políticos y sus intereses, las grandes corporaciones... Ni un paso atrás en los derechos que nos asisten. Ahora debemos exigir volver al punto de inicio, que no era el mejor, pero era el nuestro.

Jose Lasas, 8
LAZKAO
Tf. 943 88 96 42



GRUPO GOIUR

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

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

Financiación hasta en 72 meses
Tramitación de subvenciones

72 hilabeteratainoko finantzazioa
Diru-laguntzen bideratzea

ESPECIALISTAS EN
SUELO RADIANTE
RENOVACIÓN DE AIRE
DOMÓTICA

ZORU-IRRADIATZAILE
AIRE BERRITZE eta
DOMOTIKAN
ADITUAK



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

www.grupogoiur.com
grupogoiur@grupogoiur.com



diamo
cocinas

SINGULAR
DENDAK

GOIERRI

zerbitzuak eta
alotjamenduak

JATETXEAK

ARAMA

Toki Alai 943 88 89 53

ATAUN

Lizarrusti 943 58 20 69

BEASAIN

Artzai Enea 943 16 31 16

Dolarea 943 88 98 88

Guregas 943 80 54 80

Kattalin 943 88 92 52

Kikara 943 88 62 34

Mandubiko Benta 943 88 26 73

Salbatore 943 88 83 07

Urkiola 943 08 61 31

Xerbera 943 88 88 29

GABIRIA

Korta 943 88 71 86

GAINTZA

Oteñe 943 88 98 48

IDIAZABAL

Alai 943 18 76 55

Pillarenea 943 18 78 66

LEGORRETA

Bartzelona 943 80 62 06

MUTILOA

Mujika 943 80 16 99

Ostatu 943 80 11 66

OLABERRIA

Castillo 943 88 19 58

Zezilionea 943 88 58 29

ORDIZIA

Hotel Ordizia 843 73 97 97

Martinez 943 88 06 41

Olano 943 80 54 70

ORMAIZTEGI

Kuko 943 88 28 93

SEGURA

Imaz 943 80 10 25

ZALDIBIA

Lazkao Etxe 943 88 00 44

ZEGAMA

Ostatu 943 80 10 51

Otzaurteko Benta 943 80 12 93

ZERAIN

Mandlo 943 80 17 05

Ostatu 943 80 17 99

SAGARDOTEGIAK

ALTZAGA

Olagi 943 88 77 26

ATAUN

Urbartete 943 18 01 19

LEGORRETA

Aulia 943 80 60 66

ORDIZIA

Tximista 943 88 11 28

ZERAIN

Oiharte 686 29 91 58

HOTELAK

BEASAIN

Dolarea**** 943 88 98 88

Guregas** 943 80 54 80

Igartza* 943 08 52 40

Salbatore* 943 88 83 07

IDIAZABAL

Alai* 943 18 76 55

OLABERRIA

Castillo** 943 88 19 58

Zezilionea** 943 88 58 29

ORDIZIA

Ordizia* 843 73 97 97

SEGURA

Imaz** 943 80 10 25

PENTSIOAK

MUTILOA

Mutiloa* 943 80 11 66

ORMAIZTEGI

Itxune** 639 23 88 89

Petit Golerri** 657 79 90 68

ZEGAMA

Zegama** 943 80 10 51

NEKAZAL- TURISMOAK

ALTZAGA

Olagi 943 88 77 26

ATAUN

Aldarreta 943 18 03 66

LAZKAO

Lizargarate 943 88 19 74

OLABERRIA

Borda 943 16 06 81

SEGURA

Ondarre 943 80 16 64

ZALDIBIA

Irizar Azpikoa 943 88 77 18

Lazkao Etxe 943 88 00 44

ZEGAMA

Arrieta Haundi 943 80 18 90

ZERAIN

Oiharte 680 17 12 91

Tellerine 943 58 20 31

LANDETXEAK

ATAUN

Atxurrena 608 35 40 54

LEGORRETA

Bartzelona 943 80 62 06

MUTILOA

Liernigarakoa ... 669 77 71 60

ZEGAMA

Otzaurteko Benta .. 943 80 12 93

ATERPETXEAK

ATAUN

Lizarrusti 943 58 20 69

ZALDIBIA

Alarpe 676 33 30 24

ZERAIN

Zerain 943 80 15 05

APARTAMENTU TURISTIKOAK

GABIRIA

Beko Errota 639 23 88 89

KOMERTZIOA

ORDIZIA

Ordizian Elkarte
..... www.ordizian.com

ZERBITZU TURISTIKOAK

ALARPE (ZALDIBIA)

Hipika 676 33 30 24

ALDABE

Gida zerbitzuak ... 605 77 18 81

ERRO (ORDIZIA)

Gida zerbitzuak 943 88 22 90

IBUR (ITSASO)

Hipika 663 06 00 11

www.goierriturismo.com



EUSKADI
BASQUE COUNTRY

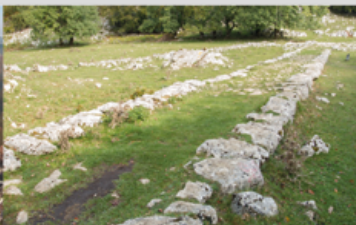


Goitur
- GOIERRIKO TURISMO AGENTZIA -

IDIAZABAL LURRALDEA - TERRITORIO IDIAZABAL



- »Asteazkenetan Ordiziako azokara. *Los miércoles al mercado de Ordizia.*
- »Gaztandegietara bisitak. *Visitas a queserías.*
- »Txakolia, sagardoa eta Idiazabal gaztaren arteko maridajeak. *Maridajes entre txakoli, sidra y queso Idiazabal.*
- »Talo tailerra Igartzako Monumentu Multzoan. *Taller de talos en el conjunto Monumental de Igartza.*
- »Garagardo artisauen katak. *Catas de cerveza artesana*



GOIERRI- BASQUE HIGHLANDS



- Aizkorri-Aratz Parke Naturala. *Parque Natural Aizkorri-Aratz.*
- Aralar Parke Naturala eta mitologia. *Mitología en el Parque Natural de Aralar.*
- Mutiloa-Ormaiztegi Bide Berdea. *Vía Verde Mutiloa-Ormaiztegi.*
- Santiago Bidea: San Adriango tunela. *Camino de Santiago: túnel de San Adrián.*
- GR-283: Idiazabal gaztaren ibilbidea. *GR-283: ruta del queso Idiazabal*
- Euskal Herriko Trail Estazioa. *Estación de Trail del País Vasco.*
- Segura, Zegama eta Bide Berdeko orientazio jolasak. *Circuitos de orientación en Segura, Zegama y Vía Verde.*

GOIERRIKO TURISMO BULEGO ETA INTERPRETATIO ZENTROAK

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





JULITA MERTZERIA (Zumarraga)

SERVICIO ESPECIALIZADO ... Y PERSONALIZADO

La pandemia ha bloqueado a mucha gente, pero hay otra mucha que ha apostado por renovarse y mejorar. Es el caso de **Nerea Mendizabal** que ha decidido someter su negocio a una profunda y meditada reforma. Julita Mertzzeria luce, así, precioso y nuevo aspecto desde el mes de diciembre.

De casta le viene al galgo, y es que Nerea es sobrina segunda de **Julita Tellería**, quien abriera en 1943 esta tienda que ella dirige desde 2005 y en la que también trabajó su madre, **Isabel Tellería**. "Dicen de Julita" explica Nerea, "que era una mujer con un gran sentido comercial, una persona adelantada para su época, inteligente y con un punto de atrevimiento". Nerea ha demostrado contar también con esa osadía cuando al renovar su tienda no lo ha hecho de manera convencional, sino que ha optado por **reforzar el apartado de mercería**, que en otros lugares se está perdiendo: "Hubiera sido muy fácil convertir Julita en una tienda más. Poner un escaparate de ropa interior que llamara la atención, mostrar los pijamas y camisones en maniqués... pero no nos diferenciaríamos. Así que hemos subrayado el carácter de mercería del establecimiento ofreciendo cientos y cientos de cremalleras, hilos, cintas, botones, puntillas, lanas, algodones, hilos... de las mejores marcas del mercado: **Katia, DMC, Rowan, Gutermann...**"

Servicio personalizado de corsetería

Consciente de la cada vez mayor fuerza que ha adquirido la corsetería, Nerea ha optado por especializarse con una serie de marcas de gran calidad (**Chantelle, Passionata, Dim, Avet, Gisela...**) ofreciendo a sus clientas la posibilidad de concertar **citas a puerta cerrada**, a mediodía o a última hora, para que puedan probar las prendas como es debido en un entorno acogedor y discreto. Pueden para ello, concertarse citas privadas en el teléfono **666 436 754**. Igualmente, Nerea subraya que cada vez cuentan con más **género para hombres** con boxer, slips y pijamas de casas como **Imptetus, Janira, Set, Punto Blanco...**

Un sólido equipo

A pesar de ser el motor de la tienda, Nerea no olvida que siempre ha estado rodeada de gente que ha contribuido a que este establecimiento ofrezca siempre un excelente servicio. Así, no quiere dejar sin mencionar a **Sorkunde Larrañaga** y **Ana Sánchez**, piezas clave de los **talleres** de ganchillo, punto, costura... que siguen impartándose en Julita Mertzzeria y, muy especialmente, a **Marta Aizpurua**, quien ha sido su complemento perfecto durante todos estos últimos años. El año que viene Julita cumplirá nada menos que 80 años... no cabe duda de que lo hará con una salud de hierro !!





En Mi Tienda encontrarás todo para el decanso:

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

Disponemos de una amplia selección de fundas nórdicas, colchas, Alfombras de vinilo con las mejores marcas (Bolon).

Decoramos tu hogar con las últimas novedades en paneles japoneses, estores, enrollables, screen bordado...

¡Visitanos!

MITIENDA
WILIENDA



Visítanos en
Facebook
mitiendaohogar

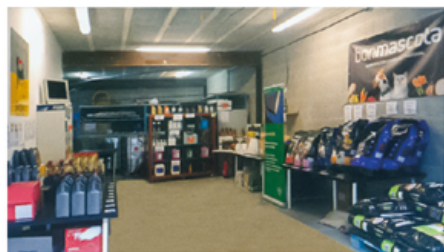
C/ LABEAGA, 19 - TF. 943 72 42 51. URRETXU



Legazpi 3, ORDIZIA
943 88 04 06

LUBRIUSA
Konsum *Etako eta maskotetzako kontsumigarriak*

ONGI ETORRIA + oparitxo zure bisitagatik.



Urola 8, pabellón 13 (Legazpiko Industrialdea)
Tel. 688 680 308 - LEGAZPI

GALDEANO
BURDINDEGIA • FERRETERIA



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

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



AITZIBER GINE (Zumarraga)

TALLERES TERAPEUTICOS DE ESTIMULACIÓN SOCIOCOGNITIVA

Estos talleres están dirigidos a personas interesadas en su bienestar cognitivo, emocional y social ya sea porque tienen un diagnóstico de principio de demencia (tipo Alzheimer, vascular... en estadio I) o porque comienzan a notar ese deterioro característico del paso de los años.



¿De qué se trata?

El taller pretende tanto prevenir como tratar el deterioro cognitivo, así como fomentar y nutrir las relaciones interpersonales, evitando el aislamiento. Este, se llevará a cabo de manera grupal y se trabajará en base a dos aspectos:

- La **psicoestimulación cognitiva** como medio de entrenamiento de las capacidades cognitivas.

A través de diferentes actividades, métodos y estrategias buscamos optimizar, mantener o mejorar el funcionamiento de las distintas capacidades y funciones cognitivas (percepción, atención, razonamiento, abstracción, memoria, lenguaje, orientación y praxias).

- La **interacción grupal** como medio de socialización y red de apoyo.

Entendemos el grupo como herramienta facilitadora del desarrollo de las habilidades sociales, las relaciones interpersonales y red de apoyo. Mediante la interacción grupal pretendemos favorecer el contacto, la inclusión y el acompañamiento, para evitar el aislamiento social.

¿Objetivos?

El objetivo principal del taller es el de optimizar la autonomía, el bienestar emocional y calidad de vida de la persona. Con-

cretamente:

- Retardar el avance del deterioro cognitivo (manteniendo a la persona el mayor tiempo posible en la fase inicial de la demencia).

- Optimizar la eficacia del funcionamiento de las distintas capacidades y funciones cognitivas.

- Atender y acompañar los aspectos emocionales y conductuales, asociados al deterioro cognitivo.

- Nutrir y mejorar las relaciones interpersonales, evitando el aislamiento.

- Fomentar la autonomía y el rendimiento funcional en las actividades de la vida diaria.

¿Dónde, cuándo y cómo?

Los talleres se impartirán en Zumarraga, dos veces por semana (martes y viernes), en el horario de 10.30 a 11.30. Las sesiones serán en grupo reducido, posibilitando así una atención personalizada y centrada en las capacidades y necesidades individuales.

Los talleres serán acompañados por **Aitziber Gine y Lorena Pérez**, psicólogas y psicoterapeutas.

Contacto: Aitziber Gine: 653734457



**Aitziber
Gine Mugica**

psikoterapeuta

653 73 44 57 | aitzibergine@outlook.com

UN ESPACIO PARA LA REFLEXIÓN
Y EL ENCUENTRO CON UNO MISMO

Terapia individual:
Niños • Adultos • Mayores

Talleres de estimulación sociocognitiva

Consulta en: Zumarraga



Entzun

AUDIFONOAK



JON LEGARISTI
AUDIOPROTESISTA

www.entzunaudifonoak.com

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

¿Sabes realmente si
oyes bien?

no tengas dudas
hazte un chequeo auditivo

Con una sencilla audiometría GRATUITA
comprobarás tu nivel de audición

garantía de
adaptación

*nosotros solucionamos
tu problema auditivo*



LE AYUDAMOS
HASTA CON **800€**
CONSULTANOS SUBVENCIONES Y CONDICIONES

Hasta
3 meses
de prueba

GRATIS

¡¡Financiación hasta 3 años!!

50% DESCUENTO

EN EL
SEGUNDO
AUDÍFONO



Descubre
la forma
inteligente de
tratar la miopía
de tus hijos.



Las lentes **MIYOSMART** son innovadoras lentes oftálmicas que además de corregir el error refractivo miope, **ralentizan la progresión de la miopía en un 60% de promedio**, y en un 21,5%⁽¹⁾ deteniéndola, protegiendo así la visión y el bienestar a largo plazo de tu hijo.

- Método no invasivo, efectivo, seguro y fácil de utilizar.
- Material resistente a los impactos para garantizar la seguridad.
- Protección UV.
- Tan estética como una lente normal.

1. Estudio de la Asociación de Oftalmólogos Españoles (AOE) publicado en la revista "Revista de Oftalmología" en el número 10 del año 2014. El estudio demostró que el uso de lentes MIYOSMART ralentiza la progresión de la miopía en un 21,5% de promedio en comparación con el uso de lentes normales. Este estudio se realizó con un grupo de niños de entre 6 y 12 años de edad que usaban lentes MIYOSMART durante un periodo de 12 meses. Los resultados mostraron que el uso de lentes MIYOSMART ralentizó la progresión de la miopía en un 21,5% de promedio en comparación con el uso de lentes normales.



HOYA
FOR THE VISIONARIES

Ven a nuestra óptica
a informarte.



Nafarroa etorbidea 13, BEASAIN - 943 02 73 42

ORTOPEDIA
Silanes



Legazpi 9 - ZUMARRAGA - 943 72 01 15

Lanbroa

Estetika
Dietetika



Bidezar 7, Zumarraga
943 72 35 81

Nagusia 24, Legazpi
943 73 17 98

farmaetxe
parafarmacia | ortopedia | confort



www.farmaetxe.com

Urdaneta 50-54-60 / ORDIZIA 943 16 18 79
farmaetxe@farmaetxe.com 606 64 89 80



Walai Hertz Klinika

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

GURE ZERBITZUAK NUESTROS SERVICIOS

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



Lazkao Txiki Zelaia 5. LAZKAO. Tf. / Fax: **943 08 62 74**

Esteban Orbeagoz enp. 21. ZUMARRAGA Tf: **943 72 14 57**



NEK OTZ



albaitarizta klinika / clínica veterinaria



- Medikuntza orokorra
- Kirurgia
- Ospitalaratzeta
- X izpiak
- Ekografiak
- Odol analisiak
- Elektrokardiografia
- Etikadura dietak
- Ile apaindegia
- Larrialdiak

Ana Alustiza Zabaleta

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

www.nekotz.com



Centro de Psicología Humanista

Gizaki

Ayuda para avanzar

Gema Moro Pastor
Psicóloga col. n° 1486

RPS 251/15

*Desde 2004,
el valor de la experiencia*

San Isidro, 8 bajo tras. ZUMARRAGA

943 72 51 38

psicogizaki@yahoo.es



ZUGAN (Beasain-Tolosa)

BUSCANDO TU BIENESTAR

El centro de láser y belleza ZUGAN ha comenzado el año con aires renovados y novedades. Expertos en depilación y tratamientos faciales y corporales, ofrecen servicios personalizados y abiertos a diferentes formas de entender la belleza, contando para ello con las tecnologías más punteras, utilizando productos cosméticos de alto nivel de concentración y combinándolos con diferentes técnicas con el fin de perfeccionar los resultados. Así pues, los servicios de este centro se dividen en tres campos principales:

Depilación láser: En lo referente a la depilación láser, el sistema utilizado en ZUGAN tiene la capacidad de tratar cualquier tipo de piel o pelo. Somos expertos en depilación láser de diodos de alta potencia y utilizamos la tecnología más avanzada del mercado con un equipo sin competencia, único en el mercado de la depilación continua. Prueba de ello es nuestra experiencia de años.

Tratamientos faciales: La cara es la parte más delicada del cuerpo, por lo que requiere especial cuidado y atención. Somos centro INDIBA y con estos tratamientos conseguimos todo lo que necesita nuestro rostro: Hidratación, difuminado de arrugas, mejora del contorno del ojo...

Remodelación corporal: Las técnicas que se utilizan en Zugan para ayudarte a conseguir el cuerpo que deseas previenen, mejoran y corrigen los inestetismos, es decir, que estos novedosos tratamientos trabajan el sobrepeso, la grasa localizada, la celulitis y la flacidez. Además, usamos diferentes técnicas de reducción, reafirmación y remodelación con el fin de conseguir un objetivo personalizado para cada cliente.

Tolosa y Beasain: ZUGAN tiene centros en Tolosa y Beasain. En ambos casos, cuentan con un trato personalizado y un ambiente agradable para que te sientas como en casa mientras disfrutas de los tratamientos más eficaces.



ZUGAN

LASERRA ETA EDERTASUNA



BEASAIN: Dolarea kalea 1
943 04 17 15

TOLOSA: San Frantzisko 24
943 90 36 64

www.zuganlaser.eus

... para que tu vida sea + fácil.

AYUDAS TÉCNICAS Y BAÑO
CAMAS Y PROTECCIONES
APARATOS MÉDICOS
CALZADO ORTOPÉDICO
ORTOPEDIA



ORTOPEDIA EMPARANZA

Labeaga 33-K bajo URRETXU

943 72 59 18

www.susanaemparanza.com

Registro de Publicidad
Denitaria, N° 258/05




urai
HORTZ
KLINIKA



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

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

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



TOQUE TERAPÉUTICO
Cristaloterapia y Reikiterapia
sanación física, mental, emocional y espiritual

Relajación y/o eliminación de la ansiedad
Ayuda a eliminar el estrés
Alivio del sufrimiento
Aumento de la creatividad y la imaginación
Equilibrio de los centros energéticos
Incrementación de la confianza y la autoestima

SUEÑO • MIGRAÑAS • DEPRESIÓN
FATIGA • ESTREÑIMIENTO

Ni importa la edad desde bebés a adultos

Garmendia Otaola 5 - BEASAIN - 640 75 78 06

Etxebeste hertz klinika

Tolosan 1984tik



Tfnoa. 943 654 601

WWW.ETXEBESTEDENTAL.COM
Info@etxebestedental.com

NAFARROA ETORBIDEA 1
20400 TOLOSA



EDERGINTZA / ESTETIKA - BELLEZA / ESTÉTICA

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

AXILAS
CADA SESIÓN
29€

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

AC

943 08 60 00

Jose Laso Hiribidea 1
LAZKAO



*Peluquería Unisex
Servicios de estética
Asesoramiento personal*

GIPUZKOA KALEA 15 - ORDIZIA

☎ 943 50 40 39 - 688 75 31 23

📱📧 BRET_ILEAPAINDEGIA

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



SONIA
TRIGUERO
Psicóloga Psicoterapeuta

LEGAZPI - URRETXU

Tf. 616 318 424



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



Nerea Larrea Oyarbide

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



Dulce Maria Loinaz, 3 - BEASAIN

943 08 81 18

info@nerealarreaoyarbide.com • www.nerealarreaoyarbide.com



KAILAS

fisioterapia zentroa

Noemi Aznar Cantero

Fisioterapeuta - Osteópata

PPS: 60V17

- Osteopatía estructural, visceral y craneal
- Terapia manual y masaje
- Ondas de choque radiales
- Radiofrecuencia
- Drenaje linfático
- Presoterapia
- Clases de yoga



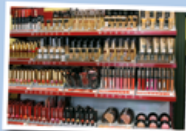
Latzartegi 11, Legazpi
kailas@fisioterapiakailas.es



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



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



Narmanki

Edergintza - Belleza

LABEAGA 2 - URRETXU
943 72 25 13



SILVIA MIRAS (Beasain)

CLIENTES SONRIENTES Y AGRADECIDOS

Conseguir que la sonrisa de sus clientes sea la más grande y la más bonita, es el objetivo vital de la doctora **Silvia Mirás Casasayas**, odontóloga barcelonesa y beasaindarra adoptiva, que en 1999 inauguró su propia clínica dental en pleno centro de la villa vagonera.

Todos los ámbitos de la odontología

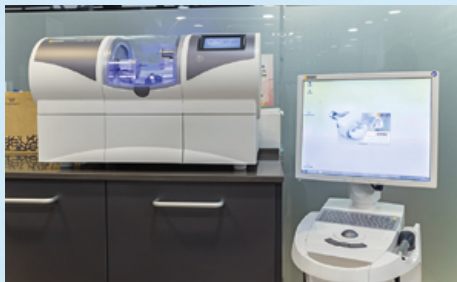
La doctora Silvia Mirás y su equipo clínico multidisciplinar trabajan todos los ámbitos de la odontología: **cirugía, odontología, ortodoncia, conservadora, endodoncia, estética dental, blanqueamiento, implantología, rehabilitación oral, periodoncia y odontopediatría**, es decir tratamiento y diagnóstico de la salud dental de **los más pequeños**.

Sistema PRGF

Para llegar a todos esos ámbitos, en la Clínica Silvia Miras trabajan con los últimos adelantos, como es el caso del sistema PRGF, inventado por el **Dr. Anitua** en Gasteiz en la pasada década. Se trata de un sistema que **potencia la regeneración ósea (crecimiento de hueso) en lugares donde hay carencia del mismo**. Se trata de un tratamiento muy recomendable cuando se dan extracciones dentales, colocación de implantes dentales, cirugías orales...

Sistema CEREC

La doctora Silvia Mirás resume este sistema, que sólo se ofrece en 3 ó 4 clínicas en Euskadi, con una frase: **"cambiamos su sonrisa en un sólo día"**. Es un sistema que **permite elaborar fundas, carillas estéticas, incrustaciones, dientes... eliminando la desagradable toma de muestra en boca con pasta** y realizando la toma de impresiones con una cámara intraoral en 3D. Las piezas se elaboran y se instalan en un día.



Escáner 3D

Este aparato permite **diagnosticar fracturas, quistes... en los dientes que no se podrían determinar con una radiografía normal**. También sirve para planificar los implantes y ayuda a saber el número de raíces de una pieza dental.

Todos estos adelantos, más la formación continua a la que están sometidos todos los miembros del equipo, dejan bien claro que la Clínica de Silvia Miras es una clínica diferente y digna de toda nuestra confianza.



SILVIA MIRAS CASASAYAS
ODONTÓLOGA

RPS Nº 92/13
Colegiado nº 20000649

San Inazio kalea 2, BEASAIN - 943 88 92 87
639 28 09 16 - info@clinicadentalsmc.com










**ROMPIENDO
CON LA TRADICIÓN**



Latxartegi 10 • LEGAZPI

943 73 06 51



La quiropráctica es la profesión específica que se ocupa del diagnóstico, tratamiento y prevención de las alteraciones del sistema músculo-esquelético y, de los efectos que producen estos desórdenes en la función del sistema nervioso y en la salud en general. El quiropráctico diagnostica y corrige posibles disfunciones articulares en LA COLUMNA VERTEBRAL y sus consecuencias. No dudes en llamarnos y consultarnos su caso.

**KIROPRAKTIKO ZENTROA
CENTRO QUIROPRACTICO**

Pierre Champaud

Nafarroa Etorbidea, 16 • BEASAIN • 943 53 25 82 • champaudquiopracctico@gmail.com



**Aitziber
Gine Mugica**

psikoterapeuta

Terapia individual:

- Niños
- Adultos
- Mayores

Talleres de estimulación sociocognitiva

653 73 44 57

aitzibergine@outlook.com

Consulta en:
Zumarraga

KIROPRAKTIKA

Ainhoa Rueda Olanqua



KIROPRAKTIKAREN helburua bizkarrezurra zaintzea da, nerbio-sistemaren funtzionamendua hobetzeko. Bizkarrezurrean ditugun orno-subluxazioak identifikatu eta zuzentzea da kiropraktikaren helburu nagusia.

La QUIROPRÁCTICA se encarga del cuidado de la columna vertebral optimizando el funcionamiento del sistema nervioso. El objetivo principal de la quiropráctica es identificar las subluxaciones vertebrales presentes en nuestra columna y corregirlas.

Filipinak, 2 - ORDIZIA - 620 183 731
ainhoakiropraktika@gmail.com
www.ainhoakiropraktika.eus





FARMAZIAK

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

TOLOSALDEA

ALEGIA: ARRATIBEL San Juan Kalea 67, 943 654722. **AMEZKETA:** PEREZ Bartolome Deunaren Kalea 28, 943 653639. **ANOETA:** IRURITA Herriko Plaza 2, 943 652707. **ASTEASU:** LORCA Ibarrazpi Pasalekua 2, 943 690088. **BERASTEGI:** VILAR Hirigune Sakabanatua 54, 943 683167. **BERROBI:** VEGA Jose Maria Goikoetxea, 31, 943 683602. **IBARRA:** MUGICA Euskal-Herria 3, 943 670915. **LEJEUNE** Euskal-Herria 46, 943 673274. **IRURA:** ARRUE Paper Kalea 1, 943 507542. **TOLOSA:** AZPIROZ Larramendi 6, 943 675118. **BRONTE** Korreo 20, 943 676013. **EHEVESTE** Gernikako Arbolenen 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. **SANCHEZ** Berria 34, 943 69 11 30. **ZIZURKIL:** GOROSABEL Emilio Bidea 2, 943 69 18 40. **(Noches 22 a 9 h.: MORANT)**

GOIERRI

BEASAIN: ODRIOZOLA Nagusia 16, 943 880152. **DE LA CUESTA** JORGE Zelaeta 1, 943 880587. **URBIZU** Nagusia 8, 943 880232. **ORDIZA:** ATORRASAGASTI Gipuzkoako kalea 15, 943 882934. **DE LA CUESTA** INIGO Santa Maria 2, 943 160949. **LAURNAGA** Nagusia Kalea 40, 943 881828. **RECALDE** Nagusia Plaza 10, 943 880628. **ATAUN:** AUZMENDI 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. **LAZKAD:** ARANES Elosegi Kalea 30, 943 880790. **PEREIRO** Hirigoinen Kalea 12, 943 882239. **OLABERRIA:** BADIOLA Poblado José M. Anstrain 42, 943 880444. **ORMAIZTEGI:** ODRIOZOLA Zumarralde Kalea 2, 943 882770. **SEGURA:** BERBEL Kale Nagusia 11, 943 801009. **ZALDIBIA:** ALBERDI Lourdes Enea, 943 884548. **(Noches 22 a 9 h.: DE LA CUESTA JORGE)**

UROLA GARAIA

LEGAZPI: APAOLAZA Lau-Bide 25, 943733624. **GIL** Kale Nagusia s/n, 943 731146. **FENOLL** Aizkorri 8, 943734306. **VEGA** Arantzazu 17, 943730496. **URRETXU:** ARCELUS Labeaga 60, 943720521. **MENENDEZ** Gernikako Arbola, 943720162. **ZUMARRAGA:** AYLLON Legazpi 1, 943 722330. **BERBEL** Legazpi 12, 943 721207. **ROLDAN** Euskadi enparantza 4, 943 721164. **SARRIA** Iparragirre 1, 943721307. **(Noches 22 a 9 h.: ARCELUS)**



urrats

PODOLOGIA ZENTROA

Labeaga 31
Urretxu
943 72 52 23

Miren Alvarez Juaristi Kol. Zka: 132

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



RAQUEL ASO (Zegama)

MANTÉN A RAYA LA CELULITIS

La celulitis es grasa acumulada en las capas superiores de la piel. Su aspecto recuerda a la piel de naranja.

Se produce por diversas causas, las paredes de los vasos sanguíneos no están permeables para distribuir por todo el cuerpo los líquidos que transportan. Esta modificación afecta al tejido graso, a los vasos sanguíneos y a las células grasas, que se unen entre sí formando nodulos perfectamente palpables con el típico aspecto de "piel de naranja".

La celulitis afecta al 90 % de las mujeres. Puede aparecer a cualquier edad, aunque muchas veces coincide con cambios hormonales importantes como los de la pubertad, embarazo o la menopausia.

Las causas

No existe una única causa que provoque el desarrollo de la celulitis. Las más destacadas son:

1.- Factores endocrinos: embarazo, menopausia, ciclo menstrual, pubertad, medicamentos hormonales, anticonceptivos.

2.- Factores genéticos: Aparecen por herencia genética familiar.

3.- Trastornos circulatorios: No se eliminan bien los líquidos y al hincharse, el tejido adiposo bloquea la circulación.

4.- Hábitos de vida: Falta de ejercicio o sedentarismo, alcohol, tabaco, estrés, ropa muy apretada... Todos estos factores comprimen los vasos sanguíneos, lo que dificulta la circulación y, por tanto, la eliminación de líquidos.

5.- Alimentación inadecuada: La celulitis no es sinónimo de obesidad. Puede aparecer en personas delgadas, obesas o de peso normal. Cualquiera que siga una alimentación incorrecta puede llegar a tener celulitis. Si la padece alguien obeso, lo primero que debe hacer es atacar la obesidad con una dieta hipocalórica equilibrada: al eliminar la grasa sobrante, evidencia las zonas celulíticas y puede actuar con más eficacia.



Pero si hay celulitis sin sobrepeso no se debe adelgazar, por que solo se creará una desproporción entre las zonas con o sin celulitis. Lo que sí se debe hacer es revisar los hábitos alimentarios, para corregir los errores que la provocan.

Tratamientos médicos

Las opciones son múltiples. Para que sean eficaces, no solo hay que corregir el problema estético en sí, sino también las causas de su aparición.

Se puede tratar con dietas, radiofrecuencia, presoterapia, corrientes interferenciales, ultrasonidos y mesoterapia. Todos estos tratamientos los puedes encontrar en la consulta de la doctora Raquel Aso.

Además de ponerte una dieta completa y equilibrada te puede ayudar con acupuntura y auriculoterapia para reducir la ansiedad y el estrés.

**RADIOFRECUENCIA TRIPOLAR
regen**

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

Raquel Aso Ricol

Médico + Dietética + Acupuntura + Homeopatía

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

TRATAMIENTOS CON LÁSER PARA EL DOLOR:

- Cervical
- Artrosis
- Lumbar
- Tendinitis
- Ciática

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


OROBIONE (Lazkao)

DE PINTXOS EN LA CASA DE MONIKA

No es la primera vez que traemos a estas páginas al Orobione, el precioso restaurante dirigido desde hace más de tres años por **Monika Radu**, rumana de gran fundamento y experiencia hostelera que lleva décadas instalada en el Goierri. Pero hasta ahora nos habíamos limitado a hablar de su cocina en general y su menú del día. En esta ocasión nos hemos centrado en sus pintxos, un campo en el que también se desenvuelve de maravilla.

Yes que Orobione no sólo destaca por su cocina "grande". Cada vez que entrábamos en este precioso caserío lazkaotarra nos quedábamos prendados de su imponente barra de pintxos, en la que lucen vistosas tortillas, torreznos, montaditos, brochetas... así que teníamos muchas ganas de pasarnos por Orobione a conocer su oferta de cocina en miniatura. Y la excusa perfecta ha sido el fin de las restricciones que prohíben el consumo en barra, una prohibición que ha afectado de manera muy directa a los establecimientos que basan su oferta, o buena parte de ella, en los pintxos.

Monika instala su preciosa barra de pintxos todos los días a las 10 de la mañana. De la elaboración de los mismos se encargan sus compatriotas, **Codruta y Lucía**, que a pesar de ser rumanas como ella, son una **enamoradas de la cocina tradicional vasca** como lo demuestra la preciosa barra que podría rivalizar con muchos mostradores.

A la hora de degustar los pintxos más representativos nos decantamos por seis de ellos, empezando por la **Tortilla de patata con chaka**, que llama poderosamente la atención ya que está literalmente cubierta de chaka con mayonesa, esa mezcla tan "donostiarra" y a la vez tan denostada por algunos. Pero el caso es que la chaka gusta y Monika, además, la corona con langostinos con lo que el pintxo es doblemente provechoso.

Seguimos con una rica **Brocheta de tomate, langostino y champiñón** que llama la atención a la vista por su colorido y en boca por su acertada combinación de sabores. Seguimos con una generosa **Croqueta de jamón** con una bechamel impecable y un **Bacalao en piperrada** ante el que nos ponemos de rodillas, no solo por el acertado punto del pescado, sino por su exquisita piperrada, bien trabajada, resultando tan rica como el propio bacalao.

Terminamos la degustación con dos pintxos que suponen un colofón ideal: el **Foie**, hecho en su punto perfecto y acompañado de una cebolla rebozada que le va a las mil maravillas, y un **Torrezno** ejecutado de manera impecable, crujiente por la parte de la piel y tierno y jugoso en el interior.

No cabe duda de que Orobione es un muy recomendable local para disfrutar de pintxos y raciones sin olvidar su **menú del día**, que se factura a 12 euros (22 el fin de semana) siendo uno de los más recomendables de la zona. El sábado y el domingo, además, según nos comenta Monika, aumentan la oferta de pikoteo preparando boquerones, calamares fritos, patatas ali-oli... Habrá que pasarse un "finde" por Orobione!!


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

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 Ostata**, 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.

BODEGA RIOJANA

UN CLÁSICO REINVENTADO
CON GRAN GUSTO

BEASAIN

SAN INAZIO, 1
(FRENTE AL
AYUNTAMIENTO)



Este céntrico bar de toda la vida, ha sido retomado desde noviembre de 2021 por **Nerea Landa**, beasaindarra con gran experiencia en hostelería, que le ha dado un **giro de 180 grados convirtiéndolo en una coqueta y acogedora cafetería** con un moderno y agradable diseño ejecutado por Nekane e Idoia de **360 Factory**, a quienes Nerea está enormemente agradecida. En la nueva Bodega, que abre todos los días de 7:00 a 22:00 (hasta las 03.00 el finde) encontramos **desayunos saludables con café orgánico** (tostadas, dulces caseros, yogur, chocolate a la taza...) así como una sencilla pero atractiva variedad de **pintxos** como Tortilla, Txampis, Chorizo, Callos, Gildas, Montaditos... Asimismo, Nerea cuida que su bar cuente con una interesante oferta de **vermouths, vinos, cervezas artesanas** y diferentes productos biológicos.

ORENDAINGO OSTATUA

25 AÑOS DE AUTENTICIDAD

ORENDAIN

ERROSARIO PLAZA
TEL. 943 65 30 48



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

KATTALIN ERRETEGIA

MÁS DE 30 AÑOS DE PASIÓN
POR LA BUENA CARNE

BEASAIN

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



La gran especialidad de este acogedor restaurante han sido siempre las **Chuletas**, chuletas de vaca, de viejo, asadas a la parrilla poco a poco, con mimo, con cariño, acompañadas de unos inimitables piquillos confitados. Este arte hizo ganar a su responsable, el fallecido **Juanma Garmendia** el **Campeonato de Euskal Herria de parrilleros de 2013**. Su mujer, **Arantxa Agirrezabala**, sigue al frente con la misma filosofía en lo referente a la carne de vacuno que sigue cuidando con el mismo mimo y profesionalidad. Y para completar la oferta, **especialidades** de temporada como Espárragos de Navarra, Ensalada templada de almejas y gambas, Revuelto de zizas, Alubias con todos sus sacramentos o los fresquísimo Pescados a la parrilla (cogote, sapo, rodaballo, besugo...), junto a una de las cartas de vino más completas de los alrededores. **Carta:** 40-45€


BOTARRI (Tolosa)

LA MEJOR COCINA DE TXEMARI ESTEBAN

La epidemia no ha resultado fácil para la hostelería y ha sido especialmente complicada para establecimientos como el Botarri de Tolosa, que por su situación no se ha podido permitir el lujo de instalar una terraza limitándose a la oferta de comedor con lo que ello ha supuesto. Aún así, **Txemari Esteban** sigue recibiendo con una franca sonrisa y su habitual buen humor a todo el que se acerca a su casa. Ante todo, actitud.

Como todos los hosteleros, Txemari Esteban se ha tenido que adaptar a las circunstancias reduciendo carta y personal y buscando la manera de poder sacar adelante el trabajo en una cocina en la que prácticamente se encuentra solo. Pero como acostumbra él a decir, a trancas y a barrancas ha conseguido “sacar la oreja” y tirar adelante.

El donostiarra, instalado hace más de una década en este atractivo establecimiento tolosarra nos lo demostró con creces en nuestra última visita en la que nos ofreció un “combinado” entre su mimado **Menú Ana Mari**, un menú degustación en homenaje a su madre, fallecida hace pocos años, y su excelente menú del día uno de los más variados y completos de la localidad que cuenta, además, con una excelente relación calidad-precio.

Arrancó Txemari con los dos primeros platos del menú degustación: las impecables **Antxoa de Santoña** con gotas de salmorejo virgen y aceite de oliva y la **Ensalada de bonito** con boquerones marinados, coral de txangurro y cebolleta asada, dos platos contundentes y sabrosos en los que Txemari demuestra no sólo sus buenas dotes como cocinero sino su buen gusto a la hora de seleccionar los productos con los que trabaja. Pasó a continuación a uno de los platos que ese día se ofrecía en el menú del día, concretamente un **Ajoarriero** con piperrada de levantar la boina que nos dejó claro que nuestro anfitrión sigue destacando por el mimo que aplica a la cocina casera de toda la vida, y culminó la degustación con los dos platos principales del menú: el **Taco de bacalao** asado a la parrilla con refrito de temporada y aceite de algas, y la **Txuleta de viejo** a la parrilla con piquillos confitados “Tolosa”. Y aunque el postre del Ana Mari es una torrija “actualizada” con helado de naranja, Txemari nos sirvió uno de los postres del menú, unas sabrosas **Fresas** de temporada con chantilly que supusieron el culmen ideal a una comida sencillamente exquisita. El menú constaba, además, de propuestas tan interesantes como Ensaladilla rusa de temporada, Alubias de Tolosa, Arroz a la riojana con embutido selecto, Huevos estrellados con paletilla ibérica, Café cubano cremoso, Torrija caramelizada...

Botarri sigue siendo uno de los más remarcables referentes de cocina tradicional que podemos encontrar en la Gipuzkoa interior. Y es, además, un restaurante accesible como pocos. El menú degustación Ana Mari, descrito en este artículo, tiene un precio de 33 euros por comensal con solomillo y 36 con txuleta, bebida aparte, mientras que el Menú del día se factura a 18,60, incluyendo vino con denominación de origen. No tenemos excusa, por lo tanto, para no acercarnos a este muy recomendable restaurante tolosarra.


BOTARRI JATETXEA
Oria, 2 - TOLOSA
Tf: 943 65 49 21

IPOP

COCINA CASERA SALUDABLE
Y CERVEZA DE BODEGA

ORDIZIA

GIPUZKOA KALEA 15
TEL. 943 90 39 51
696 98 93 52



El ñaki de Buztunta ha sido retomado desde octubre de 2020 por **Anca y Cristian Pop**, una pareja con amplia experiencia que ofrece, desde primera hora de la mañana, **pintxos, ensaladas, raciones, cerveza de bodega, bocadillos...** Abierto desde las 7:00, en Ipop encontraremos **Repostería casera, Tartas artesanas, grandes Ensaladas**, destacando la de Queso de cabra y la de Bogavante, **Hamburguesas**, y **platos** como Codillo, Carrilleras, Pulpo... Es de destacar que la cocina de Anca Pop es muy saludable pues **no utiliza freidora ni aceite** en ninguna de sus preparaciones, limitándose al horno y a la plancha. Asimismo, los fines de semana ofrecen productos muy exclusivos como Ostras o Caviar. **No cierra.**

OLANO

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

ORDIZIA

FORU PASEALEKUA, 1
TEL. 943 80 54 70



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

MIAMI

NUEVA ETAPA PARA UN
ESTABLECIMIENTO MÍTICO

ORDIZIA

ETXEZARRETA 7
(CENTRO HISTÓRICO)



El mítico bar Miami, local con gran solera del casco histórico de Ordizia, ha sido reinaugurado a finales de julio por el joven **Javier Freire**, hostelero ecuatoriano afincado en Ordizia desde hace 20 años, quien en su día trabajara en otros establecimientos como el restaurante de la Gasolinera de Legorreta. Abierto **desde las 9 de la mañana**, Javier ofrece en este amplio local una corta pero cuidada variedad de **hamburguesas, ensaladas, bocadillos, raciones, platos combinados, tortillas variadas, etc.**, aunque su intención es abrir incluso algo antes cuando la situación se estabilice. Miami **cierra los lunes** por descanso semanal, y de martes a domingo el local cierra también unas horas al mediodía.

ORDIZIA HOTELA

CUIDADA COCINA TRADICIONAL
Y ARROCES AL MOMENTO

ORDIZIA

FILIPINETA KALEA, 6
TEL. 843 73 97 97
www.hotelordizia.eus



Juanan Jiménez, chef catalán muy vinculado hace décadas al Goierrri dirige la cocina del recién abierto hotel Ordizia ofreciendo en él, entre otras cosas, sus **excelentes arroces elaborados al momento** como su mítico Arroz de bogavante, la Paella de frutos de mar o la Caldereta de fideos con langostinos, así como **platos de carta** como Micuit casero al Pedro Jiménez, Pimientos asados con antxoas, Idiazabal y yema, Pulpo a la manera tradicional... Todos los días, entre semana se ofrecen dos **Menús diarios**, a 15 y 25€ respectivamente, así como un **Menú degustación de fin de semana** a 37,50€, bebida aparte. Juanan y su equipo planean, además, introducir un **Menú de fin de semana** a 18,50€, bebida aparte. El **precio a la carta** oscila entre los 45 y los 50€


MUGA (Zumarraga)

UNA EXCELENTE PARRILLA EN PLENO CENTRO

Amancio Santos cumplirá, el próximo 7 de abril, cinco años al frente de Muga, restaurante-asador que cuenta con un éxito ascendente apoyado en dos premisas: el buen criterio de su propietario a la hora de seleccionar y adquirir el producto y la experiencia con la brasa del argentino **Juan Pablo Redolfo**, joven parrillero curtido en mil batallas gastronómicas

Zumarraga no contaba con una parrilla como la que instaló Amancio Santos en este establecimiento. “Estamos hablando” nos cuenta este hostelero, “de una parrilla de dos metros en la que, además, somos radicales a la hora de separar la zona de la carne y la del pescado para que no se mezclen los sabores”. Esto, sumado al buen ojo al seleccionar el producto de este gallego de origen asentado hace tiempo en Zumarraga, ha hecho que cada vez sea más gente la que se decante por acudir a su restaurante y a comer, además, a la carta. “Somos de carne, sin duda, pero cada vez más gente se anima con el pescado. El rey es el rodaballo, pero todos los fines de semana tenemos besugo, rape... y todo el que se anima a probar el pescado, repite. Además, por encargo traemos cualquier pescado.

Tal ha sido el éxito de la propuesta de Muga que Amancio se ha hecho con otros dos locales situados en las proximidades, el **Brannigan's** en el que ofrece una cocina más informal consistente en platos combinados, codillos al horno, pollos asados y pintxos, y el mítico **Pub Eguzkia**, al que le ha añadido una propuesta gastronómica basada en los pintxos. Por si esto fuera poco, este restaurador ha adquirido la **Carnicería Fernando Salegi**, contigua al asador Muga, en la que además de mantener el excelente género de etiqueta **Eusko Label** con el que trabajaba el anterior propietario, va a añadir una gran variedad de platos precocinados de elaboración casera.

De esta forma, Amancio Santos está consiguiendo revitalizar esta zona de Zumarraga y Urretxu conocida como el **Barrio de las Estaciones** que poco a poco se estaba quedando sin bares y, por consiguiente, sin ambiente. La apuesta por la calidad llevada a cabo con el Muga está consiguiendo, al contrario, que poco a poco la gente del centro de la localidad se vaya acercando los fines de semana a la zona, atraídos tanto por el variado y cuidado “pintxo-pote” de los viernes al atardecer, como por su atractiva carta.

Recientemente tuvimos la ocasión de degustar dicha oferta en una interesante sentada en la que probamos como entrantes el **Foie micuit**, una de las estrellas de la carta, que nos sorprendió por su muy agradable textura, los **Espárragos a la plancha** con salsa de hongos y foie que nos sedujeron por su acertada combinación de sabores y el **Revuelto de hongos**, cuajado en su punto perfecto y acompañado de unos hongos que, a pesar de no ser de temporada, contaban con un sabor y una tersura ideales. Pasando a la carne, pudimos comprobar la buena mano de Juan Pablo Redolfo, que nos sirvió una **Txuleta** impecable en mordida, en sabor y en punto de asado (tenemos que volver a probar el pescado) y los **postres caseros** supusieron un colofón ideal a una remarkable experiencia que no podemos sino recomendar a nuestros lectores.


ASADOR MUGA
Secundino Esnaola, 36 - ZUMARRAGA
Tf: 843 98 98 49

AZPIKOETXE

PINTXOS MUY ESPECIALES
Y GRAN COCINA

LEGAZPI

AZPIKOETXEA, 1
TF. 943 73 13 87



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

AGIRRE ETXEA

RESTAURANTE DE DIARIO
Y MENÚS A LA PARRILLA

EZKIO

Bº STA LUCÍA, 50
943 72 29 86



Juanjo Martínez de Rituerto y **Marijo Domínguez Cambil** dirigen este mítico restaurante dotado de parking privado, amplia terraza, zona infantil, dos comedores para 50 comensales, bar y sidrería. Agirretxea abre a las 8:00 y cierra a las 17:00. Cuenta, además, con **zona de sidrería con txotx de Bereziartua** en la que se ofrece menú de sidrería y de parrilla, bajo reserva. **La cocina es casera** con importante presencia de **platos de casquería de toda la vida (callos, morros, orejas, manitas...)**, Txuleta de viejo, Pescados de temporada a la parrilla y postres caseros, y no faltan los pintxos hechos al momento. **Menú del día:** 12,20€, **Menú fin de semana:** 29€. Además, disponen de menús para empresas y celebraciones.

SANTA ANA JATETXEA

NUEVA DIRECCIÓN
A CARGO DE CARLOS RODRÍGUEZ

ORDIZIA

SAN BARTOLOMÉ, 7
TF. 943 88 95 15



Este Bar-Restaurante situado en el Centro Comercial Maxi Eroski de Ordizia y que cuenta con entrada independiente está dirigido desde el pasado mes de agosto por **Carlos Rodríguez**, que cambia de registro tras pasar 7 años al frente del Hotel Lazkao. En esta nueva etapa, en Santa Ana podremos disfrutar de una **amplia carta de pikoteo con Pintxos, Hamburguesas, Platos combinados, Raciones, Bocadillos...** además de una **nueva terraza con 8 mesas**. Santa Ana abre sus puertas a las 9 de la mañana con desayunos y pintxos y ofrece a lo largo del día y hasta las 9 de la tarde una cocina eminentemente tradicional con especialidades como **Rabas, Albóndigas, Callos...**

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 segurararra **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:** 14€ **Menú fin de semana:** 28€ (Bebida aparte) **Tarjetas:** Todas. **No cierra.**



LONTXO ARRANDEGIA (Beasain)

DE LA PARRILLA A LA LONJA

Lontxo Ormazabal es, sin duda, uno de los cocineros más conocidos y apreciados del Goierri. No en vano son 29 años los que este gabiritarra ha pasado gobernando la parrilla y los fogones del Asador Korta donde entró a la tierna edad de 16 años.

Pero los tiempos cambian y circunstancias como la pandemia han obligado a mucha gente a tomar decisiones. "Cuando empezó esto pasamos mucho tiempo quietos, empezamos a recuperar la marcha... pero cuando llegó la segunda ola, la tercera... decidimos dar un giro a nuestro trabajo. Ví este local, me gustó, me ilusioné... y aquí estamos desde el 1 de febrero". El local fue durante décadas la **Pescadería Carmen**, dirigida por una veterana pescatera beasaindarra y su marido, Mitxel, que siempre hicieron bandera de la calidad. Lontxo ha reabierto este local que llevaba unos 5 años cerrado y ha contado con la colaboración de **Jose Mari Etxeberria**, compañero de trabajo que llevaba 10 años en Korta de camarero. Como explica Lontxo, "hemos decidido seguir al 100% con la filosofía de Carmen, y todo el pescado que ofrecemos es de **calidad y fresca garantizada**. Nosotros mismos acudimos todos los días a las 5 de la mañana a Merkaioartzun para garantizar las mejores piezas. El resultado ha sido que hemos logrado recuperar gran parte de la clientela de la pescadería. Es como si la gente hubiera estado esperando. Ha sido un gran cambio, de la hostelería donde se deja el restaurante a última hora de la noche, a un trabajo que requiere ser el primero en levantarse, del calor de la cocina al frío de la pescadería pero nos hemos adaptado muy bien a ello".

Variedad, servicio y facilidades

Lontxo no trata solamente de ofrecer una buena calidad y un excelente servicio, sino que intenta facilitar la compra a los clientes. "La gente puede venir aquí a ver el pescado y adquirirlo o puede hacer su pedido por Whatsapp y recogerlo a la hora que quiera. Asimismo, al vivir en Gabiria, hemos creado un grupo de Whatsapp y llevamos a la gente la compra a casa. Y con el tiempo veremos si un sistema parecido puede implantarse para el propio Beasain. La gente nos lo irá diciendo".

En cuanto a la oferta, Lontxo nos cuenta que el pescado **que más se vende es la merluza**, aunque la variedad que encontramos en la tienda es enorme y siempre tratarán de tener los pescados más propios de cada temporada. Además, encontraremos **otros productos** como Bacalao o Salmón ahumados, Antxoas en salazón, Boquerones, Pulpo al vacío... todo ello proveniente de casas de gran calidad, así como una **selección de vinos** ideales para maridar el pescado o un producto tan original como el agua de mar envasada y purificada, ideal para cocer marisco, hacer arroces... por variedad que no falte, y por encargo, por supuesto, se trae diariamente cualquier pescado o marisco.

Lontxo abre **de martes a sábado de 08:30 a 13:30**. No se pierdan la oportunidad de conocer la calidad y el servicio de alguien que, como dice el refrán, fue "cocinero antes que... pescatero !!"



LONTXO
ARRANDEGIA

Martina Maiz, 3
20200 BEASAIN

WhatsApp 678 79 76 04



lontxo2021@gmail.com

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...



Panes artesanales con masa madre. Tartas, bollería, pasteles y pastas confeccionadas con las mejores materias primas. Bombones, chocolates y mermeladas. Y en estas fechas especiales, tenemos turrónes y roscos de Reyes. Todo elaborado por Joseba Arguiñano.

También hay conservas y otros productos naturales.
Txakoli y aceite de Karlos Arguiñano.

Kutixi Ganbara

Nafarroa Etorbidea, 31, BEASAIN 647538768



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

LETURIARREN
ENPARANTZA, 2
TEL. 943 72 00 61



Juanjo Aranburu y Agustín Alberdi dirigen, con **Julen Aranberri**, esta carnicería que **abrió hace casi medio siglo la familia Aranburu Amilleta**. "Recibimos una buena herencia de los padres, una buena clientela fruto de muchos años de trabajo" afirma Juanjo. La ternera joven, de menos de un año, es la especialidad de este local en el que también hay gran variedad de productos de charcutería, algunos de **elaboración propia** como el chorizo o la txistorra. Platos precocinados, vinos, txakolis y conservas navarras de la casa Meleta completan la oferta de esta carnicería que colabora con el proyecto "**Beratik 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.



MUJIKA HARATEGIA (Beasain)

MEJORA CONTINUA

Juan Ignacio "Xixio" Mujika y su mujer, Elena Pérez lo tienen claro y diáfano: el éxito de un comercio reside principalmente en dos factores: **la calidad y el servicio**. Y esa es la pelea en la que llevan embarcados desde que dirigen su carnicería y la que ha hecho que a pesar de la que está cayendo sigan manteniendo una fidelidad inquebrantable por parte de sus clientes. Parecen dos premisas fáciles de seguir, pero no lo son tanto. La calidad, por supuesto, es la base del negocio. Por mucha atención que se le preste al servicio, si el resultado es un producto mediocre no hay nada que hacer. En este sentido, tanto la carnicería de Xixio como la de **su hermano Javier en Ordizia** han seguido siempre la filosofía de su padre, **Juan**, cuidando el origen y la procedencia de las carnes y elaborando de manera artesanal y mimada sus **productos estrella**, principalmente el chorizo, la txistorra, las morcillas, los mondejús... Pero ese control de calidad no se limita a la carne: En Mujika también encontramos una gran variedad de conservas (espárragos, pimientos, antxoas...) así como vinos, productos precocinados y elaborados... y todos son analizados por el crítico ojo de Xixio. Como nos subraya Elena, "Xixio tiene un paladar de lo más exigente, y no hay producto que entre en nuestra carnicería que no sea probado por él. Si le convence... aurrera !! Ofreceremos el producto a nuestros clientes. Pero si no nos parece convincente, no irá a nuestro mostrador".

La importancia del servicio

Eso sí, como decimos, el servicio, igualmente, cobra cada vez mayor importancia, y éste no sólo se limita al trato, que, por supuesto, aquí siempre es cordial, servicio también significa **detectar las necesidades del cliente... y solucionárselas**. Elena también es tajante en esto: "La gente cada vez tiene menos tiempo para cocinar en casa y, además, quiere emplear su poco tiempo libre en su familia o sus aficiones. Así que tratamos de facilitarles las cosas ofreciéndoles un montón de productos hechos por nosotros o de los mejores proveedores que encontramos para que pasen el menor tiempo posible en la cocina: **Hamburguesas** de todo tipo (pavo, cordero, cerdo de Lesmes-Berrobi-, pollo, ternera con foie...), **brochetas** de ternera o de muslo de pollo deshuesado a la barbacoa, **burritos** de pollo y guacamole, croquetas caseiras, lasaña lista para ser horneada... incluso productos no habituales en una carnicería como unas gambas gabardina que nos quitan de las manos por su sabor y su calidad". Xixio asiente a todo lo que dice Elena y añade: "Esa nueva tendencia del comprador se nota incluso en la manera de comprar un producto tan de siempre como el cordero. Antes se compraba por medios o enteros y ahora lo ofrecemos por partes: chuletillas, pierna, troceado para guisar... y, al final, se vende de maravilla y le estamos facilitando la vida al comprador".

Mujika en "Insta"

Sin duda, la de Xixio y Elena es una carnicería preparada para el siglo XXI. La última prueba de ello es su página de **instagram (@mujikalasabeasain)** operativa desde septiembre y en la que Elena cuelga regularmente recetas, ideas, sugerencias, comentarios de productos... que podemos encontrar en su establecimiento y que ha obtenido un gran eco por parte de amigos y clientes. No se lo pierdan y sigan a esta pareja en el ciberespacio !!



MUJIKA HARATEGIA
Avda. Navarra 31 - BEASAIN

Tf: 943 88 04 88

ZUMARRAGA

PIEDAD 5,
TEL. 637 95 69 80

JANNETT

POLLERÍA, CHARCUTERÍA Y MÁS
...AHORA TAMBIÉN POR WHATSAPP!



HAZ TU PEDIDO
POR WHATSAPP!



Jannette Parada dirige junto a su marido, Luis, esta pollería que ofrece una increíble gama de **productos**. Además de pollos enteros, picadillo, muslos deshuesados, pechugas y hamburguesas especiales de pollo (con espinacas, con cebolla, con queso...). Encontraremos productos de **charcutería** como buen jamón en diferentes gamas y precios, desde el jamón de bodega hasta el **ibérico**, pasando por el jamón de bodega, y una excelente paletilla en todos los formatos. El chorizo es otro de los fuertes de la casa, destacando el de Cantimpalo, el de Zamora y el riojano. Conservas, congelados, quesos... completan la oferta de este pequeño pero muy bien aprovechado local. **Y ahora, puedes hacer tu pedido por Whatsapp de un día para otro y recogerlo sin esperar cola de 9:30 a 14:30 en el nº 637 95 69 80**



ARANTZAZU ARRAINDEGIAK

Nagusia, 20
IDIAZABAL

Juan XXIII
BEASAIN

Tf. 943 18 70 68
618 23 65 79

Tf. 943 88 14 13
637 00 84 88



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

MUJIKA HARATEGIA

MUCHO MÁS QUE CARNE

ORDIZIA

NAGUSIA, 12
TF. 943 88 18 32



Los hermanos **Javier y Maite Mujika** dirigen esta carnicería, continuando la labor empezada por su padre, Juan Mujika, en Bustuntza en 1963. El **chorizo casero, natural 100 % y la morcilla son las grandes especialidades** cárnicas de este local que también destaca por sus carnes de **ternera criada en Aralar**, sus productos del cerdo procedentes de txerris de Berrobi, sus **hamburguesas caseras** de Pavo-espinacas, Cerdo de Berrobi y Queso de Idiazabal, así como sus variadas y cuidadas **delicatessen**: Precocinados de Ameztoy, Antxoas de Yurrita, Atún en conserva de Oliveri, Queso de Idiazabal y de Bertiz Arana, Chorizo de Alejandro, Pollos de granja de Coc & Coc, Conservas de La Catedral... todo un mundo de sabor y calidad.



APAIN

ETXEGINTZAKO MATERIALAK
BURDINDEGIA
ZERAMIKA ETA BAINUAK

**ERAKUSKETA
BERRIA**

ORDIZIA
Mallutz s/n, Pab. 6

943 88 00 77

apain@apain-sl.com

Saneamendu tuboak,
arketak, tapak...



unai
IGELTSERITZA
ALBAÑILERÍA

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

Tf. 627 081 945 - unairodriguez30@gmail.com



FONTANERIA
ETXEBERRIA
CALEFACCION . GAS
DECORACIÓN DE BAÑOS

Ipeñarrieta 11
URRETXU
943 72 08 69

www.fontaneriaetxeberria.com
etxeberria@fontaneriaetxeberria.com

Aluminios
Alceman

Elbarrena Auzoa 11 (Olaetxe)
Apartado 77 - LEGAZPI



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

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

igeltsaritzita-albañilería

GOIO

Gremioen koordinazioa
Sukalde eta bainuen berrikuntza
Igeltsaritzita orokorra

Coordinación de gremios
Reforma de cocinas y baños
Albañilería en general

Lanaren Hiribidea 3 -3º eskuina, LEGAZPI

659 58 58 42



ANTXUSI

ERREFORMA INTEGRALAK REFORMAS INTEGRALES

Ezkiaga etorbidea z/g. BEASAIN

943 88 21 40

info@reformasantxusi.com

www.reformasantxusi.com

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

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

PINTURAS Garijo



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

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

Harri

ALBAÑILERIA EN GENERAL

cocinas, baños, fachadas, etc...

COORDINACIÓN DE GREMIOS

TRABAJOS EN PLADUR

Urola

CARPINTERIA EN ALUMINIO Y PVC

ventanas, puertas, armarios, etc...

Industrialdea Urola 8, Pab. 8 - LEGAZPI -

670 40 75 97 / 654 22 58 08

E2K
LECTRICIDAD
LEKTRIZITATEA

www.electricidad2k.com

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

648 270 145 - 607 632 768



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
- Hileriko lanak

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



Babesa sentituz



ALDATU ZURE LEIHOAK GUREKIN

CAMBIE SUS VENTANAS CON NOSOTROS

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



ZURE LANA GURE ESKU

Auzokide 95

KOMUNITATEEN ADMINISTRAZIOA
1995ETIK **GOIERRIN** Kol. Zbk. 858



Urdaneta 52, behea ORDIZIA **943 253706 / 656706652** goierri@auzokide.eu



MARGOGAI.com

Pinturak, Tresnak, Dekorazioa,
Industrialia, Makineria

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

DURAVIL



ZUGAZTIBI

aholkularitza
asesoria

abokatuak
abogados

bitartekaritza zerbitzua
servicio de mediación

higiezinaren agentzia
inmobiliaria

Domingo Unanue Enparantza 5 **Tf. 943 16 15 58**
ORDIZIA **M: 639 95 74 89**
zugaztibi@zugaztibi.eu



ZURE KONFIDANTZAZKO TAILLERRA TU TALLER DE CONFIANZA



Pol. Ind. Isuses, Pab. 3 - ARAMA
aramauto@ercs.es - www.aramauto.es

- Zure konfiantzako tailerra
- Marka anitzeko autoen konponketa eta salmenta
- Teknologia berriena, informatika ekipoetan eta erabilitako erramintetan
- Venta y reparación de vehículos multimarca
- Última tecnología en herramientas y equipos informáticos
- Profesionalidad, rapidez y experiencia

943 80 53 26

SUMINISTROS INDUSTRIALES AL ALCANCE DE TODOS



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!

www.salonso.com

+ 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.

