



★ ★ ★ GOIERRIKO ★ ★ ★  
**GASTRONOMIAREN**  
*aurpegiak*  
 almanaka 2013



 **nagusi optika**  
 optika | optometria | kontaktologia

**zatoz gure irudi berria ezagutzera**  
 acercate a conocer nuestra nueva imagen  
 ..... kale nagusia, 10 - beasain - t. 943 161 999



# Barandiaran

■ berrikuntzak | ■ materialak



krisiaren aurka  
berogailurik  
merkeena  
frente a la crisis  
la calefacción  
más barata



berrikuntza  
integralak  
reformas  
integrales

943 88 79 72 senpere 7 beasain | 943 18 78 52 eziolatz B-1 idiazabal

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

# | Gida 77 |

Aisialdirako Gida  
77. zka. 2013ko Abendua  
Argitaratzen du: ZUM Edizioak S.L.  
Patrizio Etxebarria, 7. 20230 Legazpi  
Tf.: 943 73 15 83  
E-mail: zum@zumedizioak.com  
Lege Gordailua: SS-767-2008

Erredakzioa: Josema Azpeitia,  
Tere Madinabeitia

Kolaboratzaileak: José Ángel Igarzabal,  
Miriam Zaldua, Patricia Cantero  
eta Javier Mosquera  
Azaleko argazkiak: Ritxar Tolosa  
Argazkiak: ZUM eta Ritxar Tolosa  
Diseinua eta maketazioa:  
Eneko Maiz, Ritxar Tolosa  
Publizitatea:  
Iñigo Etxenike, Tf. 655 74 46 57

**ZUM EDIZIOAK Gida honetako 17.000 ale**  
banatzen ditu hilabetero Goierriko buzoietan,  
bere orrietan iragartzen diren denda  
eta enpresen laguntzari esker.  
**ZUM EDIZIOAK** reparte mensualmente 17.000  
ejemplares de esta guía en todos los buzones de  
Goierri, gracias a la colaboración de los comer-  
cios y empresas que se anuncian en sus páginas.

**KULTUR edo KIROL TALDEAK:**

Zuen ekintzei buruzko informazioa modu zuzen-  
nean jakinarazi diezagukezue ZUMeko helbide,  
telefonoa, faxa edo helbide elektronikoa erabiliz.

**GRUPOS CULTURALES o DEPORTIVOS:**

Podéis hacernos llegar directamente  
la información sobre vuestras actividades a la  
dirección de ZUM, o haciendo uso del teléfono,  
fax o dirección electrónica.



# | Aurkibidea |

**Agenda** + + + + + + + + + + + + + + + + + + + + + + + + + + 4  
**Zine / Antzekia** + + + + + + + + + + + + + + + + + + + + 10  
**Erakusketak / Besteak** + + + + + + + + + + + + + + + 11  
**El Pasado en Pinceladas:** José Ángel Igarzabal + + + 12

**GABONETAKO GIDA KOMERTZIALA**  
**GUÍA COMERCIAL NAVIDEÑA:** + + + + + + + + + + 13-18



**GOIERRI 2013 (Almanaka)**  
+ + + + + + + + + + + + + + + + + + + + + + + + + + 19-79

**El Abogado responde:** Javier Mosquera + + + + + + + + + 80

**GOIERRIKO GIDA PROFESIONALA**  
**GUÍA PROFESIONAL GOIERRI**

**Osasuna:** + + + + + + + + + + + + + + + + + + + + + + + + 81  
**Osasuna / Artikulua:** Miriam Zaldua (Legazpi) + + + 85  
**Osasuna / Artikulua:** Bossa Nova (Ordizia) + + + + + 87  
**Osasuna / Artikulua:** Patricia Cantero (Legazpi) + + 88  
**Osasuna / Farmaziak** + + + + + + + + + + + + + + + + + + 89  
**Motorra / Motor** + + + + + + + + + + + + + + + + + + 90  
**Etxeko profesionalak / Profesionales** + + + + + + + + 92  
**Inmobiliariak** + + + + + + + + + + + + + + + + + + + + 94

**¡Ahora es el momento de controlar las cuentas!**



- Asesoría fiscal y laboral
- Contabilidad
- Empresas
- Autónomos
- Asesoramiento inmobiliario
- Comunidades de vecinos

Mikelar 1 - LAZKAO | Tf: **943 88 87 98 - 650 022 901** | Fax: 943 08 92 50  
xamar@xamrasesoria.com - **www.xamrasesoria.com**



# I Agenda I

## ABENDUA

### 13 OSTIRALA VIERNES

#### LAZKAO

#### Euskal Liburu eta disko Azoka:

(Ikus koadroa 6. orrialdean)

#### Elkartasun Jaialdia: San Benito

Ikastolako haurrek Rwanda Giharako eskolaren aldeko jaialdia.

(18:00, Aeria Kultur Gunean)

#### ORDIZIA

#### Liburu Azoka:

(Ikus koadroa 6. orrialdean)

#### Zinema: "Capitan Phillips"

(22:15, Herri Antzokia)

### 14 LARUNBATA SÁBADO

#### BEASAIN

#### Haurrentzako Zinema: "Frozen: el reino del hielo". (17:00)

Zinema: "Séptimo". (19:30/23:30, Usurbe Antzokia)

Kontzertua: Asier Lopezen diska berriaren aurkezpena. (20:00, Igarza)

#### LAZKAO

#### Euskal Liburu eta disko Azoka:

(Ikus koadroa 6. orrialdean)

#### ORDIZIA

#### Liburu Azoka:

(Ikus koadroa 6. orrialdean)

#### Zinema: "Thor: El mundo oscuro"

(19:30 eta 22:15, Herri Antzokia)

### 15 IGANDEA DOMINGO

#### BEASAIN

#### Mendi irteera: Beasaingo mugak.

(08:00, Aizkorri Mendizale Elkarte)

#### Haurrentzako Zinema: "Frozen: el reino del hielo". (17:00)

Zinema: "Séptimo". (19:30/22:00, Usurbe Antzokia)

#### LAZKAO

#### Euskal Liburu eta disko Azoka:

(Ikus koadroa 6. orrialdean)

#### ORDIZIA

#### Liburu Azoka (Ikus koadroa 6. orr.)

#### Haurrentzako Zinema:

"Thor: El mundo oscuro" (16:45, Herri Antzokia)

Zinema: "Capitan Phillips" (19:30-22:15, Herri Antzokia)

### 16 ASTELEHENA LUNES

#### BEASAIN

Zinema: "Séptimo". (19:30/22:00, Usurbe Antzokia. Ikusleen eguna)

#### ORDIZIA

Zinema: "Capitan Phillips" (19:30, Herri Antzokia)

### 18 ASTEAZKENA MIÉRCOLES

#### LAZKAO

Zinema: "Hotel Rwanda" (21:00, Aeria Kultur Gunea)

#### ORDIZIA

#### Asteko Feria.

Zine Alternatiboa: "Perder la razón" (20:30, Herri Antzokia)

### 19 OSTEGUNA JUEVES

#### BEASAIN

Zineklub Goieniz: "7 cajas" (21:00, Usurbe Antzokian)

#### LAZKAO

Kontzertua: Lazkao Txiki Musika Eskolaren Eguberri Emanaldia (18:30, Aeria Kultur Gunea)

#### ORDIZIA

#### Sari Banaketa: Goiztiri-AEK

Euskaltegiak antolatutako Gabonetako Postal Lehiaketa.

(18:30, Barrena Kultur Etxea)

Hitzaldia: "Ehun urteki lau: zergatik den hain garrantzitsua Nikolas Lekuonaren lana. Hizlaria: Asier Mendizabal. (19:00, Barrena Kultur Etxea)

### 20 OSTIRALA VIERNES

#### BEASAIN

Kontzertua: Musika Eskolaren Eguberrietako Kontzertua. (20:00, Parrokia)

Argazkia: J. A. Barrasa



>> ORDIZIA

## EGUBERRIETAKO FERIA BEREZIA

Abenduaren 24an ospatuko da, egitarau honekin:

**9:00etan:** Kapoi, Antzar eta indoiarren XXVII. ERAKUSKETA Beti Alai Pilotalekuan; errezil sagar, fruitu, fruitu lehoren erakusketak Garagartza Plazan. Orein, pottoka, asto, bigantxa... erakusketak Beti Alai kanpoko pilotalekuan.

**11:30tan:** Udaletxeko arkupetan Gabonetako Azoka Bereziaren baitan: 2012 urtean zehar Nazioarteko mailan sarituak izan diren Idiazabal Gazta ekozileei errekonozimendu ekitaldia

**17:30etan: OLENTZERO** etorriko da dantzari eta trikitaliari lagun dituela, eta honako ibilbide hau egingo du: Bustuntza Plaza - Nafarroako Etorbidea - Gudari Etorbidea - Euskalerría - Ordizia - Santa María- Nagusia eta Plaza Nagusian bukatuko da.

- barne diseinua
- dekorazioa
- sukaldeak
- proiektuak



- aroztegia
- altzariak neurria
- PVC, aluminio eta egurrezko leihoak



Katea 5 - Antzizar auzoa - BEASAIN - 943.16.40.40  
[www.mueblesibaiondo.com](http://www.mueblesibaiondo.com)



# VENTANAS AISLANTES

## LAS MEJORES VENTANAS DEL MERCADO A PRECIOS SIN COMPETENCIA



¡LÍBIETE DEL FRÍO CON NUESTRAS VENTANAS!  
VEN Y APROVECHA NUESTRAS OFERTAS!



AHORA TAMBIÉN EN CARREFOUR



¡TE SORPRENDERÁS!

Aprovecha la oferta inigualable y aísla tu vivienda con ventanas de alta eficiencia energética. Y recuerda que sólo con las mejores ventanas instaladas por los mejores profesionales se consigue el máximo aislamiento.

Infórmate sin compromiso en el  
943 72 53 15

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



LEIHO ISOLATZAILETAN ESPEZIALISTAK

Fábrica-Exposición:

Pol.Mugitegi. Vial E 16 y 24 - URRETXU 943 72 53 15

Exposiciones: San Lorenzo 1 - OÑATI 943 71 80 08

Ibaiondo, 9 - ELORRIO 94 658 47 48

C.C. Carrefour - OLABERRIA 943 88 20 91

**Zinema:** "El Hobbit". (22:00, Usurbe Antzokia)

#### LAZKAO

**Kontzertua:** Kantata Abesbatza (20:00, San Migel Parrokia)

#### ORDIZIA

**Eguberrietako Jaialdia:**

(18:00, Zuhazti Zentro Sozialean)

**Kalejira:** Musika Eskolako Ikasleak

(19:15, herriko kaleetan zehar)

**Zinema:** "Blue Jasmine"

(22:15, Herri Antzokia)

#### 21 LARUNBATA SÁBADO

#### BEASAIN

**Zinema:** "El Hobbit".

(18:30/22:00, Usurbe Antzokia)

#### IDIAZABAL

**Haurrentzako ikuskizuna:** Kixka taldearen Txontxongilo emanaldia (18:00, Udaletxeko Areto Nagusia)

#### LAZKAO

**Txistorra jana:** (11:00, Orobie Egoitza)

#### ORDIZIA

**Zinema:** "Blue Jasmine"

(19:30 eta 22:15, Herri Antzokia)

#### 22 IGANDEA DOMINGO

#### BEASAIN

**Haurrentzako Zinema:** "El Hobbit".

(16:30, Usurbe Antzokia)

**Gospel Zikloa:** The Upper Room Gospel. (19:00, Igartzia Jauregia)

**Zinema:** "Plan en Las Vegas".

(19:30/22:00, Usurbe Antzokia)

#### LAZKAO

**Kontzertua:** Lazkao Abesbatza (11:00, Benediktaren Eliza)

#### ORDIZIA

**Haurrentzako Zinema:**

"Frozen, el reino de hielo"

(16:45, Herri Antzokia)

**Zinema:** "Blue Jasmine"

(19:30-22:15, Herri Antzokia)

**Eguberri Kontzertua:** Santa Ana Abesbatza. (19:00, Parrokia)

#### 23 ASTELEHENA LUNES

#### BEASAIN

**Zinema:** "Plan en Las Vegas".

(19:30/22:00, Usurbe Antzokia.

*Ikusleen eguna*)

#### ORDIZIA

**Zinema:** "Blue Jasmine"

(19:30, Herri Antzokia)

**Eguberri Kontzertua:** Oroith eta

Oroith Txiki abesbatzak, Alos

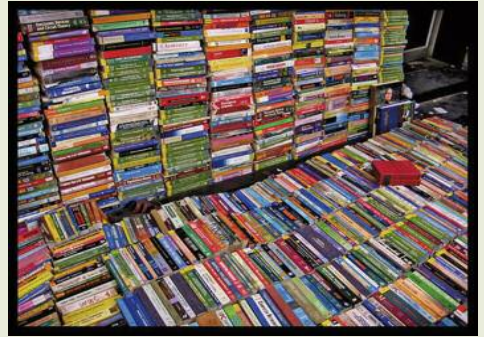
Quartetenekin. (20:15, Parrokia)

#### 24 ASTEARTEA MARTES

#### BEASAIN

**Mendi irteera:** Aitzgorri. (08:00,

Aizkorri Mendizale Elkarte)



## LIBURU AZOKAK

### >> ORDIZIA

#### Abenduak 13 ostirala

**17:30etan:** Barrena Kultur Etxean Liburu Azokaren irekiera. 19:00: "Badira bagara" dokumentalaren aurkezpena. Antolatzailea: Hitzaro Euskara Elkarte.

**19:00etan:** Barrena Kultur Etxea, "Nikolas Lekuona: abangoardista baten egungo irakurketa. (1913-2013)" argazki erakusketaren inaurragarria. Antolatzailea: Ortzadar Argazki Elkarte.

#### Abenduak 14, larunbata

**Barrena Kultur Etxean, Liburu Azoka (10:00-14:00 / 16:30- 20:00)**

**12:00:** Ipuin kontaketa: Murtxe Aizpura

**18:00:** Ipuin kontaketa: Imanol Artola.

#### Abenduak 15, igandea

**Barrena Kultur Etxean, Liburu Azoka (10:00-14:00 / 16:30- 20:00)**

**12:00:** Ipuinkontaketa: Isabel Millet.

### >> LAZKAO

#### Abenduak 13, 14 eta 15

Euskal liburu eta disko azokaren XXV. Edizioa. Sariz betetako tonbola, gaztainak, salda, astoak gurdiekin, buruhandiak, haur jolasak, bertso-lariak... eta jostailuen salmenta solidarioa Plazako pilotalekuan. %15 deskontua erosketetan.



berrizberri

berrizberri artículos infantiles seminuevos  
haurrentzako artikulua ia berriak

vende lo que tus hijos  
ya no necesitan

**Compra al 50%**

sal ezazu zure semealabek  
jadanik erabiltzen ez dutena

**Erosi 50%-ean**

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

943 56 56 26 / Dolarea kalea 3, BEASAIN



**TREN DE LAVADO**  
TIENDA • CAFETERÍA

**NUEVAS  
INSTALACIONES**

**GNV**

Gas Natural Vehicular

**GLP**

Gas Licuado del Petróleo

**Gasóleo**

**Gasolina 95**

**Gasolina 98**

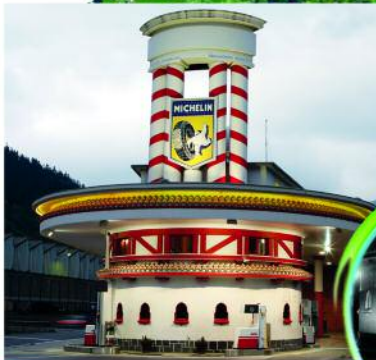
**Etanol**



**GASOGAS**

OLABERRIKO ZURE  
BETIKO SURTIDOREA

*Clean Energy*



Ctra. N-I, Km 417 • OLABERRIA (Gipuzkoa) • [www.gasogas.es](http://www.gasogas.es)



**AVIA**  
innova



**Olentzero:** Ikastetxeen Bilkura.  
(12:00, Loinazko San Martin Plaza)  
**Olentzero:** Gabon Eskea. (17:30,  
Igartzako Multzotik)

**IDIAZABAL**  
**Gabonetako Kontzertua:**  
(18:30, Herriko Plaza)

**LAZKAO**  
**Olentzero:** Goiz eta arratsaldez,  
ikastolako haurrak eta koru desber-  
dinak kantari ibiliko dira. Ondoren,  
17:30etan San Prudentzio auzotik  
abiatuta Olentzerori eta Mari  
Domingiri, herritarren harrera.  
Amaiera, Euskadi Plazan, 19:00etan.

**OLABERRIA**  
**Olentzero:** Olentzerori ongetorria.  
(13:00, Ihurre Zaharra etxean)

**ORDIZIA**  
**Eguberrietako Feria Berezia:**  
(Ikus koadroa 4. orrialdean)  
**25 ASTEAZKENA MIÉRCOLES**

**BEASAIN**  
**Kalejira:** Udal Txistulari Banda.  
(12:00, Beasaingo kaleetan zehar)

**LAZKAO**  
**Meza eta kontzertua:**  
Lazkao Abesbatza  
(12:00, San Migel Parrokia)

**Jaiotza Biziduna**  
(13:00, Lazkao Txiki Zelaia)

**ORDIZIA**  
**Diana:**  
Beti Argi Musika Bandarekin.  
(10:30, Herriko kaleetan)

**Eguberrietako kontzertua:**  
Beti Argi Musika Bandarekin.  
(13:00, Plaza Nagusia)

**26-28 OST-LAR JU-SAB**

**BEASAIN**  
**Haur Parkea:**  
(16:00-19:30, Antzizar Kirolegia)

**26 OSTEguna JUEVES**

**ORDIZIA**  
**Ipuin kontaketa:** Pello Añorgarekin  
(11:00, Udal Liburutegia)

**27 OSTIRALA VIERNES**

**BEASAIN**  
**Zineklub Goieniz:**  
"Goieniz Gau laburra"  
(22:00, Usurbe Antzokia)

**IDIAZABAL**  
**Berto Saioa:** Goierritarrak Berto  
Taldeak antolatutik  
(22:00, Guraso Elkartearen)

**ORDIZIA**  
**Futbol Torneoa:**  
(10:00, Altamira)

**Ipuin kontaketa:** Mertxe  
Aizpuruarekin (11:00, Liburutegia)  
**Haurren jaiata aiton-amonekin:** Ipuin  
kontaketa eta jaiata  
(18:00, Zuhaitzi Zentro Soziala)  
**Dastaketa:** Idiazabal Gaztaren das-  
tatze gidatua. (18:00, D´Elikatuz)  
**Zinema:** "Pacto de silencio"  
(22:15, Herri Antzokia)

**28 LARUNBATA SÁBADO**

**BEASAIN**  
**Gabonetako Dantza Jaialdia.**  
Ostadar Dantza Taldea. (19:30)  
**Zinema:** "Tres bodas de más".  
(22:30, Usurbe Antzokia)

**ORDIZIA**  
**Futbol Torneoa:**  
(10:30, Altamira)  
**Ipuin kontaketa:** Mertxe  
Aizpuruarekin (11:00, Liburutegia)  
**Pirritx, Porrotx eta Marimotots:**  
"Bizipoza" ikuskizuna  
(16:00-18:30, Majori Kirolegia)

**29 IGANDEA DOMINGO**

**BEASAIN**  
**Haurrentzako Zinema:** "En busca  
de la estrella de Navidad". (17:00)  
**Zinema:** "El consejero".  
(19:30/22:00, Usurbe Antzokia)  
**Kontzertua:** Loinatz Abesbatza.  
(19:00, Parrokian)

**ORDIZIA**  
**Igeriketa Torneoa:**  
(10:00 eta 18:30, Majori kirolegia)

**Haurrentzako Zinema:**  
"Ernest & Celestine"  
(16:45, Herri Antzokia)

**Urte bukaerako jaialdia:**  
(18:00, Jubilatuen Egoitza)  
**Zinema:** "Pacto de silencio"  
(19:30-22:15, Herri Antzokia)

**30 ASTELEHENA LUNES**

**BEASAIN**  
**Zinema:** "El Consejero". (19:30,  
Usurbe Antzokia. Ikusleen eguna)

**Zinema:** "Tres bodas de más".  
(22:00, Usurbe Antzokia)

**ORDIZIA**  
**Ipuin kontaketa:** Mertxe  
Aizpuruarekin (11:00, Liburutegia)  
**Berto Jaialdia:** Goierriko Berto  
Eskolaren aldeko jaialdia. EHko  
Bertsolari Txapelketa Nagusiko 8  
finalistak (18:00, Majori Kirolegia)

**Zinema:** "Pacto de silencio"  
(19:30, Herri Antzokia)

**31 ASTEARTEA MARTES**

**BEASAIN**  
**Mendi Irteera:** Txindoki. (08:00,  
Aizkorri Mendizale Elkarte)

**Lasterketa:** San Silvestre  
Lasterketa Herrikoia. (12:00)

**IDIAZABAL**  
**Urtsuaran auzoko anexoaren  
urteurrena:**  
Ekitaldiak egun osoan zehar.

**OLABERRIA**  
**Ipuin Kontalaria.**  
(12:00, Ihurre Zaharra etxean)

**ORDIZIA**  
**Asteko Feria.**  
**Lasterketa:** San Silvestre Krossa.  
(17:00, herriko kaleetan)

**Kalejira:** Beti Argi Banda eta  
Laguntasuna errendaila.  
(19:30, herriko kaleetan)

**URTARRILA**

**1 ASTEAZKENA MIÉRCOLES**

**BEASAIN**  
**Zinema:** "Tres bodas de más".  
(19:30, Usurbe Antzokia)

**12 IGANDEA DOMINGO**

**LAZKAO**  
**Astotxo Eguna:**  
Asto Diana, Meza Nagusia, Asto  
lehiaketa, Asto-Gurdi Ibiltariak,  
Salda beroa, Trikitilariak,  
Txistulariak, Egitorako ihesa...  
(10:00etatik 14:00etara)



Astotxo Eguna Lazkaon ospatuko da, urtarrilaren 12an



- inpresio digitala
- diseinu grafiko
- inprenta lanak
- errotulazioa
- publizitatea
- serigrafia

**attiko.**  
estudio grafiko

Nagusia 2, Behea 20230 LEGAZPI T. 943 73 71 27 www.attikograf.com

# Renueva tus LC y ahorra un 55%

pack de lentillas mensuales para 6 meses

# 39

euros

Sólo durante  
este mes

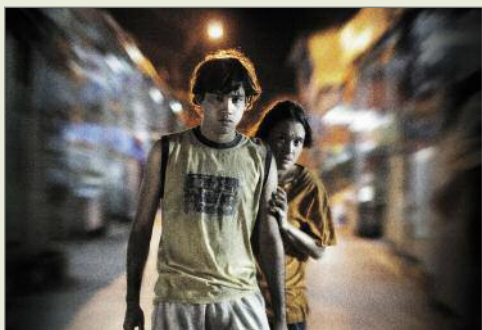
\* consulte en su centro las condiciones de la campaña.

+ 2 líquidos de 500 ml  
+ portalentes  
+ lentillas diarias de regalo

ARRASATE • BERGARA • DONOSTIA • EIBAR • ERRETERIA • IRUN • ORDIZIA • TOLOSA

Nafarroa Etorbidea, 9-11 • Tel.: 943 80 58 84  
**BEASAIN**

**MULTIÓPTICAS**  
número uno en servicios ópticos



>> BEASAIN

## XXXVI CICLO GOIENIZ

+ 7 CAJAS

Es un viernes con 40 grados en la ciudad de Asunción.

Victor, un carretillero de 17 años, sueña con ser famoso absorto en la tele de un puesto de electrodomésticos en pleno Mercado 4.

El mundo del Mercado es hostil, competitivo y hay miles como él esperando llevar cosas. Victor entiende que necesita moverse para conseguir algo de plata ese día.

Recibe entonces una propuesta algo inusual, transportar 7 cajas de las cuales desconoce su contenido, a cambio de la mitad rasgada de un billete de 100 dólares. La otra mitad se le entregará cuando termine el trabajo. Victor, que jamás vio un billete de ese valor, no tiene idea de cuantos guaraníes significa. Pero sabe muy bien, que no tiene derecho a preguntar. Es más grande su necesidad que su curiosidad.

Cruzar las 8 manzanas que cubre el Mercado parecía fácil, pero las cosas se complican en el trayecto: le roban una caja, pierde el celular con el que se comunicaba con su contratista y la policía rodea el lugar

buscando algo que él ignora por completo. A esto se le suma un grupo de carretilleros que están dispuestos a escoltar también las cajas. Algo hay en ellas que genera una verdadera persecución de carretillas en los pasillos más recónditos y lúgubres del Mercado.

Sin saberlo, Victor y sus perseguidores se irán involucrando en un crimen del que desconocen todo: la causa, la víctima y el victimario. Todos son cómplices, porque la necesidad los obliga a correr, a gritar, a callar, o simplemente a hacerse el ñembotway (palabra en guaraní que significa hacerse el tonto). (19 de diciembre. 21:00, Usurbe)



>> ORDIZIA

## ZINE ALTERNATIBO

+ PERDER LA RAZÓN

Desde que en 2007 estrenara la polémica 'Propiedad privada' ('Nue propriété') —su segunda película—, el joven realizador belga Joachim Lafosse no ha hecho más que ir aumentando su reputación para convertirse en uno de los directores más interesantes y sobrios de Europa. Su última película, 'Perder la razón' ('À perdre la raison', 2012) así lo demuestra. Una reputación que quedó abalada tras su paso por la sección 'Una Cierta Mirada' del Festival de Cannes 2012, donde su actriz protagonista —la contenida Émilie Dequenne— se alzó con el premio a la mejor actriz.

En 'Perder la razón', Lafosse vuelve a crear un ambiente algo incómodo de una forma sutilísima para contarnos la historia de Murielle y Mounir, una joven pareja de enamorados que decide casarse muy pronto. Ambos, se trasladarán a vivir con el Doctor Pinget, el protegido de él desde que lo 'adoptó' en Marruecos, quien les proporciona una vida acomodada. Pronto comenzarán a for-



mar una familia numerosa y ella comenzará a sentirse atrapada entre su intento de integrarse en la cultura musulmana de su marido y el cuidado de sus cuatro hijos.

Lo más interesante de 'Perder la razón' es la forma en la que Lafosse crea un ambiente opresivo, inquietante y extraño hasta en los momentos de mayor felicidad de la pareja protagonista, un arte que ya demostró en su anterior película 'Élève libre' (id, 2008). Un ambiente inquietante que se nos muestra con la mayor naturalidad, lo que lo hace todavía más horrible: silencios, miradas incomprensidas y planos largos interminables. (18 de diciembre. 20:30, Herri Antzokia)



**BERGARA**  
COCINAS CARPINTERIA

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

**MATXINPORTA 10 / URRETXU**  
**943 72 36 89**





# I Erakusketak eta besteak Exposiciones y varios I



Barandiaran Museoa, Ataun

## exposiciones temporales

### BEASAIN

#### XII GOIERRIKO ARTISTEN TOPAKETA

Abenduaren 14tik 29ra.  
(Usurbe Antzokiko Erakusketa Aretoa)

### EZKIO ITSASO

#### IGARTUBEITI KLK BATEAN

Abenduaren 28rarte.  
VI Sagardo Astea Argazki Lehiaketara aurkeztutako argazkien erakusketa.  
(Igartubeiti baserrian)

### LAZKAO

#### MALAIRE, KINSHASARA BIDIAN

Abenduaren 13tik 20ra.  
Argazki erakusketa eta hirugarren munduko bidezko merkataritzako produktuen eta eskulanean salmenta.  
(Kultur Etxean)

## exposiciones permanentes

### ATAUN

#### CENTRO DE INTERPRETACIÓN DE ARALAR

Punto de información del Parque Natural de Aralar y de la red de senderos del parque y centro autoguiado. Albergue, bar y restaurante (Horario: de martes a domingo y festivos: 9:00-

20:00). Tlf.: 943 58 20 69 / 699 67 25 75

#### MUSEO BARANDIARAN

El molino Laruntza de Ataun acoge el museo etnográfico dedicado a la figura de Jose Miguel de Barandiaran. Horario de invierno (hasta el 30 de junio: de martes a viernes, domingos y festivos: 10:00-14:00. Sábados: 10:00-14:00 / 16:00-18:00. Lunes cerrado). Barrio San Gregorio. 20211 Ataun. Tlf.: 943 18 03 35

### BEASAIN

#### CONJUNTO MEDIEVAL DE IGARTZA

El conjunto arquitectónico de Igartza se remonta al siglo XII y está compuesto por el palacio, la ermita, el molino, la casa del molinero, la ferrería, la casa del herrero con los establos, el lagar (prensa de manzana) y el puente (Horario: de martes a domingo y festivos: 10:00-20:00)

### IDIAZABAL

#### CENTRO DE INTERPRETACIÓN Y

#### DEGUSTACIÓN DEL QUESO IDIAZABAL

(Horario: de lunes a viernes: 10:30-12:30. Fines de semana y festivos: 11:00-14:00 / 16:00-19:00. Tlfno.: 943 18 82 03).

### ORDIZIA

### D' ELIKATUZ

Centro de Interpretación del Goierri y Centro de Interpretación de la Alimentación y la Gastronomía (Horario: de martes a viernes: 9:00-13:00. Miércoles: 9:00-13:00 / 16:00-19:00. Sábados y domingos: 10:00-14:00. Festivos: 11:00-14:00 / 16:00-19:00. Tlfno.: 943 88 22 90).

**VISITAS GUIADAS EKITUR** Empresa dedicada a ofertar visitas y paseos por todo el Goierri. Ekitur. Industrialdea, pab. 29 20240. Ordizia. 943 16 18 23.

### ORMAIZTEGI

#### MUSEO ZUMALAKARREGI

(Horario: de miércoles a viernes: 10:00-14:00. Fines de semana y festivos: 10:00-14:00 / 16:00-19:00. Tlfno.: 943 88 99 00).

### SEGURA

#### ARDIXARRA ETXEA

Centro de Interpretación medieval (Horario: de lunes a viernes: 10:30-13:30 / 15:30-18:30. Fines de semana y festivos: 11:00-14:00 / 16:00-19:00. Tlfno.: 943 80 17 49). Para visitas guiadas, consultar horarios. Tlfno.: 943 88 98 88.

**MUSEO ERRASTIOLATZA** Los visitantes a este museo emprenderán un viaje en el tiempo hacia el pasado, donde conocerán la vida cotidiana de nuestros antepasados a través de herramientas y aperos profesionales antiguos, fósiles, etc. (Sábados: 10:00-13:00).

### ZALDIBIA

#### CENTRO DE INTERPRETACIÓN DEL AGUA

De abril a diciembre (Horario: Sábados: 10:00-14:00 / 16:00-19:00. Domingos y festivos: 10:00-14:00. Tlfno.: 943 88 75 62).

### ZEGAMA

#### CENTRO DE INTERPRETACIÓN AIZKORRIKO ATARIA

En el caserío Andueza, que acoge a su vez la Oficina de Turismo. (Horario:

lunes: 15:00-17:00. de martes a viernes: 10:30-13:30 / 15:30-18:30. Sábados, domingos y festivos: 9:30-14:00 / 16:00-19:00. Tlfno.: 943 80 21 87).

### ZERAIN

#### EL MONTE DEL HIERRO / COMPLEJO MINERO DE AIZPEA (CASA AIZPITA)

Centro de interpretación de la minería. Cuenta con dos plantas en donde el visitante se introduce en el pasado minero de Zerain. (Horario: Miércoles a viernes: 10:30-13:30 / 15:30-18:30. Fines de semana y festivos: 11:00-14:00 / 16:00-19:00).

#### PARQUE CULTURAL

Minas, serrería, museo etnográfico... (Horario: de lunes a viernes: 10:30-13:30 / 15:30-18:30. Sábados, domingos y festivos: 11:00-14:00 / 16:00-19:00. Tlfno.: 943 80 15 05)

## besteak / otros

### EZKIO-ITSASO

#### TAILER DIDAKTIKOA IGARTUBEITIN

-Abenduak 14, 16:30etatik - 18:30etara  
*Ganbara muaeon bihurtuta* Ipuin kontaketa tailerra  
Igorpen hezkuntza  
Igartubeitin jaiotako, **Xabier Mendiguren Bereziartu** idazle ezagurenaren "Bi istorio" liburuko ipuin bat kontatuko dugu, istorioaren toki originalean kokatuta: Igartubeitiko mandioan.

5 urteik gorako haurrei zuzendua.

**Hizkuntza:** Euskara

**Prezioa:** 3 euro, deskontuak Famili Txartelarekin.




ZBITT te va a sonar  
ZBITT te hará soñar en Beasain  
ahora Infokoste es ZBITT ¡TE ESPERAMOS!  
Aholkuak doan dira eta gainontzekoa prezio onean

www.infokoste.com 943886465 JM Iturrioz 6 Beasain 20200  
info@infokoste.com www.elmercadodedominios.com www.ofertasordenadores.com



## >> EL PASADO EN PINCELADAS [ DICIEMBRE ]



José Ángel Igarzabal

Las calles de nuestros pueblos se visten de luces proclamando el espíritu navideño. Hemos entrado en el invierno. Sus característicos aspectos meteorológicos son definidos acertadamente por el refranero: "Por Santa Lucía a paso de pulga avanza el día": "Hasta el día de Navidad no es invierno de verdad"; "Por Navidad en casa y cerca de la brasa"; "En diciembre se hielan las cañas y se asan las castañas".

Señalado esto, a modo de preámbulo, fijamos el "retrovisor" en torno a 1963. En el recuerdo noticias de hace cincuenta años. A primeros de diciembre con la fotografía titulada "Saldo" **Julián García Bolinaga** resulta galardonado con el primer premio del concurso fotográfico convocado por el OARGU de **Zumarraga**. Nos hacemos eco del artista. El 8 de diciembre en Donostia comienza el III Concurso de Artistas Noveles. Dos legazpiarras concurren al mismo. El jotero **Andrés Enrique** "cuya varonil voz y arranque cautivaron a los espectadores que le obligaron a repetir" y el tenor **Miguel Mari Gurruchaga** que "cumplió en *Granada* y *Santa Lucía* evidenciando buena y potente voz" según apunta *La voz de España*, convocante del certamen. La catequesis parroquial de **Ordizia** programa una simpática iniciativa, un campeonato de canicas. En la festividad de la Inmaculada Concepción tiene lugar la final con la victoria de **José Sánchez** frente a **Ramón Usandizaga**. En el concurso de capones celebrado en **Zumarraga**, correspondiente a las ferias de Santa Lucía del referido año, el primer premio se lo lleva **José María Landa** que presenta una pareja de 12,500 kilos.- Mejora en las comunicaciones goierriarras: a mediados de mes se implanta el servicio público de autobuses entre **Zaldibia** y **Ordizia**. El servicio se cubre con dos autobuses de 46 y 72 plazas que circularán seis veces al día.- Han transcurrido diez lustros desde la constitución de una entidad que en **Urretxu** jugó un fructífero papel en el queha-



mercado de Ordizia

cer de la vida local. En este último mes del año inicia su andadura la Asociación de Padres de Familia de dicha localidad. La primera junta directiva la preside **Juan José Arocena**, ocupando la secretaría **Carlos Arranz** y **Francisco Azumendi** ejerce de tesorero.- En las navidades de 1963 la solidaridad con los necesitados se traduce en **Zumarraga** en el reparto de 24 platos en Nochebuena entre familias en tal situación. Corresponden a uno del menú de la cena que disfrutaron los donantes.

Las actividades propias de la Navidad son centro de nuestra atención. En 1963 **Manuel Mari Azcona** consigue el primer premio del certamen de belenes organizado en **Beasain** por la Junta de Vecinos de La Portería.

Cambiamos de registro. El deporte en la memoria. Han pasado cincuenta años desde que **Amelio Mendijur** se proclamase campeón de Gipuzkoa de ciclo-cross. Es en **Ormaiztegui** el 1 de diciembre de 1963. A pesar del contratiempo sufrido por una avería mecánica, logra la victoria cubriendo los 20 kilómetros del recorrido en 56 minutos 55 segundos. Le siguen en la clasificación, **Alfredo Irueta** (58 minutos) y **Manuel Nava** (59 minutos 36 segundos).- El legazpiarra **Antonio Elorza**, a mediados de diciembre de 1963, es nombrado vicepresidente primero de la Federación Nacional de Ciclismo.- Cerrándose

el año citado **Mariano Galarza**, seleccionador nacional de ciclo-cross, apunta que cuenta con Mendijur para su participación en el mundial de ciclo-cross dentro del equipo estatal. Por otro lado, se confirma oficialmente que **Beasain** será el 2 de febrero de 1964 escenario del campeonato de España de ciclo-cross.

Un mes más cita con las cotizaciones correspondientes al mercado de **Ordizia**. Comenzamos señalando precios de hace 80 años. Concretamente algunos de los registra-

dos el 6 de diciembre de 1933: Queso de oveja del país 5 pesetas el kilo; alubia roja 2 pts. el kilo; el par de gallinas 12-14 pts. y la docena de huevos 4 pts.- Situados en 1963 anotamos cotizaciones del 11 de diciembre: alubia roja del país 35-40 pts. el kilo; queso de oveja 115-116 pts. el kilo; huevos del país 35-40 pts. la docena; conejo en vivo 35-36 pts. el kilo y capón 75 pts. el kilo. -Destacamos datos del mercado extraordinario de Navidad celebrado el 19 de diciembre de 1973: Capón 200-240 pts. el kilo, subrayamos que por una pareja de diez kilos se pagan 2.800 pts.; pavo en vivo 100 pts. el kilo; bacalao 230-240 pts. la pieza; queso de oveja 220-230 pts. el kilo; cordero lechal 150-160 pts. el kilo; huevos del país 42-43 pts. la docena; merluza 300-380 pts. el kilo y el bacalao 100-110 pts. el kilo. En la década de los 50 el pollo era un producto de lujo. Fijense los precios marcados el día de Nochebuena de 1953 en los mercados donostiarros. Por un pollo de kilo doscientos gramos se pagan 60 pts.. y en cuanto al capón su precio oscila entre 165-200 pts. el kilo.

Les deseo que estas fiestas de Navidad sean el inicio de un año marcado por los signos del amor, la paz y la prosperidad.

Zorionak eta urte berri on!!



gabirialde 2 - ormaiztegi -tf. 943 88 48 29  
panaintziñe@msn.com

ain  
tzi  
ñe

okindegia  
gozotegia



gabirialde 2  
ormaiztegi  
tf. 943 88 48 29  
panaintziñe@msn.com

**GOIERRIKO**

**GIDA**



**GABONETAKO GIDA KOMERTZIALA**

**GUÍA COMERCIAL NAVIDEÑA**







# Unanue

GOZA EZAZU  
GURE BETIKO  
KALITATEAZ!



### ORDIZIA

Nagusia, 17 - 943 881 551

J.M. Barandiaran, 9 - 943 888 836

### BEASAIN

Nafarroa Etorbidea, 5

943 162 266



IN YOUR... **CLOSET: GAZTEA ETA GERTUKOA**

ESTEBAN LASA 3, BEASAIN - 677 370 640

Tratu pertsonala eta getutasuna ezaugarri nagusiak dira **Irati Arroyok** zuzentzen duen denda berri eta gazte honetan. Bertan, punta-puntako markak topatuko ditugu: **VILA CLOTHES, PEPALOVES...** eta diseinatzaile gazteek sortutako osagarri desberdinak.

Además de marcas modernas y las últimas tendencias en moda, en Closet, comercio de reciente creación, se ofrecerá servicio de Personal Shopper y talleres diversos (de asesoría de imagen, de complementos...), todo ello según la demanda del público en una tienda muy personalizada que ofrece un trato cercano y atento.



**GALDEANO**  
BURDINDEGIA • FERRETERIA



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

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



## HIDALGO: REGALOS DE CALIDAD PARA TODOS LOS GUSTOS

Fundada por **José Hidalgo y Gumer Ezenarro** en 1957, con más de medio siglo a sus espaldas, la joyería Hidalgo es hoy por hoy una referencia ineludible al hablar del comercio de Goierri en general y de Ordizia en particular.

Dirigida hoy en día por sus hijos, Hidalgo sigue siendo un establecimiento altamente especializado en joyería con taller propio en el que se realizan todo tipo de reparaciones, tanto a nivel de joyería como de relojería.

### Trato personalizado

55 años dan mucha experiencia, y en Hidalgo si algo han aprendido durante ese tiempo es a ofrecer al cliente un trato personal y profesional, no en vano en Hidalgo no sólo están especializados en joyas, sino también en relojes y artículos de plata.

### Regalos para Navidad

Nos encontramos a falta de muy pocos días para la celebración de Las Navidades. En Hidalgo, sin necesidad de desplazarnos, podremos encontrar una extensa gama de relojes y joyas con las que poder obsequiar a nuestros seres queridos.

Además, en este establecimiento encontramos artículos ideales para regalo para todos los bolsillos, desde unos pendientes de marca a un precio realmente accesible, hasta las marcas de relojes más exclusivas del mercado: **Festina, Lotus, Viceroy, Quick silver, Roxi, Donna Karan, Custo, Sandoz...** Hidalgo cuenta con cientos de relojes de todos los estilos y colores, y adaptados a todos los presupuestos.

En Hidalgo también encontraremos una gran variedad en **jarrones, marcos, figuras de plata**, etc, sin olvidar otra especialidad de la casa: las **placas de homenaje** y trofeos que se graban en el propio taller.

### Los mejores alianzas

Y para quien quiera ir más allá del simple regalo o ir adelantando las compras para San Valentín, en Hidalgo cuentan en exclusiva con las prestigiosas **alianzas Neo**, fabricadas en paladio, y conocidas en todo el mundo por su gran calidad además de por su exquisito diseño neo alemán.

## JOYERÍA HIDALGO

Legazpi, 3 ORDIZIA.  
Tf. 943 880 406







J. ITURRALDE, 7  
(ENTPL.) BEASAIN  
943 08 56 90



**ARTELEKU**

Academia dibujo-pintura

¿Por qué nuestros alumnos  
avanzan tanto?

- 30 años de experiencia
  - Todas las técnicas
  - De 0 a 80 años (o más)
  - Clases de dibujo en inglés
- y ATENCIÓN  
CONSTANTE  
CONSTANTE  
CONSTANTE...



Gabon hauetako  
**OPARIAK**

**LOS REGALOS**  
para estas Navidades



**a g i r r e**

Nafarroa  
etorbidea 25  
**BEASAIN**  
943 88 19 97



**manako**

moda

» EMAKUME ETA GIZONENTZAT  
» ESKAINTZA ZABALA OSAGARRIETAN:  
POLTSAK, ZAPIAK, PITXIAK...

carhartt  
Loreak Mendian

Bench.

SUREKANA

Lazkao txiki zelaia 4, LAZKAO  
Tf. 943 88 12 13



**DESCUBRE LA RUTA DE LA SEDA**

- Tallos de madera
- Joyería en plata
- Piedras semipreciosas
- Tapices bordados
- Lámparas de bambú
- Muebles de teka de India y de Bali
- Cubrecamas, cojines, bolsos, telas, camas tailandesas.

**SAMARKAND**



Jose Miguel Iturriz, 14-Beasain  
608 977 012





- ROTOR etxeko salmenta puntu ofiziala.
- GURE MARKA NAGUSIAK:
  - BIORACER kirol arropak.
  - SIDI oinetakoak.
  - Nutriziorako Nutrinovex eta Born etxeko punta puntuak produktuak.
  - Beste marka batzuk. Michelin Vitoria, Continental, Kenda, Rubena, Rotor... Kubierta eta kamerak.
  - Txirrindu marketan aukera paregabea: COLUER, BIANCHI, DITEC, SWIFT, MSC, BOTECCCHIA, COLNAGO etab...
  - Parkean jolasteko edota kompetizio garrantzitsuenarako.
  - Osagarrien markak: KCNC, ROTOR, MAXSYSTEM



**ZUGAITZ**  
TXIRRINDUAK

Plaza Dulce María Loinaz, nº 3 | BEASAIN | 943 106 265



**doia**  
ileapaindegia

- » Señora
- » Caballero
- » Alisados termales
- » Permanentes
- » Recogidos
- » Moldeados

25 urtetako esperientzia

FORU KALEA 1 / BEASAIN / 943 888 934

**LENA** lencería



✦ Lencería - batas - pijamas --- ✦

**HORARIO:**

• Lunes - sábado: 10:00 - 13:00  
17:00 - 20:00

Legazpi Kalea 3-Bajo - Ordizia  
Teléfono: 943086227



**FERRER: NEGURAKO BEHAR DUZUN GUZTIA**

**AZPEITIA, 1-3, DONOSTIA - 943 450 135**

Amaran, Azpeitia kalean, **familia-giroko denda honek negurako behar dugun guztia eskaintzen digu**, kalitate eta prezio paregabeen: Pikamak, Kamisoiak, Galtzerdiak, Esku-zorroak, Barne jantziak... behar duzun guztia Ferrer-en topatuko duzu, dudik ez izan! **EGUBERRITAKO EROSKETETARAKO DENDARIK EGOKIENAI ZORIONAK ETA URTE BERRI ONI**

Desde 1927, Ferrer sigue ofreciendo la más amplia gama textil para vestir desde el recién nacido hasta a la amona, con la mayor calidad y el mejor precio. Presentando este anuncio, además, obtendréis un **vale por un 10% de vuestra compra** para descontarlo en vuestra próxima visita. **EL COMERCIO MÁS COMPLETO PARA TUS COMPRAS NAVIDEÑAS.**



**LIMPIEZAS EN GENERAL**

**tximeleta  
garbiketak**

**En Tximeleta Garbiketak:**

Limpiamos con mimo desde los rincones de su casa hasta grandes superficies. Realizamos inspecciones periódicas donde se evalúa el grado de limpieza y las incidencias del servicio.



Nuestro grado de eficiencia nos permite ofrecer una excelente relación calidad-precio en todos nuestros servicios.

**Nuestros clientes:** Oficinas, viviendas, comunidades de vecinos, garajes, comercios, decoradores, fines de obra, seguros de hogar, inmobiliarias, administradores de fincas, bares, etc.

**Qué ofrecemos:** Limpiezas de mantenimiento, limpiezas generales y limpieza fin de obra.

**606 036 375** tximeleta.garbiketak@euskalnet.net  
**BEASAIN**

*Presupuesto sin compromiso*

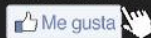
siguenos  
en facebook



★★★★★  
*Ser nuestro amigo*  
**TIENE PREMIO**

★ **SORTEAMOS** ★

Una comida o cena para dos personas en el RESTAURANTE ARATZ de Donostia entre todos aquellos que hagan click en



en nuestra página de Facebook entre el 1 y el 31 de diciembre...

... y una segunda cena para dos personas

en el mismo restaurante entre todos los que ya nos siguen habitualmente.

*¡¡aprovecha la oportunidad...y síguenos!!*

www.facebook.com/ondojan



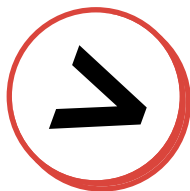


# GOIERRIKO GASTRONOMIAREN

*aurpegiak* ★★★★★ almanaka 2013







# Aurkibidea

|                    |    |
|--------------------|----|
| Sarrera .....      | 22 |
| Altzaga .....      | 24 |
| Arama .....        | 26 |
| Ataun .....        | 28 |
| Beasain .....      | 30 |
| Gabiria .....      | 34 |
| Gaintza .....      | 36 |
| Idiazabal .....    | 38 |
| Itsasondo .....    | 40 |
| Lazkao .....       | 42 |
| Legorreta .....    | 46 |
| Mutiloa .....      | 50 |
| Olaberria .....    | 52 |
| Ordizia .....      | 54 |
| Ormaiztegi .....   | 62 |
| Segura .....       | 66 |
| Zaldibia .....     | 68 |
| Zegama .....       | 70 |
| Zerain .....       | 72 |
| Jatetxe Gida ..... | 74 |



Kattalin Erretegia

**Argazkiak:** Ritxar Tolosa

**Jatorrizko ideia eta testuak:** Josema Azpeitia

**Eskertzak:**

Mila esker beraien denbora eta sekretuak gurekin partekatu duten sukaldari guztiei.

Era berean, eskerik beroenak beraien publizitatearekin almanake hau posible egiten duten iragarle guztiei.

**González**  
Taller de Enmarcación

Nekolalde, 22 BEASAIN  
Tel. 943 88 23 88

- » Taller de enmarcación
- » Espejos enmarcados a medida
- » Láminas impresas en papel fotográfico a medida
- » Láminas impresas en lienzo a medida
- » Murales » Vinilos » Cuadros
- » Lienzos levante - Oleos españolito

PRESENTA ESTE ANUNCIO Y LLEVATE UN 15%\* DE DTO.  
OFERTA VÁLIDA HASTA EL 5 DE ENERO  
\* Excepto productos ya rebajados

**Goierrialdea**  
autobusak



## Mota guztietako autobusak Goierriko herrien zerbitzura



[www.goierrialdea.com](http://www.goierrialdea.com)  
tel. 943 88 59 69  
fax. 943 80 40 49  
Gudugarreta auzoa  
BEASAIN



## Goierriko gastronomiaren aurpegi xumeak

Zalantzarik gabe, azkenaldi honetan gastronomiaren modan dago. Komunikabideetan sukaldariak aktoreen edota kirolarien garrantzia hartzen ari dira eta beraien lorpenak, proiektuak, iritziak... berebiziko oihartzuna izaten dute informazio orokorretan espazio handiak okupatuz. Hiri guztietan kongresu gastronomikoak, pintxo lehiaketak, gastronomiaren ihardunaldiak... antolatzen dira eta hauen inguruko kronikak suplementu bereziak eta telebistako programak betetzen dituzte. Telebistako kate guztiek gutxienez sukaldaritza programa bana eskaintzen dute eta bertan azaltzen diren sukaldariak izar mediatiakoak bihurtzen dira. Sare sozialetan sukaldaritzaz eta gastronomiaz politikaz edo krisiaz baino gehiago hitz egiten da eta janari plateren argazkiak etengabe partekatzen dira... gastronomiaren, zalantzarik gabe, "boom" bat bizitzen ari da eta batzuk aurreratzen ari dira gastronomiaren izango dela gure artean lehortuko den hurrengo "burbuila".

Testuinguru honetan, izugarriko garrantzia hartu du gastronomiaren herri, herrialde edo eskualde bat turistiko promozionatzeko orduan. Gobernuek, Foru aldundiek, Udalek eta gainontzeko instituzioek azterketa sakonak egiten dituzte bultzatu nahi duten guneetan gastronomiaren inguruko berezitasunak azpimarratzeko, garai batean festak, historia, museoak edo ondarea azpimarratzen ziren bezala. Berdin da herri batek duela bost mende ospatzen den erromeria mantentzen badu, garrantzi gehiago hartu du azken bost urteetan udaberrian ospatzen den ardo azokak edo jaietako bakailu gertatze-xapelketak.

Gauzak horrela daudela ikusita, eta irakurleek gure jarrera oportunitizat hartuko duten arriskua barneratuz, aurtengo almanaka gai honi eskaintzea erabaki dugu. Dena den, gastronomia eta sukaldaritzak normalean eskaintzen duten alde ikusgarria edo komertziala alde batera utzi dugu eta giza aldea azpimarratzea erabaki dugu, hau da, Goierriko jatekoei eta bertan eskaintzen diren produktu eta plater goxoen atzetik nortuz dauden jakin nahi izan dugu. Herri bakoitzeko sukaldari batekin hitzegin dugu, sukaldarean egon gara beraiekin eta beraien lanbideari buruz aritu gara: zergatik hasi ziren sukalde munduan, zeintuz diren etorkizunerako kezka edo eronkak, zer gustatzen zaien prestatzea, zer ez...

### JOSEMA AZPEITIA

(Legazpi, 1969)

Kazetaria, Ondojan.com aldizkari-ko koordinatzailea eta aurtengo Euskadi Gastronomiaren Sariaren Kazetari lan onenari



Aholkuak ere eskatu dizkiegu eta jatekoei eta platerak gomendatu dizkigute, eta azkenean, berain lantokian, sukaldarean, argazki bana egin diegu. Sukaldari guztiak gustora sartu dira jokuan. Historio politikak kontatu dizkigute, anekdotak, bitxikeriak... eta gu zuegan ahal den modu entretenigarrien helarazten saiatu gara.

Egindako elkarrizketak irakurri ondoren, Goierriko sukaldaritzaren pertsona xume eta umilek gidatzen dutela ondorioztatu dezakegu.

Bere lana modu serioan hartzen duten pertsonak, sukaldarean gustora aritzen direnak eta destakatzeko batere gogorik ez dutenak. Langile fin eta prestatuak azken finean. Egia da eskualde honek komunikabideetan eta gastronomiaren "olinpoan" sekulako arrakasta izan duten zenbait sukaldari ere eman dituela (hor daude José Juan Castillo, Karlos Arguiñano, Senén González, Roberto Ruiz...) baina orokorrean umiltasuna eta lana izan dira Goierriko sukaldariaren ezaugarria. Horri beste ezaugarri batzuk gehitu behar zaizkio: tradizioarekiko begirunea, bertako produktuen erabilera, etxeko sukaldaritzaren aldeko hautua... Goierri ez da izango Michelin izarren haztegi bat baina harro erakus diezaioke munduari bere produktuen eta bere sukaldariaren maila, profesionala zein gizalagezkoa.

Amaitzeko, bitxikeri gisa aipatu dezakegu parekotasunak ere atentzioa deitu digula. Aukeraturako 18 jatekoei sukaldariaren erdia emakumezkoa da, komunikabideetan ematen den irudia kontrako bada ere. Ez dakigu Gipuzku mailan ze emaitzak izango ziren baina badirudi Goierri behintzat sukaldaritzaren orekatua dagoela, zentzu guztietan.

Espero dezagun almanake honek jendea animatzea Goierriko gastronomiaren mailan dugun aberastasuna eta aniztasuna ezagutzeko. Jatekoei eta sukaldariak atek zabaliak itxaroten gaituzte. On egin daizuela!

*A pesar de haber aportado algunos nombres al "Olimpo" de la cocina, la gastronomía goierritarra está conformada por personas humildes que realizan su trabajo con gusto y sin ninguna intención de destacar.*

"Zatoz, Ordizia eta bere azoka ezagutuko dituzu, Goierriko txokoak eta bertako elikatuak, elikaduraren bilakaera murgilduko zara eta modu osasuntsuan elikatzen ikasiko duzu, euskal gastronomiaz aseko gara..."



#### >> GURE ZERBITZUAK:

- Bisita gidatuak
- Ibilbide gastronomikoak
- Dastaketak
- Unitate didaktikoak
- Ikastaroak
- Hitzaldiak
- Erakusketak
- ...

ELKARRIZKETA GASTRONOMIA GINEA  
**Delikatuz**  
CENTRO DE INTERPRETACIÓN DEL BOSQUE  
ORDIZIA



“Si dentro de 5 años estás haciendo lo mismo  
que haces ahora te vas a quedar sin negocio”

Philip Kotler



hacemos crecer tu negocio





## Mª JOSE ARREGI

No fue la vocación sino las vicisitudes de la vida, la casualidad, lo que llevó a Mª Jose Arregi a dedicarse a la cocina. Tras casarse con **José Antonio Olano**, éste quiso dar una salida al caserío familiar, así que decidieron abrir en 1995 la sidrería Olagi, uniendo sus apellidos y su trabajo en un proyecto común que con el paso de los años ha ampliado sus horizontes con el embotellado industrial y comercialización de su propia sidra en 2010 y la inauguración de un agroturismo el verano del mismo año.

Aunque tenía ciertas bases personales de cocina, antes de inaugurar la sidrería, Mª Jose

pasó un año trabajando en el Balentiña de Zumarraga, donde perfeccionó su estilo y aprendió a llevar un restaurante. A partir de ahí, como afirma ella, todo ha sido de "cosecha propia".

La cocina de Mª Jose es eminentemente tradicional, aunque le gusta aportarle sus toques personales, sobre todo en las ensaladas, que es uno de los productos más exitosos del local. Esta beasaindarra está especialmente orgullosa de su Ensalada templada de txangurro, muy apreciada entre sus clientes, aunque no le va a la zaga la de Confit y queso de cabra, que también tiene mucha salida.

Por lo demás, Olagi es un asador que permanece abierto todo el año. En temporada se ofrece la sidra de casa al Txotx y el resto del año se siguen asando chuletas, pescados frescos y los pollos criados en casa, pues esta pareja cuenta, además del restaurante, con dos naveas dedicadas a la cría de pollo Lumagorri, producto que cuenta en esta casa, por lo tanto, con todas las garantías.

Preguntada por sus proyectos de cara al futuro Mª Jose tiene claro que bastante tiene con mantener todo lo que llevan, que no es poco.

## Sukalderaino

- 1.- **Zein da prestatzeko gustoko en duzun platera?** Erreposteria. Gazta, menbrillo eta intxaurraren tarta prestatzea asko gustatzen zait.
- 2.- **Eta prestatzea gutxien gustatzen zaizuna?** Tripakiak.
- 3.- **Jateko gogoko en duzun platera?** Barazkiak orokorrean. Plantanx edo egosiak.
- 4.- **Ba al dago gustatzen ez zaizun platerrik?** Bai. Tripakiak.
- 5.- **Produktu bat. Zergatik?** Olibazko olio. Plater guztien bizia delako.
- 6.- **Ardo bat.** Ardo txuria gustatzen zait, baina aukeran, Olagi sagardoa.
- 7.- **Goierriko jatetxe bat.** Kuko.
- 8.- **Gipuzkoako jatetxe bat.** Beko Errota (Hondarribia)
- 9.- **Kanpoko jatetxe bat.** San Vicente de la Barquerako mariskeri bat, baina ez naiz izenaz gogoratzen.
- 10.- **Ba al dago miresten duzun sukaldari-en bat?** Martin Berasategi.
- 11.- **Nor gonbidatuko zenuke zure jatetxera?** Benito Lertxundi.
- 12.- **Eta nor ez?** Rajoy edo Gobernuko edozein politikari.
- 13.- **Sukaldaritzatik kanpo, zein da zure zaletasun haundiena?** Ibiltzea.

### Mª JOSE ARREGI

(Beasain, 1963)

Ezkondua, 2 seme-alabekin.

OLAGI sagardotegi-jatetxeko sukaldaria eta arduraduna.

(Erdigunea, ALTZAGA. 943 88 77 26)

FÁCILES  
**LAS RECETAS DE  
JOSE JUAN  
CASTILLO**  
EN EL CENTENARIO DE **CASA NICOLASA**

zum  
ediziook



JOSE JUAN CASTILLO - JOSEMA AZPEITIA - RITXAR TOLOSA  
... Y 100 COCINEROS Y COCINERAS GUIPUZCOANOS

**100**  
**COCINEROS/AS  
GUIPUZCOANOS/AS  
REINTERPRETAN LAS  
RECETAS CLÁSICAS DE  
JOSÉ JUAN CASTILLO**

**PÍDELO EN TU LIBRERÍA  
O CÓMPRALO EN  
WWW.ELKAR.COM**

**20€**

UN LIBRO-HOMENAJE DE

zum  
ediziook







## ANE OTEGI

“Bazkari etxe bat”, horrela definitzen du Ane Otegi bere jatetxea, garai batean gaztelaniaz “Casa de comidas” izenpean ezagutzen ziren jatetxeen izpirituari jarraiki. “Konplikaziorik gabeko platerak, kalitatezko produktuak erabiliz eta prezio onean” eskaini nahi ditu bere jatetxean, aspirazio berezirik gabe.

Ostalaritzarekin betiko lotura izan du Itsasondon jaio baina Ordizian beti bizi izandako sukaldari gazte honek: “Aiton-amonek Oian-guko kanpako jatetxea izan zuten, osaba-izebek Ordiziko Satorra taberna, eta gurasoei beti gustatu izan zaie txikiteoa, beraz, txiki-txikitatik tabernetan ibili izan naiz. Erabateko kaleku-

mea naiz”, kontatzen digu Anek.

Duela 5 urte Toki-Alaiekin hasi arte, taberna eta jatetxe dextentetik pasa da Ane. 16 urterekin Larraitzen hasi zen, asteburuetan, eta horren ondoren Boga-boga, Pottoka, eta beste zenbait tokitatik pasa zen. Valentzian ere izan da, japoindar jatetxe batean sushi egiten ikasten, eta Toki-Alaiei eskaintzen dituen paella goxoak egiten ikasi zuen ere Valentzian. Sukaldaritza makrobiotikarekin lan egitea ere suertatu izan zaio.

Toki-Alaiei aktibidade desberdinak eskaintzen ditu tarteka Anek. Bere garaian sushi festa bat antolatu zuen, eta duela gutxi Barbakoa

jaia entsalada buffetarekin. “Jendeak gauza desberdinak nahi ditu, betikotaz nazkatuta daudelako, eta gauza berriak gustora onartzen dituzte. Udaberrian beste barbakoa jai bat antolatuko dugu, eta ahal badut, gauza berriak prestatzen ikasten jarraituko dut. Lagun mexikar bat dut eta berarekin ere zeozer egitea gustatuko litzaidake. Kanpoko gauzak ikastea beti da interesgarria eta aberasgarria”.

Etorrizunari begira, Toki-Alai topagunea bihurtzea nahiko luke Anek: “Terraza ederra daukagu eta herria zoragarria da. Musika konzertuak antolatzea gustatuko litzaidake, liburutegi bat osatu, erakusketak eskaini... elkarguea izan dadila Toki-Alai”.

## Hasta la cocina

- 1.- **¿Cuál es el plato que más te gusta preparar?** Cualquier plato de verdura.
- 2.- **¿Y el que menos?** Le tengo manía a la merluza en salsa.
- 3.- **¿Cuál es el plato que más te gusta comer?** Me encantan los platos crujientes. También me gusta mucho la pasta italiana.
- 4.- **¿Hay algún plato que no te guste?** La casquería, sesos, productos gelatinosos...
- 5.- **Un producto. ¿Por qué?** La patata. Porque es básico, barato, y permite hacer cualquier cosa con ella. Pasa lo mismo con la pasta o los cereales, es el mundo en el que yo me muevo.
- 6.- **Un vino.** Cualquier vino de Somontano.
- 7.- **Un restaurante de Goierri.** Mujika.
- 8.- **Un restaurante de Gipuzkoa.** Morgan (Donostia)
- 9.- **Un restaurante de fuera.** Casa Carmina (El Saler, Valencia).
- 10.- **¿Admiras a algún cocinero?** David de Jorge.
- 11.- **¿A quién invitarías a tu restaurante?** A cualquiera que ofrezca una buena conversación, o a unos periodistas como vosotros, que parecéis buena gente.
- 12.- **¿Y a quién no?** A un dictador. O a un egocentrista.
- 13.- **Fuera de la cocina, ¿Cuál es tu mayor afición?** La lectura.

### ANE OTEGI

(Itsasondo, 1981)

Ezkondua, alaba batekin.

TOKI-ALAI jatetxeko sukaldaria.

(Herriko Plaza, ARAMA. 943 88 89 53)

Estas fiestas: oportunidades sin competencia!

# Jai hauetan: aukera paregabeak!

3€ -tik aurrera arropa  
Ropa desde...



1€ -tik aurrera liburua  
Libros desde...



2€ 200 DVD  
200 DVD's



35€ Ohe tolesgarria  
Cama plegable



10€ Artisan-sandaliak  
Sandalias artesanales



25€ Artisan-oinetakoak  
Zapatos artesanales



40€ Aldatzailea+bainuontzia  
Cambiador+bañera



90€ Haur-auki altua  
Trona



90€ Josteko makina  
Máquina de coser



150€ Besaulkia  
Sofá



40€ Eskiak eramateko  
Portaesquis



180€ Aulkia  
Silla



250€ Paseatzeko bizikleta  
Bici de paseo



770€ Karrerako bizikleta  
Bici de carrera



180€ Labea  
Horno



195€ Android ordenagailua  
Portátil Android



**eskubi**

Ordiziako bigarren eskuko denda



Hazte amigo para recibir todas  
las novedades en tu ordenador.







## DEMETRIO TERRADILLOS

Este amezketarra llogé tarde al mundo de la sidra. De hecho, sus inicios profesionales fueron como mecánico, dedicándose a los montajes, hasta que se animó a trabajar con su mujer, la abaltzisketarra **Itziar Irastorza Matxain**, que llevaba toda la vida dedicada a la hostelería. Tras una etapa al frente de la cafetería de Eroski, en Ordizia, esta pareja se trasladó en 1991 a lo que es su actual sidrería, que por aquel entonces no era más que una casa en ruinas. En enero de 1992 abrieron las puertas y ya aquel año produjeron 36.000 litros de sidra, cantidad que hoy superan con creces.

Las labores están bien diferenciadas en Urbitarte. Itziar se ocupa de la cocina y Demetrio de la parrilla. El secreto para mantener a la clientela es, en sus palabras, el producto. "Para la carne utilizamos buena vaca gallega, y en cuenta a pescados, nos provee Blanco de Beasain, al que le compramos lo mejor del merca-

do. Con el tiempo, Demetrio se ha convertido en un virtuoso a la hora de asar besugos, merluzas, rodaballos, rapas, lubinas... hasta el punto de que en esta sidrería se trabaja tanto con el pescado como con la carne. Además, Urbitarte permanece abierta todo el año, y aunque para el otoño generalmente ya no queda sidra al txotx el establecimiento sigue abierto ofreciendo alubias, mondejus o el exitoso Ardiki, o guisado de oveja.

La sidra se ha convertido en toda una pasión para Demetrio, que intenta realizar la mayor parte con manzana propia, aunque todos los años no es posible. Una parte de su producción, eso sí, está comprometida con Eusko Label y se hace al 100% con manzana autóctona, al igual que su sidra "delicatessen", Saart, un producto limitado a 5.000 botellas que es el equivalente en sidra a un vino de crianza. La última cosecha fue elaborada en

noviembre de 2012. El trasiego se hizo en abril, en septiembre se embotelló y este mes saldrá al mercado. Un producto para paladares refinados.

### Sukalderaino

- 1.- **Zein da prestatzeko gustokoan duzun platera?** Edozein arrain.
- 2.- **Eta prestatzea gutxien gustatzen zaizuna?** Saiheskia. Ondo egiten dut baina prestatzea ez zait gustatzen.
- 3.- **Jateko gogokoan duzun platera?** Txuleta.
- 4.- **Ba al dago gustatzen ez zaizun platerrik?** Txanpinioak. Ez plantxan ez saltsan.
- 5.- **Produktu bat. Zergatik?** Sagardoa. Nire bizitza delako, nire mundua, ez duzue imajinatzen ze punturaino.
- 6.- **Ardo bat.** Tierra, Bastidako Fernández Gómez upelgetikoa. Oso krianza ona da. Eta txuria ere oso ona egiten dute.
- 7.- **Goierriko jateke bat.** Zezilionea.
- 8.- **Gipuzkoako jateke bat.** Mayflower (Getaria)
- 9.- **Kanpoko jateke bat.** El portal de Echaurren (Ezcaray).
- 10.- **Ba al dago miresten duzun sukaldariren bat?** Juan Mari Arzak.
- 11.- **Nor gonbidatuko zenuke zure jatekera?** Nire betiko lagunak.
- 12.- **Eta nor ez?** Politikari guztiak.
- 13.- **Sukaldaritzatik kanpo, zein da zure zaletasun haundiena?** Futbola. Bere garaian jolastu eta dena egin dut. Orain ikustera mugatzen naiz.

### DEMETRIO TERRADILLOS

(Amezketá, 1957)

Ezkondua, alaba batekin.

URBITARTE sagardotegiko parrilleroa.

(Ergoiena 6, ATAUN. 943 18 01 19)



JONE MENDIZABAL  
ILEAPAINDEGIA

» Zutikako solarium-a  
» Bitxiak ere badituqu

Helbarrena 24 - ATAUN  
Tf. 943 18 04 92

# GOIERRIKO MARISKERIA



**MARISCADA  
PARA  
2 PERSONAS**

- 2 Nécoras
- 1 Txangurro
- 6 Langostinos
- Almejas

- 1 Bogavante
- 2 Postres
- 2 Cafés
- Vino o Cava

**70€**  
+IVA



mariskeria - sagardotegia - erretegia

SAN LORENZO AUZOA  
GABIRIA  
**943 88 71 86**

- Marisco vivo (viveros propios)
- Especialidad en carnes a la parrilla
- Cocina tradicional con toques de autor
- Excelente carta de vinos
- Amplio aparcamiento
- Bodas, bautizos, celebraciones...

**Y ADEMÁS:  
INMEJORABLES CHULETAS  
A LA PARRILLA**







## IBAN MATE

Txiki-txikitatik datorkio Iban Materi sukaldaritzarekiko grina. Ume mukizu bat besterik ez zela **M<sup>a</sup> Carmen Garaialde** bere ama zenari entzuten zion maionesa moztu egiten zitzaiola hilerokoaren eraginez. Ezin prestuago, Ibanek 10-11 urterekin ikasi zuen maionesa egiten, amari lagutzeko intentzioarekin.

13 urte zituela zendu zitzaion ama Ibani, eta 14 urterekin hasi zituen sukaldaritza ikasketak Donostiako Ategorrietako eskolan. Omenaldi ezin politagoa sukalde munduaren atea zabaldu zion emakumeari.

19 urte bete arte jarraitu zuen Iban Ategorrietan, eta hortik aurrera sekulako ibilbideari ekin zion sukaldari gazteak: Donostiako Café de la Concha inauguratu zuen, Ondarretako Chomin jatetxean aritu zen, Beasaingo Urkiolan jarraitu zuen eta hortik Ibizako Ama-lur jatetxera salto egin zuen **Maurizio Urrutikoetxearen** eskutik. Nazioartean ere lan egin du Ibanek, Landetako Capbretoneko Brasserie de la Marine jatetxean hain zuzen, eta Lleidan, Menorcan... aritu da ere. Azkenean, **Arantxa Ranchorekin** bere jatetxea ireki zuen Beasaingo getokiaren parean, eta Dolarea izena jarri zion, bere jaiotetxearen omenez. Orduan Ibanek ez zuen susmatzen ere 12 urte beranduago etxe horretan Goierriko lehenengo 4 izardun hotela martxan jarriko zuela.

Aurtengo uztailean 3 urte bete dira Dolarea hotela martxan jarri zela eta aurtun jatetxea eta

### IBAN MATE

(Dolarea Etxea, Beasain, 1975)

Elkartua, 2 semeekin

RK jatetxeko sukaldaria eta jabea

(Nafarroa etorb. 57, BEASAIN. 943 88 98 88)



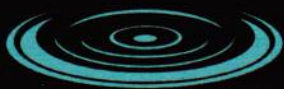
ASEPLAN S.L.  
AHOLKULARITZA - ENPRESAK

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

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

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

# harria gresak



ZURE BAINUA JANZTEKO **PROFESIONAL ONENAK**

BEASAIN: Zelaeta, 1 • 943 88 54 66  
TOLOSA: Emeterio Arrese, 7 • 943 24 52 00

harriagresak@harriagresak.com  
[www.harriagresak.com](http://www.harriagresak.com)



# Adats

Oriamendi 32 | BEASAIN | 943 88 27 84





Sukaldean, Igone laguntzailearekin

hotela desberdintzeko bidean, RK izenarekin birbataiatu dute jatetxea, hotelaren parean pasatzen den Oria ibaiaren omenez.

Ibanen sukaldaritzan oinarri tradizionala du eta modu berezian zaintzen ditu platerren aurkezpenak. Bertako produktuarekiko maitasuna da bere ezaugarriarik garrantzitsuenetako bat,

eta hori bere platerretan isladatzen da, gehien bat Beasaingo odolkiarekin prestatzen dituen kroketa paregabeetan. Ardoa toki gutxitan bezala zaintzen da jatetxe honetan, eta janariarekin bezala, gertutasunaren aldeko apustua ere egiten du Ibanek Goierriko txakolinaren

enbaxadore lanak eginez. Hori bai, "urrezko sudurra" lehiaketan behin baino gehiagotan destakatu den ardozale honek mundu osoko "saldak" dastatzeko aukera eskaintzen digu bere etxean, Goierriatik hasita, modu berezian miresten dituen Andaluziako ardoetaraino.

## Hasta la cocina

- 1.- **¿Cuál es el plato que más te gusta preparar?** El bacalao en cualquiera de sus formas. Es el pescado más agradecido
- 2.- **¿Y el que menos?** Los postres en general.
- 3.- **¿Cuál es el plato que más te gusta comer?** Las alcachofas de cualquier manera, hasta en su forma más simple: limpiarlas y freírlas.
- 4.- **¿Hay algún plato que no te guste?** Las ostas y los bivalvos en general.
- 5.- **Un producto. ¿Por qué?** El queso de Idiazabal. Porque es muy polivalente: vale como entrada, se puede utilizar con los platos principales, con los postres...
- 6.- **Un vino.** Una manzanilla pasada de la bota (y si es con unas alcachofas, mejor).
- 7.- **Un restaurante de Goierri.** Urkiola.
- 8.- **Un restaurante de Gipuzkoa.** Lasa (Bergera)
- 9.- **Un restaurante de fuera.** La Sal Gorda, en Artiés (Baqueira-Beret)
- 10.- **¿Admiras a algún cocinero?** A Roberto Ruíz, que además fue mi maestro.
- 11.- **¿A quién invitarías a tu restaurante?** A Richard Oribe.
- 12.- **¿Y a quién no?** A los políticos del Gobierno.
- 13.- **Fuera de la cocina, ¿Cuál es tu mayor afición?** El vino.

# hurbilekojalea

*hurbilekoa - sasoihoa - ekologikoa*

Nafarroa etorbidea 27  
BEASAIN / 943 08 92 62



- Baratza propioa dugu, produkturik freskoenak eskaintzeko. (2 ha. Astigarragan)
- Bertako nekazariekin akordioak, guk ez ditugun produktuak eskaintzeko (fruituak, lekaleak...)
- Huerta propia para ofrecer el producto más fresco (2 ha. en Astigarraga)
- Acuerdos con los productores locales para ofrecer otros productos que no tenemos en nuestra huerta. (frutas, legumbres..)





- Restauración de fachadas
- Aislamiento térmico (SATE)
- Pavimentos
- Pintura industrial
- Pintura decorativa
- Locales comerciales
- Centros oficiales

— ★ DESDE 1964 ★ —

**TRABAJO  
NOCTURNO  
DIURNO** **24 h.**  
“Nos amoldamos a su horario”

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

*La Perla*

**943 72 17 58 / 649 96 14 91**

ZUMARRAGA - URRETXU

**ARGÍ**  
OPTIKA

zure ikusmena zainduz  
zure estetikaren oinarritzko osagaia

Ε Μ Ψ Ε

Nafarroa etorbidea, 14 Beasain  
T 943 88 31 10 [www.argioptika.com](http://www.argioptika.com)

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

*Gabon zoriontsuak!!*

PRADA D&G VERSACE BUBBERRY

*Lainaz*  
**KAFEAK**

**SALMENTA:**  
San Inazio 14 - Beasain  
943 88 51 28 - 943 08 59 21

**XIGORLEKUA**  
Zubierreka poligonoa - Lazkao

**JT** **JOXE TELLERIA, S.L.**  
Aseguruak - Korreduria

Plaza Erauskin, 2  
Tf. 943 88 26 43 / 943 88 71 55  
Fax. 943 88 71 55  
[joxetelleria@gmail.com](mailto:joxetelleria@gmail.com)  
20200 BEASAIN

**INNOVATEK**  
informatika zerbitzuak

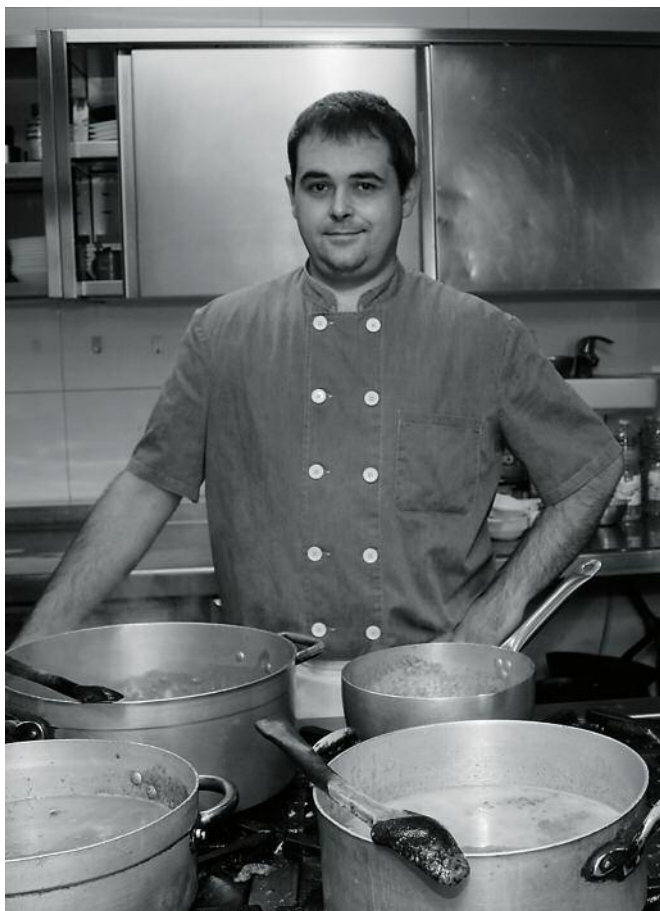
Enpresa eta partikularrei  
zuzenduriko  
Informatika Zerbitzuak

↳ Zaldizurreta 19 / BEASAIN  
943 028 400 / [www.innovatek.es](http://www.innovatek.es)

**MAPFRE**

Alberto Castillo  
Marzabal  
ASESOR FINANCIERO

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



## LONTXO ORMAZABAL

A Lontxo Ormazabal le viene de su madre, **Pili Etxeberria**, el amor por la cocina. "Era una cocinera muy buena, al igual que mi madrina, **Euxebi Ormazabal**. Las dos me inculcaron la afición por la cocina".

Lontxo empezó a estudiar electricidad en Goierri, pero a los 16 años ya estaba trabajando todos los fines de semana en Korta, así que cambió los enchufes por los fogones, sobre todo cuando reformaron el local y abrieron la sidrería. "Entonces ya entré de lleno".

Lontxo lo ha aprendido todo por su cuenta, en la cocina del Korta. Probando, fallando y

certando. "Los cocineros que han pasado por aquí también han aportado sus conocimientos, y al final siempre aprendes algo de cada uno", admite Ormazabal.

En Korta la cocina es eminentemente tradicional. La carne se cuida como en pocos restaurantes, hasta el punto de que en más de una ocasión han devuelto tiras enteras al proveedor al no alcanzar éstas la calidad exigida por el restaurante y por sus clientes. El marisco también cobra gran importancia en este restaurante, que cuenta con un gran vivero para mantener las piezas vivas. La selección de

vinos es también remarcable, además, se renueva constantemente y todas las semanas hay dos o tres vinos recomendados.

El jefe de cocina de Korta no tiene ningún plan concreto de cara al futuro. "Lo principal, seguir trabajando y mantener lo conseguido hasta la fecha. No ha sido fácil llegar hasta donde hemos llegado y hacer que el Korta sea un nombre de prestigio. Han sido años difíciles los que hemos pasado hasta llegar hasta aquí y ahora siguen siendo difíciles por la crisis. Así que lo principal es trabajar para seguir manteniendo un buen nombre".

### Sukalderaino

- 1.- **Zein da prestatzeko gustoko en duzun platera?** Kristalezko piperrak
- 2.- **Eta prestatzea gutxien gustatzen zaizuna?** Legatza saltsan. Ez galdetu zergatik.
- 3.- **Jateko gogoko en duzun platera?** Aitak etxean prestatutako usakumeak.
- 4.- **Ba al dago gustatzen ez zaizun platerrik?** Ardikia.
- 5.- **Produktu bat. Zergatik?** Errezil sagarra. Batez ere postreak egiteko daukan gustoa-rengatik.
- 6.- **Ardo bat.** Okasio bakoitzerako ardo desberdin bat.
- 7.- **Goierriko jatekx bat.** Zezilionea.
- 8.- **Gipuzkoako jatekx bat.** Gandarias (Donostia)
- 9.- **Kanpoko jatekx bat.** Astarriaga (Lizarrar)
- 10.- **Ba al dago miresten duzun sukaldari-en bat?** Isilean bere lana egiten duen edozein.
- 11.- **Nor gonbidatuko zenuke zure jatekx-ara?** Aurtengo Bertsolari Txapelketako txapel-duna irtetzen dena.
- 12.- **Eta nor ez?** Ez dut mania berezirik.
- 13.- **Sukaldaritzatik kanpo, zein da zure zaletasun haundiena?** Bertsolaritza, baina entzuteko bakarrik.

### LONTXO ORMAZABAL

(Ormaiztegi, 1976)

Ezkondua

KORTA jatekxeko sukaldari burua.

(San Lorenzo auzoa, GABIRIA. 943 88 71 86)



**TTI**  
  
**TTA**

T 943 88 00 00  
 Kale Nagusia, 18  
 BEASAIN

Eguneko menua  
 Plater konbinatuak  
 Ogitartekoak  
 Menuak enkarguz



- Jamón de Guijuelo
- Delicatessen
- Amplia variedades de vinos
- Raciones
- Pintxos
- Ibéricos: Chorizo ibérico



**PLAZA ZAPE**  
**TABERNA**

Plaza San Martin, Beasain / 943 88 29 97

**IGARTZA**  
*taberna*

» PINTXOS  
 » BOCADILLOS  
 » PLATOS COMBINADOS

C/ Oleta 10 - BEASAIN - 943 56 53 88

**XULUS KA** Zorionak!

Calle Arana, 1  
 Bajo

**bsn osin** kafe antzokia

Zaldizurreta 11  
 Beasain

**BAR ILARGI**  
 Avda. Navarra, n.º 23  
 BEASAIN  
 Pintxos y bocadillos  
 Zorionak!



"Guijuelo"  
 ezkur-iberikoaren  
 produktuetan  
 espezializatua

**IPARRA**  
 taberna

Zaldizurreta 3 - BEASAIN - 943 087 613

**XUBER PUB**  
 (Madarixa)

**ZALDIZURRETA 5 - BEASAIN**





## ARANTXA BEGIRISTAIN

Sukaldaritza bizimodu bezala hartzea ez zen Arantxa Begiristainek hartutako erabakitak. Aukeratu baino gehiago, "parean tokatu zitzaiola" komentatzen digu, eta horri eutsi behar.

Hori bai, urtetako esperientziak jabetzeko batean berebiziko garrantzia duen zerbait erakutsi dio Oteñeko arduradunari: lagunak eta bezeroak etxean bezala sentiaraztea, eta hori ez da eskolan ikasten.

Dena den, Oteñeko sukaldeko ardura hartu aurretik, Arantxak prestakuntza minimo bat jarraitu zuen: batetik, bi ikastaro burutu zituen

CEBANC-eko Sukalde-eskolan, eta bestetik, hilabete batzuk pasa zituen Urrietako Oianume jatetxean, lanean eta ikasten. Horretaz gain, etxean izan duten sukaldariek ere asko ikasi duela onartzen du Arantxak.

Oteñeko sukaldaritza aipatzen dugunean, garrantzitsuena lehengai on bat izatea dela argi du Arantxak. Behin hori edukita bere zaporea mantentzean eta mimo pixka batekin sukaldatzean datza sekretua. Besterik ez. Hain ximple eta batzuetan hain konplikatu.

Bere etxeko espezialitateaz galdetuta, Arantxak nahiago du bat ez azpimarratzea, bat

baino gehiago baitira bezeroen aldetik onarpen handia duten platerak: Arrain zopa, Zigala eta gulekin egindako entsalada epela, Legatza saltsan, Egur-labean erretako arkume zain txerrikumea, Gazta eta intxaur budina... Etxeko fritolak eta iberiar paletilla ere azpimarratzekoak dira, elkarriketarako argazkia egin genuenean konprobatu genuen bezala.

Etorrizunari begira, orain arteko produktuak lantzen jarraitzea da Arantxaren nahia, betiko bezeroen eskakizunak betez eta berriak ahal den neurrian erakarriz.

### *Hasta la cocina*

- 1.- ¿Cuál es el plato que más te gusta preparar?** La merluza al horno.
- 2.- ¿Y el que menos?** Cuando me piden una chuleta o un solomillo demasiado hecho.
- 3.- ¿Cuál es el plato que más te gusta comer?** La ensalada de marisco.
- 4.- ¿Hay algún plato que no te guste?** Ninguno. Me gusta todo.
- 5.- Un producto. ¿Por qué?** El cordero criado por los pastores de nuestro entorno. Porque sé bien cómo los han alimentado.
- 6.- Un vino.** Un vino del año de Rioja.
- 7.- Un restaurante de Goierrri.** Zezillonea.
- 8.- Un restaurante de Gipuzkoa.** Zuberora (Oíartzun)
- 9.- Un restaurante de fuera.** Azurmendi (Larrabetzu).
- 10.- ¿Admiras a algún cocinero?** Hilario Arbelaitz.
- 11.- ¿A quién invitarías a tu restaurante?** A cualquiera que trabaje por una sociedad mejor.
- 12.- ¿Y a quién no?** No hay nadie a quien no invitaría.
- 13.- Fuera de la cocina, ¿Cuál es tu mayor afición?** Trabajar la huerta y pasear al borde del mar.

### ARANTXA BEGIRISTAIN

(Ataun, 1966)

Ezkondua, hiru seme-alabekin.

OTENE jatetxeko sukaldaria.

(Larraitz bidea z/g. GAINZA. 943 88 98 48)



# Pub Satorra

KARAOKE | CÓCTEL | BAR DE COPAS



## ✿ CÓCTELES:

- » Mojito
- » Daikiri
- » Margarita
- » Cosmopolitan
- » Nica-libre
- » Centenario de las rocas
- » Piña Dorada

## ✿ BAR DE COPAS

**¡RECIÉN REFORMADO!**

Y ahora, además...  
**¡KARAOKE!**

- » *Música latina*
- » *Euskal Musika*

Para que disfrutes del mejor ambiente en el centro de Ordizia

NIKARAGUAKO TXOKOAI

ETXEZARRETA 6 - ORDIZIA - 627 87 07 12



## ANA FERNÁNDEZ

Aunque la crisis arrecia de lo lindo, Ana Fernández y su marido, **Joxe**, no se quejan y tocan madera, pues parece que su bar-restaurante, abierto hace 3 años en los bajos de la elegante casa Pilarreña, ha caído en gracia en Idiazabal y se ha convertido en uno de los más frecuentados puntos de encuentro del pueblo.

El secreto, según Ana, está en guiarse por la demanda del público. "Aquí la gente pide cocina tradicional: carrilleras en salsa, albóndigas, lengua rebozada en salsa, bacalao encebollado... y nos adaptamos a lo que se pide. También funcionamos muy bien con los asados de cordero o cabrito por encargo, que pueden solicitarse a partir de 2 personas. Incluso a veces los ofrecemos en carta el fin de semana y salen realmente bien".

Ana es totalmente autodidacta. Toda la vida ha trabajado en hostelería, pero más bien

como camarera, desde que empezara en el gemio ocupándose de la barra de un hotel-restaurante de Galicia. Eso sí, hasta empezar en Pilarreña no se había dedicado de lleno a la cocina. Para mejorar su estilo ha seguido algún que otro cursillo en Madrid y en Donostia, pero la mayoría de su acervo culinario lo ha aprendido por sí misma: "Soy muy observadora, y me encanta fijarme en diferentes recetas, tanto escritas como en la tele, para imitarlas y adaptarlas a mi cocina, y la verdad es que se me da bastante bien. Me encanta probar con diferentes cosas, aunque en esencia mi cocina es muy casera".

Por lo demás, Pilar es una mujer de costumbres sencillas. "Fuera de la cocina no tengo grandes aficiones," nos comenta, "en mis ratos libres me gusta salir de poteo y en temporada me encanta ir de sidrería".

## Sukalderaino

- 1.- Zein da prestatzeko gustokoen duzun platera?** Txahal masaia edo Bakailua. Biak primeran ateratzen zaizkit.
- 2.- Eta prestatzea gutxien gustatzen zaizuna?** Plater konbinatuak, asko mugitu behar delako plater bakoitza osatzeko.
- 3.- Jateko gogokoen duzun platera?** Zaila egiten zait bat aukeratzea, dena gustatzen bait zait. Tripazaku bat naiz.
- 4.- Ba al dago gustatzen ez zaizun platerrik?** Batzuri zopa eta untxia.
- 5.- Produktu bat. Zergatik?** Hemengo babarruna. Ikaragarri gustatzen zait bai prestatzea bai jatea bere sakramentu gutzietan: txorizoa, saiheskia... dena onartzen du.
- 6.- Ardo bat.** Piérola.
- 7.- Goierriko jatetxe bat.** Korta.
- 8.- Gipuzkoako jatetxe bat.** Burruntzi (Tolosa)
- 9.- Kanpoko jatetxe bat.** Juan de la Cosa (Santoña).
- 10.- Ba al dago miresten duzun sukaldariaren bat?** Karlos Arguiñano.
- 11.- Nor gonbidatuko zenuke zure jatetxera?** Ez daukat inongo preferentziarik.
- 12.- Eta nor ez?** Berdin. Ez nioke inori sarre-ukatu.
- 13.- Sukalderitzatik kanpo, zein da zure zaletasun haundiena?** Oso etxekoa naiz. Eta lanik ez dudanean, poteatzea asko gustatzen zait. Eta garaian, sagardotegietara joatea.

### ANA FERNÁNDEZ (Ordizia, 1969)

Ezkondua, alaba batekin.  
PILARREÑA jatetxeko sukaldaria.  
(Nagusia 52, IDIAZABAL. 943 18 72 18)

**Axari**  
JANTZIDENDA

OINETAKOAK ERE  
BADITUGU!!

NAGUSIA 15, IDIAZABAL  
943 18 72 84





# GUZTA

janaridenda

Horario: 7h. - 21h.  
Cierra: domingos tarde

Cafeteria • Panadería Ogi berri • Comestibles

Bikuña, 5 - Nagusia, 14 > IDIAZABAL / 681 042 298

# ARANTZAZY ARRAINDEGIAK

Mobila: 637 008 488

Nagusia, 20  
IDIAZABAL  
TI. 943 18 70 68

Juan XXIII  
BEASAIN  
TI. 943 88 14 13



# Ikasten

akademia




**KLASE PARTIKULARRAK**  
(lehen hezkuntzatik batxilergora)

**INFORMATIKA**

**HIZKUNTZAK**

Kale Nagusia 20, B 20213 IDIAZABAL  
TF. 943 187 443 - 677 751 290

[www.ikastenakademia.com](http://www.ikastenakademia.com)  
ikastenakademia@hotmail.es



> Eguneroko prentsa  
> Goxokiak  
> Opari gaiak  
> Eskolako materialak

GABON  
ZORIONTSUAK  
OPA DIRKIZUEGU!

Plaza Nagusia 5 - IDIAZABAL



Kale nagusia  
IDIAZABAL  
943 18 78 46



mordoxka | taberna

Santa Barbara 1 • ZEGAMA • 943 80 15 46



## ROSI NOGUERA

Betidanik sukaldaritza tradizionala gustuko izan du Rosi Noguera tolosarrak. Hala ere, bere ibilbide profesionala kamarera gisa egin du, Tolosa inguruko taberna eta kafetegietan, duela 3 hurte Kaxintaneko sukaldeko ardura hartu zuen arte: "Erabat autodidakta naiz. Ez dut inon ikasi eta gustatzen zaidan sukaldaritza etxekoa da, bertako produktu onekin eginda. Ez dut ulertzen zabor-janaria jaten duen jendea. Hau, behintzat ez da beraien tokia".

**Maite Irastorza** tolosarrarekin hartu zuen Kaxintane Rosik 2010eko ekainean. Egunero menua eskaintzen dute eta asteburuan kaxuelatxoak.

Etxeko janaria eskaintzen da Kaxintaneko menu eta kartan. Kroketak eta tigreek sekulako arrakasta dute, Rosik dionenez, baina gainontzeko platerrek ere irteera polita dute: Txipirotiak tintan, Albondigak saltsan, Txekor masaia, Isatsa saltsan, Bakailua pil-pilean, Bakailu-kokotxak... sukaldaritza klasikoa jaun ta jabe da Kaxintanen eta Rosik filosofia hori jarraitzen du bazkari amaieran ere, etxean egindako postreak eskainiz: Flana, Arroz esnea, Natillak... salbuespen bakarra Sagar-tarta da, ez etxekoa ez delako, ez, kasu honetan Maite arduratzen delako: "berari oso ondo ateratzen zaio eta hori ikusita, hasieratik tarta hori berak

prestatzea erabaki genuen".

Pilotaleku ondoan kokatuta dago Kaxintane. Egunero, goizeko 7:30etan zabalten ditu ateak gosariak eskaintzeko eta gaueko 10ak arte irekita dago. Ostiral eta larunbatetan, gainera, afariak eskaintzen dituzte eta gauerdirarte irekita egoten da.

### *Hasta la cocina*

- 1.- ¿Cuál es el plato que más te gusta preparar?** Los mejillones, aunque den mucho trabajo. También las kokotxas y la sopa de pescado.
- 2.- ¿Y el que menos?** Dar forma a las croquetas. Preparar la masa no me importa, pero hacer las bolitas no va conmigo.
- 3.- ¿Cuál es el plato que más te gusta comer?** Las alcachofas y las kokotxas.
- 4.- ¿Hay algún plato que no te guste?** La zanahoria no me gusta nada, a pesar de que la utilizo mucho.
- 5.- Un producto. ¿Por qué?** Los hongos. Por lo fáciles que son de preparar y el buen olor que tienen.
- 6.- Un vino.** El tinto de Iñurieta.
- 7.- Un restaurante de Goierri.** Rubiorenara
- 8.- Un restaurante de Gipuzkoa.** Zuberoa (Oiartzun). No he estado pero tengo muchas ganas de ir.
- 9.- Un restaurante de fuera.** Manolo (Iruña)
- 10.- ¿Admiras a algún cocinero?** A José Castillo. De hecho, utilizo mucho sus recetas. Y cuando le he visto en la tele me ha gustado mucho Eneko Atxa, el cocinero del restaurante Azurmendi.
- 11.- ¿A quién invitarías a tu restaurante?** A Irujo. Si pudiera y no lo hiciera mis hijos no me lo perdonarían.
- 12.- ¿Y a quién no?** A un amante de la comida basura. Éste no es su sitio. Que siga comiendo comida basura fuera de aquí.
- 13.- Fuera de la cocina, ¿Cuál es tu mayor afición?** Andar en el monte.

### **ROSI NOGUERA**

(Tolosa, 1965)

Separatua, 2 seme-alabekin.

KAXINTANE jatetxeko sukaldaria.

(Nagusia 27, ITSASONDO. 606 75 65 51)



Con el respaldo de su experiencia internacional, el Grupo JASO ofrece una gama completa de GRUAS-PUENTE, con soluciones específicas tanto para grandes instalaciones industriales, como para la pequeña y mediana empresa. Siempre bajo normas internacionales de calidad, y con la garantía del servicio al cliente más eficaz y cercano.

Así competimos en JASO.

Así nos ganamos su confianza.



**Compitiendo**

*en grandes y pequeñas capacidades*

**Venciendo**

*por fiabilidad y garantía*



TALLERES JASO INDUSTRIAL, S.L.  
Tel.: 9 43 8 05 2 0 0  
tjaso@gruasjaso.com  
www.gruasjaso.com





## MAITE GARMENDIA

A Maite Garmendia le gustó desde muy pequeña ayudarle a su madre en la cocina, pero no fue hasta que cumplió los 18 años, que esta gaintzatarra entró en contacto directo con los fogones de un restaurante, al pasar casi dos años trabajando en el restaurante Amaroz, de Tolosa. Allí, aunque su trabajo era de camarera, le tocó ayudar en la cocina y tuvo la suerte de aprender (y no poco) de la mano de la cocinera del local, **M<sup>a</sup> Jose Arregi**, que fue una “profesora” dura, pero muy buena, según admite Maite.

Terminada su etapa tolosarra, Maite comenzó un largo periplo por diferentes establecimientos de Goierri como el Polideportivo de Ordizia, donde pasó 7 años, el Pottoka donde pasó 6 y el Zelata de Lazkao donde trabajó 5 años. También le tocó ayudar en la cocina de la sociedad a su hermano, **Joxe Antonio**, con lo que el acervo culinario de Maite fue creciendo hasta que se lanzó a su propia aventura en solitario abriendo Maite, un establecimiento inicialmente pensado para ofrecer, principalmente, comida para llevar, pero que se ha convertido en un local tan frecuentado o más que cualquier restaurante o bar de los contornos, debido a la calidad culinaria y humana que se respira en el mismo.

En su local, al frente de su propia cocina, Maite practica una cocina tradicional elaborada con ingredientes de calidad y mucho cariño,

### MAITE GARMENDIA

(Gaintza, 1968)

Dibortziatua, 2 seme-alabekin

MAITE jatetxeko sukaldaria eta jabea

(Elosegi, 22. LAZKAO. 943 08 76 74)

**JOXE** harategia  
carnicería  
charcutería

Elosegi 15 - LAZKAO - 943 88 43 91





# IRIZAR ANAIK

- ↳ Pentsu ekologikoa eta konbentzionala
- ↳ Abereen janontziak, urontziak eta kaiolak
- ↳ Baserriko eta lorategiko haziak eta tresneriak
- ↳ Txori, katu eta txakur pentsuak

**HAZI ZURE ABEREAK OSASUNTSU!!**

**C/Hirbarren s/n - LAZKAO - 943 887 500**

**AVIA**

E. S. LAZKAO



### Erregaiak

#### Denda

Pelleta eta briketak  
Autoentzako olio eta osagarriak  
Prensa eta aldizkariak

#### Garbigunea

#### Kafetegia

Eguneko Menua  
Gosari, pintxo eta ogitartekoak

GI-120 Km 65

LAZKAO

T./F. 943 88 17 19

[avialazkao@galparsoro.com](mailto:avialazkao@galparsoro.com)

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

LAZKAO ZERBITZUGUNEA



# HARLANDU S.COOP

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

Pol. Zubierreka, 52 - LAZKAO - T. 943 882 465

T-F. 943 887 249 / [harlandu@harlandu.com](mailto:harlandu@harlandu.com)

**Electricidad**  
**J.A.**  
**Muntaia**  
**elektrikoak**



- Elektrizitate-gaiak
- Argiteria
- Instalakuntzak
- Etxeko instalakuntzak

- Material eléctrico
- Iluminación
- Mantenimiento
- Instalaciones eléctricas

**Gabon zoriontsuak eta urte berri on!**

Hirigoien 42 - 3º dcha - LAZKAO / T. 943 08 79 14 / M. 670 47 11 06 / [jalmontano@gmail.com](mailto:jalmontano@gmail.com)

**i  
z  
a  
i**

# Parafarmazia

GABON ZORIONTSUAK!

- » Dermokosmetika
- » Osasuna
- » Haurrentzat
- » Zaintze bereziak
- » Higienea
- » K-7 dieta

**ORAIN GABONETAKO SASKI-OPARI PERTSONALIZATUAK**

**Jose Lasa, 15 - LAZKAO - Tf. 943 02 77 63**



dando como resultado unos platos sabrosos y succulentos, algunos de los cuales llevan camino de convertirse en auténticos clásicos como los excelentes Fritos caseros, elaborados con una untuosa y exquisita bechamel, los Txipirones en su tinta, el Bacalao Maitte, la Merluza rellena de txangurro...

Recientemente, Maite se ha acercado al mundo de la macrobiótica, práctica sobre la que ha organizado un curso en su local. Asimismo le gustaría ofrecer cada día un plato macrobiótico dentro de su menú. Todo se andará. De la misma manera, está tentada en crear una tienda on-line, porque viendo la fuerza que ha adquirido internet, tiene claro que el futuro viene por ahí.

Por de pronto, parece que el futuro va asegurando, aunque aun no es necesario, un relevo generacional para Maite, pues su hijo, **Aratz**, está cursando estudios de cocina en Aiala, la escuela de **Karlos Arguiñano**.

## Sukalderaino

- 1.- **Zein da prestatzeko gustokoen duzun platera?** Bexamela. Batzuk izerdi batean jartzen dira, baina niri oso errez ateratzen zait. Saltsa duten platerak prestatzea gustatzen zait orokorrean.
- 2.- **Eta prestatzea gutxien gustatzen zaiuzuna?** Arraultza frijituak.
- 3.- **Jateko gogokoen duzun platera?** Barazkiak orokorrean.
- 4.- **Ba al dago gustatzen ez zaizun platerrik?** Orokorrean ez. Grasa asko duten platerrek atzera botatzen naute, hori bai.
- 5.- **Produktu bat. Zergatik?** Bakailua. Prestatzeko garaian aukera asko ematen dituen produktua delako eta jende guztia-ekin ondo gelditzeko aproposa delako.

- 6.- **Ardo bat.** Piérola.
- 7.- **Goierriko jatetxe bat.** Kuko.
- 8.- **Gipuzkoako jatetxe bat.** Etxeberri (Zumarraga)
- 9.- **Kanpoko jatetxe bat.** Borda (Etxarri Arantz)
- 10.- **Ba al dago miresten duzun sukaldari-  
ren bat?** M<sup>o</sup> Jose Arregi, Amaro jatetxean, nire lehenengo lanean, gehien erakutsi zidana izan zen. Zorrotza izan zen baina oso ona.
- 11.- **Nor gonbidatuko zenuke zure jatetxe-  
ra?** Unax Ugalde.
- 12.- **Eta nor ez?** Rajoy.
- 13.- **Sukaldaritzatik kanpo, zein da zure zaletasun haundiena?** Ibiltzea.



**100€**  
-TAKO 2 BALE  
ZOKKETATZEN  
DITUGU

abenduaren 1a  
eta urtarrilaren  
5a bitartean  
dendan erosketak  
egiten dituzten  
bezeroen artean



haur eta gazteentzako moda

Hirigoién, 8 • LAZKAO • 943 08 79 12

GABON ZORJONTSUAK!!





Irantzu Amundarain Irizar  
abokatua

Aholkularitza:

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



Hirigoien 7 - LAZKAO - Tel./Fax: 943 16 23 93  
zuzenki@euskalnet.net



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

*maitte*

Prekozinatuak - Delicatessen - Kafetegia

COMIDA PARA LLEVAR A CASA  
O PARA CONSUMIR EN EL LOCAL

Eta orain...GOSARI BEREZIAKI!

Elozegi 22 / LAZKAO / 943 08 76 74

*Bittor*  
JATETXEA  
» *Beliko etxea* »

Tf. 943 18 00 33 - 943 18 00 84 - ATAUN



**magala**  
FISIOTERAPIA  
OSTEOPATIA  
Alaitz ZUBIZARRETA

elosegi 3  
lazkao  
943 02 84 15



raquel garcia mendoza  
kirol masajista

**pranaqi**  
masaje eta osteopatia zentroa

Tif. 943 885 294  
jose lasa 10 behea 20210 lazkao gipuzkoa

**TXUKUN**

- maskota denda
- heziketa ikastaroak
- txakur auto-garbitzea

T.: 655 732 546 / 943 089 150  
Santa Magdalena, 4  
20210 Lazkao (Gipuzkoa)



## IZASKUN OLANO

Hainbeste sukaldariei gertatzen zaien beza-la, txiki-txikitatik datorriko Izaskun Olano Aranbururi sukaldaritzarekiko grina, baina bere kasuan, berezitasun argi batekin: betidanik gehien erakarri duena erreposteria izan da: "8-9 urte nituela, erregetan eta horrelako egoeratan, erreposterirako gauzak eskatzen nituen. Behin, adibidez, batidora bat eskatu nuen opari gisa", kontatzen digu.

CEBANC-en burutu zituen Izaskunek sukaldaritza ikasketak. Bertan zegoela, praktikak egiten hasi zen Tolosako Oriá Hotelean. "Sukalde batean modu profesionalen sartzzen nintzen lehenengo aldia izan zen, eta gainera, ostegun gizona zen, beraz, penitza..." Ikastaroa bi urtetakoa izan zen eta bertan sukaldaritza orokorraren printzipioak ikasi zituen.

Ikasketak amaituta, Orian jarraitu zuen Izaskunek bost urtez, gurasoak familiko base-

rrianartzelona jatetxea irekitzen animatu ziren arte. Orduetik honera, bertako sukaldean aritu da, **Gorka** eta **Amaia** anai-arrebekin.

"Hemen gehien baloratzen dena" kontatzen digu Izaskunek, "etxeko erreposteria eta etxeko haragia da. Gure gurasoek, **Pedro Jose Olano Arregi** eta **M<sup>a</sup> Izaskun Aranburu Goenaga**, 33 urtez harategia izan dute Tolosan, beraz, hemengo haragiaren kalitatea bermatuta dago. Jatetxea jarri zutenean, oso argi utzi zuten gurasoek hemen kalitatezko haragia eta produktuak eskaini behar genituela".

Eusko labeldun haragia da Bartzelonan eskaintzen dena, etxean hazia. Zahararren txuletoia, Azpizuna eta Rokefort erara prestatutako entrekota dira etxeko berezitasunak, labean egindako arraiak ahaztu gabe. Dena den, Izaskunen hitzak kontutan harturik, postrerako tokia utzi beharko dugu Bartzelonan.

## Hasta la cocina

- 1.- **¿Cuál es el plato que más te gusta preparar?** La tarta de queso.
- 2.- **¿Y el que menos?** Un sorbete. No tiene mérito, prefiero la repostería casera.
- 3.- **¿Cuál es el plato que más te gusta comer?** Un buen filete de casa.
- 4.- **¿Hay algún plato que no te guste?** El queso. Lo he intentado, pero imposible.
- 5.- **Un producto. ¿Por qué?** La leche. Porque desde pequeños hemos tomado en casa leche de caserío y le hemos dado siempre mucha importancia. En Bartzelona, todos los postres los preparamos con leche de caserío traída de Lazkaoemendi.
- 6.- **Un vino.** No me gusta el vino.
- 7.- **Un restaurante de Goierri.** Arrieta
- 8.- **Un restaurante de Gipuzkoa.** Botarri (Tolosa).
- 9.- **Un restaurante de fuera.** No me muevo mucho y ahora no tengo ninguno en mente.
- 10.- **¿Admiras a algún cocinero?** A Karlos Arguiñano.
- 11.- **¿A quién invitarías a tu restaurante?** A alguien interesado en la cocina tradicional.
- 12.- **¿Y a quién no?** No hay alguien en concreto a quien no invitaría.
- 13.- **Fuera de la cocina, ¿Cuál es tu mayor afición?** Andar, a ser posible en el monte mejor que en la calle. Me ayuda a despejarme. Lo malo es que no tengo mucho tiempo para ello.

## IZASKUN OLANO

(Villabona, 1982)

Ezkongabea.

BARTZELONA jatetxeko sukaldaria.

(Esnaola auzoa 7, LEGORRETA. 943 80 62 06)

Kiosko  
**Legorreta**

Kale Nagusia 12 - 943 08 73 92

TALLERES  
AUTO BRIZPE

ARIZPE, 9  
TF/FAX: 943 80 65 46  
MÓVIL: 629 44 59 80  
LEGORRETA



ateak  
**ezkurra**

ZORUAK - ZOKALOAK - ARMAIRUAK - LEHIOAK  
 SUELOS - ZOCALOS - ARMARIOS - VENTANAS

AROTZ LANAK - CARPINTERÍA GENERAL

Carrefour Zentru Komertziala. Olaberria  
 T. 943 16 07 50 - F: 943 88 09 13



  
**NARRASPE**  
 Sukaldeak

**LIQUIDACIÓN**  
**DE COCINAS** POR CAMBIO  
 DE EXPOSICIÓN

Paseo del Oria 34 - BEASAIN / T. 943 02 85 25  
 M. 616 43 51 77 / E-mail: cocinasnarraspe@hotmail.com



# GOIERRI

zerbitzuak eta alojamenduak

## JATETXEAK

### ARAMA

☺ Toki Alai ..... 943 88 89 53

### ATAUN

☺ Lizarrusti ..... 943 58 20 69

### BEASAIN

☺ Batzokia ..... 943 08 68 55  
 RK jatetxea ..... 943 88 98 88  
 Guregas ..... 943 80 54 80  
 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

☺ Asador Aztiria . . . 943 73 36 22  
 Korta ..... 943 88 71 86

### GAINTZA

☺ Oteñe ..... 943 88 98 48

### IDIAZABAL

☺ Pilarrena ..... 943 18 72 18

### LAZKAO

☺ Lazkao ..... 943 88 19 58  
 Nerea ..... 943 08 80 88

### LEGORRETA

☺artzelona ..... 943 80 62 06

### MUTILOA

☺ Mujika ..... 943 80 16 99  
 Orue ..... 943 80 19 00  
 Ostatu ..... 943 80 11 66

### OLABERRIA

☺ Castillo ..... 943 88 19 58  
 Zezilionea ..... 943 88 58 29

### ORDIZIA

☺ Altamira ..... 685 79 47 55  
 Martínez ..... 943 88 06 41  
 Txindoki ..... 943 88 40 49

### ORMAIZTEGI

☺ Kuko ..... 943 88 28 93

### ZALDIBIA

☺ Lazkao Etxe ..... 943 88 00 44  
 Zelaa ..... 943 16 16 66

### ZEGAMA

☺ Ostatu ..... 943 80 10 51  
 Otzaurteko Benta 943 80 12 93

### ZERAIN

☺ Mandioa ..... 943 80 17 05  
 Ostatu ..... 943 80 17 99

## SAGARDOTEGIAK

### ALTZAGA

☺ Olagi ..... 943 88 77 26

### LEGORRETA

☺ Aulia ..... 943 80 60 66

### ORDIZIA

☺ Tximista ..... 943 88 11 28

### ZERAIN

☺ Oiharte ..... 686 29 91 58  
 Otatza ..... 943 80 17 57

## HOTELAK

### BEASAIN

☺ Dolarea\*\*\*\* ..... 943 88 98 88  
 Guregas\*\* ..... 943 80 54 80  
 Salbatore\* ..... 943 88 83 07

### LAZKAO

☺ Lazkao \* ..... 943 88 19 58

### OLABERRIA

☺ Castillo\*\*\* ..... 943 88 19 58

### ZALDIBIA

☺ Zelaa\* ..... 943 16 16 66

## PENTSIOAK

### MUTILOA

☺ Mutiloa\* ..... 943 80 11 66

### OLABERRIA

☺ Zezilionea\*\* ..... 943 88 58 29

### ORMAIZTEGI

☺ Itxune\*\* ..... 639 23 88 89

### 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

### LEGORRETA

☺artzelona ..... 943 80 62 06

### 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

## APARTAMENTU TURISTIKOAK

### GABIRIA

Beko Errota . . . . . 639 23 88 89

## KOMERTZIOA

### BEASAIN

Bareak Elkarte . . . . . www.bareak.eu

Julki Gozotegia . . . . . 943 88 82 37

Unanue Gozotegia . . . . . 943 16 22 66

### ORDIZIA

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

Unanue Gozotegia . . . . . 943 88 15 51

## ZERBITZU TURISTIKOAK

☺ AIZKORRIBIDEAN  
 Gida zerbitzuak  
 943 80 21 87

☺ ALDABE  
 Gida zerbitzuak  
 943 80 15 05

☺ ERRO  
 Gida zerbitzuak  
 943 88 22 90



Logo honekin markaturiko enpresek kalitate turistikorako konpromezuaren ziurtagiria dute.

## GOIERRIKO TURISMO BULEGO ETA INTERPRETazio ZENTROAK

• **ATAUN.** Aralar Parke Naturaleko Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación del Parque Natural de Aralar.* 943 582 069./ 943 67 06 37, [www.gipuzkoamendizmendi.net](http://www.gipuzkoamendizmendi.net)

• **ATAUN.** Barandiaran Museoa. *Museo Barandiaran.*

943 180 335 / 943 670 637. [www.gipuzkoamendizmendi.net](http://www.gipuzkoamendizmendi.net)

• **BEASAIN.** Igartzako Monumentu Multzoa. *Conjunto Monumental de Igartza.* 943 028 065. [www.igartza.net](http://www.igartza.net)

• **IDIAZABAL.** Gaztaren Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación del Queso.* 943 188 203. [www.idiazabalgastaren-museo.com](http://www.idiazabalgastaren-museo.com)

• **ORDIZIA.** Goierriko eta Gastronomiaren Interpretazio Zentroa, d' Elikatuz. *Centro de Interpretación del Goierri y de la Alimentación y Gastronomía, d' Elikatuz.* 943 882 290. [www.delikatuz.com](http://www.delikatuz.com)

mentación y Gastronomía, d' Elikatuz. 943 882 290.

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

☺ **ORMAIZTEGI.** Zumalakarregi Museoa. *Museo Zumalakarregi.* 943 889 900. [www.zumalakarregimuseoa.net](http://www.zumalakarregimuseoa.net)

☺ **SEGURA.** Erdi Aroko Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación medieval.* 943 801 749. [www.seguragoierri.net](http://www.seguragoierri.net)

☺ **ZEGAMA.** Aizkorri-Aratz Parke Naturaleko Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación Parque Natural Aizkorri-Aratz.* 943 802 187. [www.zegamaturismoa.net](http://www.zegamaturismoa.net)

☺ **ZERAIN.** Paisaia Kulturala eta Burdinaren mendia. Paisaje Cultural y Montaña del Hierro. 943 801 505. [www.zerain.com](http://www.zerain.com)





## GOIERRI GASTRONOMIKA

- » Ordiziako azoka. *Mercado de Ordizia.*
- » Idiazabal Lurralde: gaztandegiak eta bordak. *Territorio Idiazabal: queserías y bordas.*
- » Goierriko txakolina: gazta eta txakoliaren arteko ezkontza. *Txakoli del Goierri: maridaje entre txakoli y queso.*
- » Baserriko Bizimodua: Goizane agrodenda Zaldibian. *Vida rural: agroaldea Goizane en Zaldibia.*



## GOIERRI NATURALA

- » 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: gaztaren ibilbidea. *GR-283: ruta del queso.*



## GOIERRI KULTURALA

- » Zeraingo Burdinaren mendia. *Montaña del hierro de Zerain.*
- » Igtartzako multzo monumental. *Conjunto monumental de Igtarza.*
- » Ordizia eta Segurako hiribilduak. *Villas Medievales de Ordizia y Segura.*
- » Ohiturak eta tradizioak: Segura eta Zeraingo bolatokiak. *Juego de bolos en Segura y Zerain.*

## GOIERRI GASTRONOMIKA

Jatetxe eta alojamenduez gain, Goierri Gastronomikan honako zerbitzu hauek parte hartzen dute: bertako produktuak saltzen dituzten dendak, delicatessen dendak, jaki prestatuak, artisautza dendak, ardo dendak, gaztandegiak, sagardotegiak, txakolindegia eta salmenta zuzeneko haragi ekoizleak (Olaberriako Borda baserria).

*Además de restaurantes y alojamientos, en Goierri Gastronomika participan los siguientes servicios: tiendas de productos locales, tiendas delicatessen, comida preparada, tiendas de artesanía, enotecas, queserías, sidrerías, txakolindegí y productores de carne con venta directa (caserío Borda de Olaberria).*



ALTZAGA  
ARAMA  
ATAUN  
BEASAIN  
GABIRIA  
GAINTZA

IDIAZABAL  
ITSASONDO  
LAZKAO  
LEGORRETA  
MUTILOA  
OLABERRIA

ORDIZIA  
ORMAIZTEGI  
SEGURA  
ZALDIBIA  
ZEGAMA  
ZERAIN







## Mª ÁNGELES GARMENDIA

El primer contacto con la hostelería de Mª Ángeles Garmendia no fue como cocinera, sino como camarera, trabajo al que se dedicó desde muy joven. De hecho, cuando entró en el Mujika, lo hizo como camarera, en los tiempos en que este restaurante estaba dirigido por **Sole Zapiain**. Posteriormente, Sole cogió el Ostatu de Zerain y Mª Ángeles se animó a hacerse con el Mujika con la ayuda de su marido, **Jose Luis Mendizabal**, prematuramente fallecido hace unos años. Los primeros 8 años al frente del restaurante Mª Ángeles siguió de camarera, pero finalmente se decidió a dar el salto a la cocina, animada por lo aprendido a base de observar a sus cocineros. Hoy en día, comparte la responsabilidad de la cocina con un equipo formado por cuatro cocineros: **Iñaki Azurmendi, Aiert Tellería, Benedicto Zaldúa y Arantzazu Zabaleta**.

La cocina de Mujika es tradicional, “la cocina de siempre”, apostilla Mª Ángeles: “Los fritos caseros tienen gran éxito, así como los pescados a la parrilla como rodaballo, rape o besugo. También tiene mucha salida el cordero asado que los fines de semana está disponible incluso sin necesidad de encargarlo”.

Desde que hace 30 años esta itsasondotarra se animara a hacerse con sus riendas, este restaurante, siempre especializado en banquetes, ha conocido varias reformas, siendo la principal de ella la que acometieron en 2002, ampliando las instalaciones hasta convertirlo en un restaurante con tres comedores, capaz de admitir celebraciones de hasta 500 personas, dotado de unas preciosas cristaleras que ofrecen a los comensales unas espectaculares vistas de la cordillera de Aizkorri y el precioso entorno natural de este establecimiento.

### Sukalderaino

- 1.- Zein da prestatzeko gustokoen duzun platterra?** Edozein arrain.
- 2.- Eta prestatzea gutxien gustatzen zaizuna?** Prestatzea baino, platterrak dekoratzea ez zait batere gustatzen. Ez doa nirekin.
- 3.- Jateko gogokoen duzun platterra?** Dena gustatzen zait. Hori bai, asko gustatzen zait tarteka arraultza frijitu batzuk beiconekin jatea.
- 4.- Ba al dago gustatzen ez zaizun platterrik?** Ez. Dena gustatzen zait.
- 5.- Produktu bat. Zergatik?** Arraina. Ez dago arrazoi berezirik. Beti oso gustura ibili naiz arraina prestatzen.
- 6.- Ardo bat.** Txomin Etxaniz txakolina.
- 7.- Goierriko jatetxe bat.** Edozein.
- 8.- Gipuzkoako jatetxe bat.** Kaia edo Elkano (Getaria)
- 9.- Kanpoko jatetxe bat.** Etxebarri erretegia (Atxondo).
- 10.- Ba al dago miresten duzun sukaldariaren bat?** Anttoni Zaldúa. Hemen lan egin zuen nirekin eta gero Zeraingo ostatua hartu zuen bere garaian.
- 11.- Nor gonbidatuko zenuke zure jatetxera?** Edozein. Ez diot inori garrantzi gehiagorik ematen.
- 12.- Eta nor ez?** Inorri ez nion sarrera ukatuko.
- 13.- Sukaldaritzatik kanpo, zein da zure zaletasun haundiena?** Lierni inguruko bide berdetik paseatzea.

### Mª ÁNGELES GARMENDIA (Itsasondo, 1956)

Alarguna, bi semeekin.  
MUJIKAKA jatetxeko sukaldaria.  
(Liernia auzoa, MUTILOA. 943 80 15 07)

Argazki  
**Mirés**  
fotografía

Nafarroa etorbidea 53  
BEASAIN / T. 943 88 25 25  
[www.fotomires.com](http://www.fotomires.com)



Ezkontzak, erreportaiak, jaunartzeak, objektu pertsonalizatuak zure argazkiekin, argazki ditigalak betiko paperean...

Bodas, reportajes, comuniones, objetos personalizados con tus fotografías, fotos digitales a papel...



# MEIKUËTXE

Como bien sabéis, en Mutitola, en la antigua casa del médico estamos ofreciendo nuestros servicios.

Aquí encontrarás: **HIGIENE -BIENESTAR Y ARMONIA**. Un lugar donde te garantizamos que entrarás bien.....Pero saldrás **MEJOR**.

**¿TIENES PROBLEMAS DE DUREZAS Y CALLOSIDADES?** Aquí trataremos tus pies con mucho cariño y profesionalidad. Eliminaremos las durezas y callosidades, puliremos los talones y zonas reseca y terminaremos con una buena hidratación.

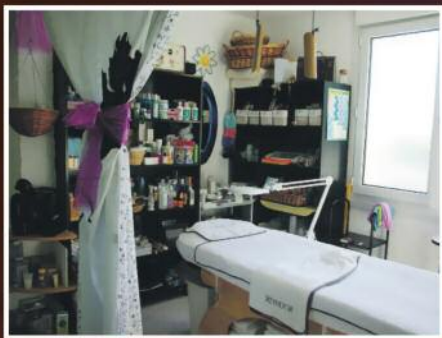
También realizamos: **MANICURAS, DEPILACIONES etc. Y como no el servicio de PELUQUERÍA**.

Espera, espera...

También encontrarás un pequeño rastro... Prendas y artículos nuevos y de segunda mano...pero, ¿sabes qué es lo mejor? **QUE EL PRECIO LO PONES TÚ**.

Acércate y verás que entrarás bien..... pero saldrás mucho mejor....

*Recomendamos acudir con cita previa.*



*Antigua casa del médico*

Bº Gerriko 6 - MUTILOA - 943800494 / 636 336 701

## ¡APROVECHA LA OCASION PARA INSTALAR UN TOLDO EN TU ESTABLECIMIENTO O VIVIENDA!



RECORTA Y PRESENTA ESTE CUPÓN Y OBTENDRÁS UN

# 10% DTO.

EN LA COLOCACIÓN DEL TOLDO\*

\* Oferta no acumulable. Válida durante diciembre 2013

## OFERTA ESPECIAL EN HOSTELERIA

¡¡LOS MEJORES TOLDOS AL MEJOR PRECIO!!

Y recuerda que tenemos lo último en mobiliario de jardín...



Pol. Zubi-Erreka, 42 - LAZKAO - Tf: 943 88 65 58  
Móvil: 616 69 82 88 - toldosagustin@toldosagustin.com  
[www.toldosagustin.com](http://www.toldosagustin.com)





## JUAN RUBIO

Bizitzako hiru gauzarik inportanteenak, Juan Rubioren arabera, eta orden honetan, hauek dira: familia, lana eta korrika egitea. "Mahaiaren hiru hankak dira" komentatzen digu sukaldari berantiar honek. Berantiarra diogu, 35 urterekin hasi baitzen Juanito Rubio sukaldean modu profesionalean. Orduarte legorretar hau industriaren munduan murgildua zen. CAFen 10 urte ibili zen kalitateko kontrolaz arduratzen, eta gauza berdina egin zuen Urdiaingo Magoteaux Luzuriagan eta Lazkaoko Fundiciones Arriaran enpresetan. Egia da sukaldaritzan ibilia zela, baina senide eta lagun artean, etxean eta elkartetik haratago joan gabe.

Ibilbide profesionala nolabait betetzen ez ziola ikusirik, 1981ean sukaldaritzara salto egitea erabaki zuen bere lagun eta senideen harri-durarako. Irungo Romantxo jatetxeko **Pedro Gómez** zenarekin astebete ikasten pasa ondoren, Rubioren jatetxea ireki zuen, Beasaingo erdial-

dean, Euskal Sukaldaritza Berriaren hasierako garaiekin kointzidituz. "Mugimendu hori ondo etorri zen jendeari sukaldaritzarekiko interesa pizteko. Ni pixka bat sartu nintzen, pentsa, Rubiorenan Goierri ahatea sartu zuten lehenengoak izan ginen, eta begiratu gaur inguruan..." diosku harro.

Hortik aurrera, erabat autodidakta izan da Rubio. Pedro Gomezek erakutsi zion jendeari nahi duena eman behar zaiola, eta horrela egin du beti. Horretaz gain, beti izan du gauzak ikasteko kuriositatea eta gaitasuna. Bere ereduak argi ditu: Gómez, **Hilario Arbelaitz** eta Urepeleko nagusia izandako **Tomas Almandoz**.

Korrika egiten ere aurreratua izan da Juan Rubio. Donostiako lehenengo maratoin parte hartu zuen, 1978n, eta baita lehenengo Behobia-Donostian, 1979n. "Hogei Behobiatik gora egin ditut eta urteak baino maratoi gehiago ditut" komentatzen digu. "Osasunarekin ere suer-

te ona izan dut. Atxake batzuk kenduta (puskatzen dena konpondu behar da), oso gutxi izan dira sukaldean egon ez naizen egunak".

Rubiorenatik Oianguko jatetxera pasa zen Juan, eta 1999an Zezilionea ireki zuen. Jendeari begira bere semea, **Ugutx**, eta bere alaba, **Izaro**, aritzen dira, eta berak sukaldean jarraitzen du, eta jarraitzeko intentzioa du, gorputzak "basta" esan arte, behintzat.

### Hasta la cocina

- 1.- **¿Cuál es el plato que más te gusta preparar?** Los hongos.
- 2.- **¿Y el que menos?** El pastel de pescado, a pesar de ser un plato con gran éxito.
- 3.- **¿Cuál es el plato que más te gusta comer?** Cualquier plato de verduras hecho por Rosarito Lasa, mi mujer.
- 4.- **¿Hay algún plato que no te guste?** No.
- 5.- **Un producto. ¿Por qué?** La verdura. Porque es un producto de aquí, sencillito, fresco, sano...
- 6.- **Un vino.** Mauro, de Ribera del Duero.
- 7.- **Un restaurante de Goierri.** Altzagarate.
- 8.- **Un restaurante de Gipuzkoa.** Zuberoa (Oiarzun).
- 9.- **Un restaurante de fuera.** Etxebarri erretgia (Atxondo).
- 10.- **¿Admiras a algún cocinero?** Hilario Arbelaitz.
- 11.- **¿A quién invitarías a tu restaurante?** Al grupo "Bolititas" de korrikalaris.
- 12.- **¿Y a quién no?** Prefiero no dar nombres.
- 13.- **Fuera de la cocina, ¿Cuál es tu mayor afición?** Correr. Tengo más maratones que años.

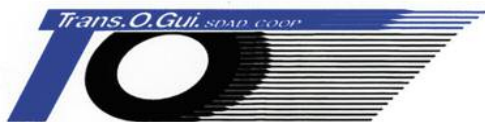
### JUAN RUBIO

(Legorreta, 1946)

Ezkondua, bi seme-alabekin.

ZEZILIONEA jatetxeko sukaldaria.

(Herriko plaza, OLABERRIA. 943 88 58 29)



**Trans.O.Gui, S.C.**  
Transportes Obras de Guipúzcoa

Pol. Ind. IÑAUSTI 4b  
Ctra. Nac.1 - km 416  
20213 IDIAZABAL  
roberto@transogui.es  
info@transogui.es  
Web: www.transogui.es



Tel. 943 161 079  
943 161 635  
Tel. Móvil 647 315 605  
Fax 943 160 656



# ZURE LORATEGIA ETA BARATZA ZAINTEKO BEHAR DUZUN GUZTIA, ESPAZIO BAKAR BATEAN



| Erregadioa



| Lorontziak



| Haziak



| Ongarriak



| Lurak eta harriak



| Lan tresnak

LORATEGI LANAK ERE EGITEN DITUGU. INFORMA ZAITEZ!



 **lorekolore**  
LUR ZERBITZUAK

Altune poligonoa, 4-G. OLABERRIA  
943 88 30 53





## XABIER MARTÍNEZ

Xabier Martínez representa la 4ª generación del más veterano restaurante ordiziarra, el Martínez, estratégicamente situado en el precioso casco viejo medieval de la villa y testigo durante más de un siglo de las vicisitudes del mercado de Ordizia.

De hecho, este mercado, el más importante de Gipuzkoa, es el caballo batalla que ha elegido Xabier para diferenciarse y destacarse culinariamente. Así, la cocina de Martínez,

desde que este cocinero lleva al 100% las riendas del mismo, es una cocina eminentemente de mercado y de temporada cuya carta cambia al ritmo de las estaciones y los productos que cada una de ellas nos ofrecen. En otoño tendremos hongos, en invierno, caza, en primavera verduras... todo cocinado siguiendo los cánones de la tradición vasca más auténtica a la que Xabier añade la técnica adquirida tras varios lustros aprendiendo y enseñando.

Los primeros contactos de Xabier con los fogones fueron en su más tierna infancia, ayudando en la cocina a su abuela, **Juanita Urmeneta**, aunque su madre, **Conchita Telleria**, también tiene algo que ver con la afición que le llevó, antes de cumplir los 18 años, a apuntarse en la segunda promoción de la Escuela de

### XABIER MARTÍNEZ (Ordizia, 1964)

Ezkondua, 3 seme-alabekin  
MARTÍNEZ jatetxeko sukaldaria eta jabea  
(Santa María, 10. ORDIZIA. 943 88 06 41)

**MUGAR S.L.**

- ELECTRICIDAD
- ILUMINACION
- REFORMAS EN GENERAL DE ELECTRICIDAD

Euskal Pilota 4  
Tf. 943 160 240  
Fax 943 888 688  
ORDIZIA

San Ignacio 8  
Tf. 943 888 907  
Fax 943 888 688  
BEASAIN

**K21**  
KALITATEA

E-mail: [mugar@mugar.eu](mailto:mugar@mugar.eu)  
[www.mugar.net](http://www.mugar.net)

# SUMINISTROS INDUSTRIALES AL ALCANCE DE TODOS



Herramienta para la industria y la construcción



Herramientas eléctricas



Herramientas manuales



Ropa y Epi's

 **Alonso**  
INDUSTRIA HORNIGAIK



## FERRETERÍA

Urdaneta 4, Tf. 943 80 50 74, ORDIZIA

## SUMINISTROS INDUSTRIALES

Políg. Isuses nº 1-2, ARAMA / Tf. 943 88 11 32

Fax 943 88 20 01 / E-mail: [alonso@salonso.com](mailto:alonso@salonso.com)

- Herramientas de precisión
- Ferrería
- Equipos láser
- Señalización de seguridad
- Líneas de vida

**¡NUEVO!  
BERRIA!** » AUTOMOCIÓN  
» JARDINERÍA  
» BRICOLAJE

Cocina de Ategorrieta, en Donostia, donde coincidió con varios alumnos que hoy en día también regentan sus propios restaurantes, como **Mireia Alonso**, del Krabelin de Eibar, o **Tibur Eskisabel**, de Casa Tiburcio de Donostia.

A lo largo de sus estudios, y tras finalizar los mismos, Xabier Martínez realizó sus prácticas y depuró su estilo en lugares de gran prestigio como el tristemente cerrado Urepel, al mando de **Tomás Almandoz**, o Arzak, donde permaneció bastante tiempo. También prestó sus servicios en el Mendizorrotz de Igeldo donde aprendió los secretos de la parrilla.

Tras regresar y permanecer durante un año en el negocio familiar, Xabier volvió a abandonar el nido, esta vez para dedicarse a la docencia. Inicialmente se dedicó a dar clases en el propio Goierri, en unos talleres ocupacionales dedicados a la gastronomía en los que fue sustituido por **Roberto Ruiz** cuando le surgió la oportunidad de dar clases en la que había sido su escuela, Torre Satrustegi.

Allí dedicó 11 años a la enseñanza y a la coordinación de diferentes actividades de carácter gastronómico en Ategorrieta, y, cuando la escuela cerró y viendo que su madre se iba a retirar, Xabier decidió apostar definitivamente por la casa de sus ancestros en la que, manteniendo lo esencial de la misma, modernizó su comedor y se embarcó en la apuesta por la cocina de mercado y estación que hemos comentado al inicio, apuesta que le mantiene en contacto constante con las instituciones locales con las que colabora en los diferentes proyectos y actividades turísticas y gastronómicas que se llevan a cabo en la comarca. Recientemente, por ejemplo, acompañó al prestigioso chef japonés **Yoshihiro Narisawa** en su visita al mercado de Ordizia y posteriormente realizó ante él una demostración de cocina con hongos.



*Xabierrek modu berezian zaintzen du bertako produktua. Argazkian, mondejuak egosten.*

## Sukalderaino

**1.- Zein da prestatzeko gustokoen duzun platera?** Oso ondo pasatzen dut tripakiak prestatzen.

**2.- Eta prestatzea gutxien gustatzen zaizuna?** Prestatzea, denak gustatzen zaizkit, baina aurre prestaketa gutziak ez. Ehiza, adibidez, oso gustura prestatzen dut baina lumak kentzea ez zait batere gustatzen.

**3.- Jateko gogokoen duzun platera?** Garaiko barazkiak eta perretxikoak... ahal bada.

**4.- Ba al dago gustatzen ez zaizun platerrik?** Nire barru-barruan bilatu beharko dizue gustatzen ez zaidan plater edo jaki bat topatzeko.

**5.- Produktu bat. Zergatik?** Garaiko perretxikoak. Basoaren oroitzapena ekartzen didate bere usainarekin. Udazkeneko egun batean Ordiziko azokara joatea garai batean

mendian paseo bat ematea bezalakoa da, usain berdina dago.

**6.- Ardo bat.** Sagardoa, Zabala konkretuki. Tragu luzekoa naiz ni.

**7.- Goierriko jatetxe bat.** Kuko.

**8.- Gipuzkoako jatetxe bat.** Iriarte (Belauntza).

**9.- Kanpoko jatetxe bat.** Meson des Pyrénées (Donibane Garazi).

**10.- Ba al dago miresten duzun sukaldariren bat?** Juan Mari Arzak.

**11.- Nor gonbidatuko zenuke zure jatetxera?** Clint Eastwood.

**12.- Eta nor ez?** Edozein politikari.

**13.- Sukalderitzatik kanpo, zein da zure zaletasun haundiena?** Pilota, bai ikusteko bai jolasteko. Idi probak ikustea ere asko gustatzen zait.



leire mintegi  
ILEAPAINDEGIA

Ven a conocernos y te asesoraremos sobre las últimas tendencias.

Domingo Unanue Enparantza 7 / 20240 ORDIZIA  
943\_888\_590

Amplia experiencia y formación.



Oparitu erregalo txartelak!

*Gabon Zoriontsuak!*



**JOSUNE**

ESTETIKA ZENTROA

Plaza J.M. Barandiaran (entrpl.) ORDIZIA / T. 943 882 888



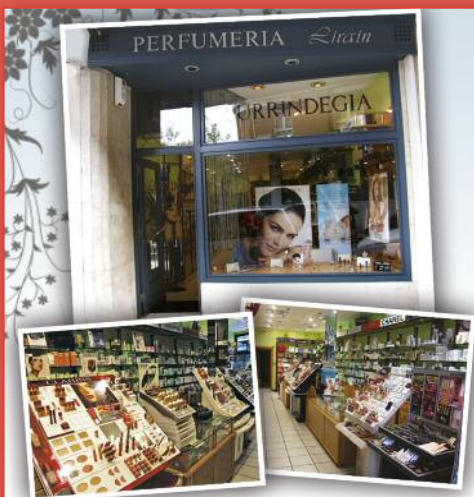
[www.josune.ordizian.com](http://www.josune.ordizian.com)



**TRATAMIENTOS ENZIMATICOS  
CON RESULTADOS REALES**

Rejuvenecimiento, Manchas, Tez apagada,  
Acné, Rosácea y Cuperosis.

**MICROPIGMENTACION  
(LABIOS, CEJAS Y EYELINER),  
FOTODEPILACION, INDIBA  
Y MAQUILLAJES.**



BEASAIN



ORDIZIA

**Lirain**  
[www.lirain.net](http://www.lirain.net)

BEASAIN  
San Inazio 14  
943 88 93 90

ORDIZIA  
Pza. Garagarza 1  
943 80 53 27

TOLOSA  
Po. San Francisco 8  
943 65 02 39





## LEIRE ARANDIA

Leire Arandia ez da sukaldari profesionala, baina D'Elikatuz Museoko zuzendari gisa, asko du esateko Goierriko gastronomiaren inguruan. Hala ere, berak onartzen duen bezala, mundu honetan "kasualitatez" sartu zen. Leire, berez, enpresa administrazio eta zuzendaritza ikasketak burutu zituen eta arlo horretan hasi zen lanean, lagun baten bitartez D'Elikatuzeko proiektuaren berri izan zuen arte.

Gastronomia, dena den, betidanik zaindu izan da Leireren familian. "Gure etxean beti eman zaio garrantzia janariari, eta jatearen kultura horri lotutako familia izan gara", kontatzen digu. Dena den, etxeko sukaldean "oso gutxi" ibiltzen dela onartzen du. "Nire senarra da, zorionez, janariak arduratzen dena. Ni dastatzailea naiz, hori bai, dastatzaile fina".

D'Elikatuzen bizkar hezurra Ordiziako azoka da, azken finean, azokaren erakuslehu

bat da azoka ez dagoen egunetan. Museo hau, beraz, azoka eta ekoizleak laguntzeko tresna ezinhobea da. Bere bitartez, azokako produktuen kontsumoa bultzatzeaz gain, produktuen atzean zer dagoen erakutsi nahi da eta, dirudienez, jendearen erantzuna oso ona izaten ari da: "Krisiaren eraginez, jendea bidai haundietarako ez dagoenez, baxe turismoa handitzen ari da, beraz, badirudi guri, azoka bezala, onura eta guzti egin digula. Gainera, azokan erosten duenak bere ohiturarekin jarraitzen du, beraz, krisiak ez dio asko afektatu gure azokari".

Etorkizunari begira, Euskal Herriko azokan arteko sare bat sortu nahiko luke Leirek eta Ordizian zentralizatu. "Sare horren bitartez, azokan etorkizuna bermatzeko estrategia amankomunak lantzeko aukera izango litzateke eta, beste gauza batzuen artean, akaso gure azokak 'Ondare inmateriala' izendatzeko aukera ere".

## Hasta la cocina

- 1.- **¿Cuál es el plato que más te gusta preparar?** Unos puerros con patatas.
- 2.- **¿Y el que menos?** Los platos elaborados y los que requieren mucha limpieza, como los txipirones. Prefiero ir a lo rápido y básico, pero bueno.
- 3.- **¿Cuál es el plato que más te gusta comer?** Cualquier plato hecho con verduras.
- 4.- **¿Hay algún plato que no te guste?** Las aceitunas. Les tengo manía desde pequeña a pesar de que me encanta el aceite de oliva. Tampoco me gustan las entrañas, los sesos...
- 5.- **Un producto. ¿Por qué?** El queso de Idiazabal. Por una parte porque gastronómicamente es un gran producto, por otra parte porque es parte de nuestra tradición, con más de 1.000 años de historia, y porque es un producto que ha dado una salida a una actividad que si no se hubiera perdido como es el pastoreo.
- 6.- **Un vino.** Un buen blanco afrutado.
- 7.- **Un restaurante de Goierri.** Zezilionea.
- 8.- **Un restaurante de Gipuzkoa.** Xarma (Donostia).
- 9.- **Un restaurante de fuera.** Tubal (Tafalla).
- 10.- **¿Admiras a algún cocinero?** A mi madre, Felixa.
- 11.- **¿A quién invitarías a tu restaurante?** A Amets Arzallus.
- 12.- **¿Y a quién no?** A más de un político.
- 13.- **Fuera de la cocina, ¿Cuál es tu mayor afición?** Ir al monte. Sobre todo, a esquiar en invierno.

## LEIRE ARANDIA

(Ordizia, 1976)

Ezkondua, bi seme-alabekin.

D'ELIKATUZ museoko zuzendaria.

(Santa Maria kalea, ORDIZIA. 943 88 22 90)

## ZUGAZTIBI

- Higiezinen agentzia
- Inmobiliaria
- Aholkularitza
- Asesoría
- Abokatuak
- Abogados

Domingo Unanue plaza, 5 | ORDIZIA |  
Tf. 943 16 15 58 / zugaztibi@telefonica.net



## MARGOGAI

MARGO HORNDURAK - SUMINISTROS PINTURAS

Oriamendi kalea, 32  
T/F 943 88 65 63  
20200 Beasain  
(Gipuzkoa)

Laskaibar 1 - 1  
T/F 943 88 22 93  
20200 Beasain  
(Gipuzkoa)

margogai@euskalnet.net

# EGOITZ BARANDIARAN

## barne erreformak



» **Promoción especial de cambio de caldera.**

- » Chimeneas de leña.
- » Chimenea de pelet.

» **Galdara aldatzeko eskaintza bereziak.**

- » Egurrezko tximiniak.
- » Peletezko tximiniak.

- 
- » Reformas de baños.
  - » Cambio de bañera por ducha.

- 
- » Bainugelen erreformak.
  - » Bainuontzitik dutxara aldaketa.

---

» Reformas de interiores.

---

» Barne erreformak

**egoitz**  
BARANDIARAN  
barne berrikuntzak

Más de 15 años  
de experiencia

Tf. 675 326 459





# EGUBERRI ZORIONTSUAK PASA!!

C/ Joseba Rezola, 3  
Tf. 943 88 10 51  
ORDIZIA

**BODEGAS  
SAN JUAN**  
VINOS Y LICORES

**Elkano 10 - ORDIZIA**

**BAR** *Lirain*

- Abierto a partir de las 8 de la mañana
- Oferta en desayunos

**ORDIZIA**

C/ Etxezarreta 5 - ORDIZIA

**ORDIZIA**

**ORDIZIA**

**KIKO  
ENEA  
TABERNA**

Gipuzkoa kalea 13 - ORDIZIA  
Tf. 943 08 48 11

**KANTOI  
taberna**

Geltoki parean

Joseba Rezola s/n - ORDIZIA

**EZKIZU**

Kale nagusia, 16  
Tf. 943 08 46 79

LEGORRETA

**@alai  
gourmet**

Tienda on line de productos gourmet y delicatessen  
[www.alaigourmet.com](http://www.alaigourmet.com)

@AlaiGourmet

www.alaigourmet.com



- EGUNEKO MENUA  
Menú del día
- KARTA
- ASTEBURUKO MENUA  
Menú Fin de Semana
- PLATER KONBINATUAK ETA  
OGITARTEKOAK  
Amplia variedad en Platos  
Combinados y Bocadillos

## OILASKOAK ERAMATEKO

Pollos para llevar



OILASKOA

7€

OILASKOA  
+ PATATAK

8€

# Txindoki

T A B E R N A - J A T E T X E A

*Eguberri  
zomontsuak!!*

Ebezarreta kalea 3 / ORDIZIA / **943 88 40 49**





## IKER MARKINEZ

Iker Markinez estaba condenado a acabar como cocinero. Desde muy pequeño era un gran aficionado a comer, "pero a comer bien, entendiendo la comida como un placer", afirma. Ya con 11-12 años ayudaba a sus padres a hacer las compras "con muy buen criterio". Con 14 años aproximadamente, cuando estudiaba en San Juan Bosco, en Beasain, empezó a tomar parte en los campeonatos de cocina interescolares y ya empezó a destacarse en el mundo de la gastronomía. También ayudó su abuela materna, **Prantxiska**, de Ataun, que le enseñó sus secretos culinarios, platos que Iker no olvida, como los pimientos rellenos.

Con 17 años Iker tenía claro que no quería continuar con los estudios convencionales, y se puso a trabajar en el Kuko, un restaurante que conocía y apreciaba por la calidad de su cocina. Tras pasar 3 años de aprendizaje en su cocina se enroló con Ignacio Muguruza que lo llevó al Hotel Mar de Alborán de Benalmádena, una cocina en la que se formaron no pocos chefs vascos. Ignacio Muguruza hizo también que Iker pasara una temporada en L'oustau de Baumanière, un restaurante de la Provenza francesa en el que el joven cocinero aprendió las bases de la alta cocina gala. A la vuelta de Francia pasó también por los fogones del restaurante de Muguruza, Atalaia, en Irún, y en 2001 tuvo la oportunidad de hacerse con las riendas del Kuko, oportunidad que, como puede verse, no desaprovechó.

### IKER MARKINEZ

(Beasain, 1974)

Ezkondua, 3 seme-alabekin

KUKO jatetxeko sukaldaria eta jabea

(Berjaldegi plaza, ORMAIZTEGI. 943 88 28 93)

ARRA INDEGIA  
JOSETXO  
PESCADOS Y MARISCOS

**Josetxo Arraindegia**  
*Pescados y mariscos*

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



# Revolución en tu jardín

Wiper



Ahora no tienes que esperar a tener tiempo para cortar la hierba de tu jardín. Nuestros robots corta césped lo hacen por ti. Independientes, automáticos y terriblemente eficientes, estos robots no requieren ninguna instalación y acuden ellos mismos al lugar de carga antes de que se les agote la batería. Confía en nuestros robots corta céspedes y disfruta de tu tiempo libre mientras ellos cuidan tu jardín.

BLITZ XP



RUNNER X



RUNNER XP



RUNNER XKH



ONE X



ONE XH



**ZELAETA**  
NEKAZARITZA

GURE MARKAK:

**STIHL** **VIKING**  
**Yanmar** **Jonsered**

**AGRIA**  
**COMECA**

**BCS**  
**SEP**

MOTOSIERRAS • SEGADORAS • ROBOTS CORTACESPED • MOTOAZADAS • CORTACESPED

Ctra. Beasain (Area, 18) / Tel. 943 16 15 15 - Fax. 943 88 24 73 / 20216 ORMAIZTEGI  
E-mail: zelaeta@zelaeta.net / [www.zelaeta.net](http://www.zelaeta.net)



Asentado en este restaurante, con una clientela fiel, Iker ocupa su tiempo libre implicándose en diferentes proyectos relacionados con los productos y los productores locales, la sostenibilidad y la salud y la nutrición infantil. Actualmente está muy volcado con la Asociación Ttiklik de Beasain, que se ocupa de ayudar a niños y niñas de 0 a 10 años con problemas psicopedagógicos, echando un cable en lo que concierne a la alimentación.

Iker también se va abriendo un hueco en el campo de los medios de comunicación. Colabora activamente con Berria, ha pasado por Txoriene de ETB, es habitual en Goierri Telebista y prepara nuevos proyectos para dar a conocer su filosofía culinaria, basada en el producto de temporada y en la cercanía.

## Sukalderaino

- 1.- Zein da prestatzeko gustokoen duzun platera?** Oso gustura ibiltzen naiz barazki eta arraiekin egiten ditudan platerrekin.
- 2.- Eta prestatzea gutxien gustatzen zaizuna?** Frito eta kroketen mundua.
- 3.- Jateko gogokoen duzun platera?** Lazkaomendiko gure baratzeke tomatea.
- 4.- Ba al dago gustatzen ez zaizun platerrik?** Ez (duda izpirik gabe).
- 5.- Produktu bat. Zergatik?** Orburua. Uste duguna baino askoz joku gehiago ematen

- duelako sukaldean eta edozein produkturakin konbinatu daitekelako. Egia esanda, edozein modutan prestatu daiteke: frijituta, txip bezala, egosita, langostinoekin, plantxan....
- 6.- Ardo bat.** Atera berri den Arabar Errioxako urteko ardo bat.
- 7.- Goierriko jatetxe bat.** Zezilionea.
- 8.- Gipuzkoako jatetxe bat.** Elkano (Getaria).
- 9.- Kanpoko jatetxe bat.** L'oustau de Baumanière, Frantziako Provenzan.

- 10.- Ba al dago miresten duzun sukaldariren bat?** Ignacio Muguza.
- 11.- Nor gonbidatuko zenuke zure jatetxera?** Bruce Springsteen.
- 12.- Eta nor ez?** Gure produktuekiko edota gure sukaldaritzarekiko begirunerik ez duen pertsona bat.
- 13.- Sukaldaritzatik kanpo, zein da zure zaletasun haundiena?** Musika entzutea eta jotzea (Kitarra eta txistua jotzen dut).

ARGIKI  
ILUMINACION

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

Beti zure alboan



SENDOTASUNA ETA HAZKUNDEA  
120 urte baino gehiagoko historia



Irizar i6

Irizar i4

Irizar PB

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





## KARMELE ARRUABARRENA

“Inorri ez nioke emango nik jango ez nuke-en produktu bat”. Argi du Karmele Arruabarrena bere filosofia: “Krisi egoera honetan aurrera egin behar badugu, kalitatearengatik izango da, ez dago besterik” gehitzen du.

Txikitatik datorkio sukaldaritzarekiko grina: “11 urte inguru neukala, beti amaren ‘pintxe’ moduan nabilen, sukaldean laguntzen, txipiroiak garbitzen...” Dena den, sukaldaritzaz ez zen Karmelek hartutako lanbidea, eta 80etan itzultzaile gisa aritu zen Bilbon, Auzitegi Nagusian. “Garai nahasiak ziren eta giro konplikatuak tokatu zitzaigun: intsumisioa, epaiketa politikoak... itzultzaile besterik ez nintzen, baina stress asko

jasan nuen. Azkenean utzi nuen eta senarra hemengoa zenez eta lokal bat hartzeko aukera izan genuenez, Izkina irekitzen animatu ginen. Laister txikia gelditu zen, eta ausardi atake batean, jatetxe berria hartu genuen, 2003an”.

Sukaldaritzaz tradizionala lantzen du Karmelek eta produkturik txukunena eskaintzen saiatzen da. “Garaian garaiko produktuak ematen ditugu. Txipiroi kongelatuak, adibidez, ez ditugu erosten. Eta norbaitek arraultza frijituak nahi baditu, olibazko olio eta arraultz onekin egingo dizkiogu. Bere garaian baserrikoak erabiltzen genituen, osasunekoak debekatu zituzten arte...”

### Hasta la cocina

**1.- ¿Cuál es el plato que más te gusta preparar?** Me gusta preparar platos en salsa. La gente también dice que me apañó muy bien con los pescados, sacándolos en su punto, sin hacerlos demasiado.

**2.- ¿Y el que menos?** No tengo una manía especial. Si me apuras, no me gusta mucho andar limpiando txipirones.

**3.- ¿Cuál es el plato que más te gusta comer?** Me encantan las verduras. No me aburro con ellas.

**4.- ¿Hay algún plato que no te guste?** Aunque los como, no me atraen mucho los productos pesados y con mucha grasa.

**5.- Un producto. ¿Por qué?** El foie gras y el micuit de pato. Por su sabor.

**6.- Un vino.** Me gustan mucho los vinos de la Ribera del Duero. Un día me sorprendieron en Segovia con un vino servido en jarra, pregunté y era Legarís, de Ribera.

**7.- Un restaurante de Goierri.** Zezilionea.

**8.- Un restaurante de Gipuzkoa.** Altxerri (Aia).

**9.- Un restaurante de fuera.** Me gustan los restaurantes de la zona de Aranda, por lo bien que sirven el cordero.

**10.- ¿Admiras a algún cocinero?** Pedro Subijana. Me encantan sus libros de cocina. También me gusta David de Jorge.

**11.- ¿A quién invitarías a tu restaurante?** A Paco Ibáñez.

**12.- ¿Y a quién no?** A algún que otro político, aunque prefiero no dar nombres.

**13.- Fuera de la cocina, ¿Cuál es tu mayor afición?** Tengo varias. La lectura, porque es un gran placer y porque me permite conocer otros mundos sin moverme de casa. Es también una especie de terapia, un buen libro es capaz de cambiarme el estado anímico. También me encanta viajar, no a lugares exóticos sino a lugares más próximos. Me encanta también la arqueología y la historia, y cuando voy a un lugar intento empaparme de su pasado. De Atenas, por ejemplo, volví emocionada. Finalmente, también me gusta mucho aprender idiomas.

### KARMELE ARRUABARRENA (Andoain, 1961)

Ezkondua, seme batekin.  
IZKIÑA jatetxeo sukaldaria  
(Zurbano 17, SEGURA. 943 80 02 51)

# EL CATADOR DE VENENOS



- ★ Inscripción gratuita
- ★ Botellas por valor de entre 6€ y 20€ la unidad
- ★ Lotes de 6 unidades
- ★ Posibilidad de selección entre distintos packs
- ★ Beneficios exclusivos sólo para socios

T. 616 497 745 / info@elcatadordevenenos.com [www.elcatadordevenenos.com](http://www.elcatadordevenenos.com)



## Toki Alai TABERNA JATETXEA

- » EGUNEKO MENUA: 9,50€
- » ASTEBURUKO MENUA: 12,00€
- » KARTA ASTEBURUETAN

Berezitasunak  
(enkarguz):  
Paella eta Fideuá

Herriko plaza - ARAMA - Tf: 943 88 89 53



## FRUTERÍA FERNANDO

Avda. Ezquiaga 16 - BEASAIN  
Tf: 943 88 29 66 / 671 552 068



HOTEL-JATETXE BERRIA INGURU ZORAGARRI BATEAN



olazal  
HOTEL-RESTAURANTE

Golatz auzoa  
(Carretera Bidania-Urraki)  
BIDEGOIAN  
Tf: 943 68 12 28  
[www.hotelolazal.com](http://www.hotelolazal.com)

# DJ

## IÑIGO ETXENIKE

Ezkontzak  
Despedidak  
Jaiak

# 655 744 657



## ENEKO AZURMENDI

Eneko Azurmendi no es un cocinero vocacional. Fue más bien la decisión de sus padres, que convirtieron el caserío familiar en un agroturismo con restaurante cuando él contaba 18 años, lo que impulsó a este zaldibitarra a trasladarse a Donostia y cursar estudios de cocina en el alto de Ategorrieta. A partir de ahí realizó prácticas y trabajó en diferentes restaurantes de gran prestigio como el Urepel (Donostia), Matteo y Zuberoa (Oiar-tzun) o Túbal (Tafalla), antes de incorporarse con 24 años como jefe de cocina en el restaurante familiar.

El paso por dichos restaurantes queda más que patente en la cocina de Eneko, en la que la base es tradicional, pero la profundidad de sabores y la suculencia del resultado denota claramente la existencia de una técnica y una experiencia superiores a la media. Los platos de Azurmendi cuentan con una exquisitez y unas presentaciones que recuerdan a las de los grandes restaurantes.

En cualquier caso, los productos más humildes de la tierra no quedan de lado en esta casa, en no vano una de las principales especialidades de Eneko Azurmendi son los

mondejus, elaborados de manera artesana en su propia cocina con los ingredientes habituales: huevos, puerros, guindilla, sal, sebo de oveja, cebolla, perejil y las vísceras del animal. Una costumbre que le viene a Eneko de su más tierna infancia cuando ayudaba a su madre, **Josune Urkola**, a elaborarlos en la cocina del caserío. Como afirma Eneko, "el mondeju, en general, es una delicia, pero si los ingredientes son de casa, como sucede con nuestros huevos, nuestros puerros y el sebo de nuestras ovejas, el producto es todavía mejor".

### Sukalderaino

- 1.- Zein da prestatzeko gustokoan duzun platera? Txekor masaiaik Oportu erara.
- 2.- Eta prestatzea gutxien gustatzen zaizuna?. Entsaladak.
- 3.- Jateko gogokoan duzun platera? Txipiroiak tintan.
- 4.- Ba al dago gustatzen ez zaizun platerrik? Tripakiak. Ez naiz batere zalea.
- 5.- Produktu bat. Zergatik? Ahatearen gibelu edo foie. Duen zapoarengatik eta uzten duen retrogustoarengatik.
- 6.- Ardo bat. Txurizalea naiz, aukeran, Somontanoko ardo txuri on bat.
- 7.- Goierriko jatetxe bat. Kukko.
- 8.- Gipuzkoako jatetxe bat. Zuberoa (Oiar-tzun)
- 9.- Kanpoko jatetxe bat. Túbal (Tafalla).
- 10.- Ba al dago miresten duzun sukaldariren bat? Hilario Arbelatiz.
- 11.- Nor gonbidatuko zenuke zure jatetxera? Maialen Lujanbio.
- 12.- Eta nor ez? Jose María Aznar. Nahiago dut pobre izatea holako jendea gonbidatzea baino.
- 13.- Sukaldaritzatik kanpo, zein da zure zaletasun haundiena? Natura orokorrean, eta arrantzan aritzea konkretuki.

### ENEKO AZURMENDI

(Zaldibia, 1975)

Ezkondua, bi seme-alabekin.

LAZKAO-ETXE jatetxeko sukaldaria eta jabea.

(Aiestaran erreka, ZALDIBIA. 943 88 00 44)



# EUROPAKO MOZORRO DENDARIK HAUNDIENA



Eta orain, gure jatorrizko dendan...

## **BASERRITAR JANTZIAK**

Etor zaitez gure aukera amaigabea ezagutzera

Majori plaza 12, Ordizia - 943 16 23 63

**ADI! AURTENGO IHAUTERIAK  
OTSAILAREN 27AN HASIKO DIRA!  
EZ UTZI AZKEN ORDURAKO!!!**

**!!**

*Etor zaitez zure mozorroa prestatzera!!*



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

Poligono industrialia, Elbarrena 72-1 20247 Zaldibia, Gipuzkoa · Tlf: 943 888 232



## JON OYARBIDE

Goierriin famili tradizioa duen jatetxe bat baldin badago, hori da Otzaurteko benta, 200 urtetik gorako historia duen etxea, Nafarroako mugan kokatua, San Adriango kobatik gertu.

Oyarbide Lasa sei anai-arrebak bertan jaiok dira, etxean bertan, gela berdinan eta mediku berdinaren laguntzaz. Gaur egun horietako hiruk, **Luis Angel, Jose Mari eta Jonak**, eramaten dute negozioaren ardura.

Jonek aipatzen digunez, anaiak den-dena **Sabina Lasa** amarengandik ikasi dute, Mandubiko Bentatik honera ezkontzera etorri zena ganadu tratantea zen **Vicente** aitarekin. Eta semeek amaren tradizioa jarraitzen dute betiko produktu eta jakiak eskaintzen, azken finean "horrelako bentatan hori baita beti eskatu den eta eskatzen dena". Jonen aburuz: Babarrunak, Salda, Odolkiak, Arkume errea, Ardikia, Tripakiak, Inguruko onttoak...

Jon, anaiak bezala, txiki-txikitatik aritu da bentan, ez sukaldean bakarrik, kamarero bezala ere, barran, jangelan, garbitzen... "hemen denetarik egin behar da" diosku.

Janaria etxekoa da Otzaurteko bentan. Arkumeak bertan haziak dira eta mondejuak eta gaztaia ere etxekoa da. Tripakiek sekulako arrakasta dute eta astero-astero 30 eta 40 kilo inguru prestatzen dira. Normalean, astea amaitu aurretik agortzen dira.

Ehiztariak eta mendizaleak dira benta honekiko bezero nagusiak eta kartaz aparte edozein ordutan eskatu daitezken jakiak ere prestatzen dira: pintxoak, salda... "azken finean hemen ez dakigu zein ordutan etorriko den mendian dabilen jendea eta gure etxera datorrena ez da janaririk gabe geldituko". 200 urtez mantendu den filosofiaren defendatzaile sutsuak dira, zalantzarik gabe, Oyarbide anaiak.

## Hasta la cocina

- 1.- **¿Cuál es el plato que más te gusta preparar?** El bacalao con tomate.
- 2.- **¿Y el que menos?** La caza, porque es muy laborioso, hay que estar muy encima.
- 3.- **¿Cuál es el plato que más te gusta comer?** Me encantan los asados. Como sobre cordero el domingo, comeré cordero con ensalada. Y no me canso.
- 4.- **¿Hay algún plato que no te guste?** Absolutamente nada. No puedo encontrar algo que no me guste.
- 5.- **Un producto. ¿Por qué?** El hongo de nuestro entorno. Por su textura y por su sabor. Por mucho que lo traigan de fuera no es como el de aquí.
- 6.- **Un vino.** Un Rioja que tenga algo de kupela, ya sea crianza o reserva.
- 7.- **Un restaurante de Goierri.** Mandubiko Benta.
- 8.- **Un restaurante de Gipuzkoa.** Mirador de Ulia (Donostia).
- 9.- **Un restaurante de fuera.** Borda (Etxarri Aranatz).
- 10.- **¿Admiras a algún cocinero?** Carlos Mañeru, del Borda de Etxarri. A pesar de su juventud es delicado, fino, constante, trabajador...
- 11.- **¿A quién invitarías a tu restaurante?** A Julia Roberts.
- 12.- **¿Y a quién no?** A algún político que está muy de actualidad.
- 13.- **Fuera de la cocina, ¿Cuál es tu mayor afición?** Sin duda, la caza.

### JON OYARBIDE

(Otzaurteko benta, 1971)

Ezkondua, bi semeekin.

OTZAUURTEKO BENTAKO sukaldaria.

(Otzaurte z/g, ZEGAMA. 943 80 12 93)



**COVIRAN**  
EDURNE

*Eguberri zoriontsuak!*



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



...falta zaizun pieza garelako



TXAPELETAN  
TXAPELDUNAKI

...errotuloak, dekorazioa, diseinua...

**OPARIAK**

- Enpresetako opariak
- Tanpografia
- Material pertsonalizatua



**SERIGRAFIA**

- Despedidetak kamixetak
- Festetako zapiak
- Kirol ekipamenduak
- Lan arropa...



www.rotulastudio.com



E R R O T U L U A K

**Rotula Studio**



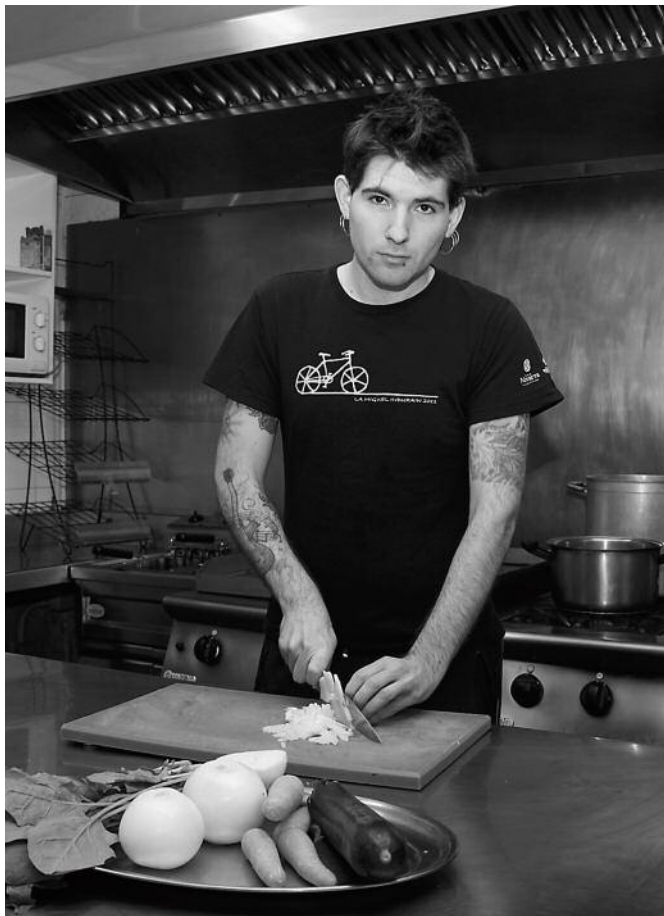
S E R I G R A F I A

**AURREKONTUA**  
kompromisorik gabe

Intxausti Poligonoa, 14° C

ZEGAMA - T. 943 801 245





## URKI BALERDI

Desde que era un crío, Urki Balardi quería aprender a cocinar. “Siempre me ha gustado comer bien y tenía muy claro que en el futuro quería aprender a cocinar, para comer mis propios platos”. Con 7 años su madre le enseñó a preparar la mayonesa, y a partir de entonces no se separó de ella en la cocina y siguió aprendiendo a elaborar salsas, preparar macarrones... Con 13 años se apuntó a su primer curso de cocina en el que aprendió nociones básicas sobre pintxos y postres, entre otras, y con 17 ingresó en CEBANC para cursar estudios de cocina.

El periplo de Urki ha sido largo hasta llegar al Ostatu de Zerain. Comenzó trabajando los fines de semana en la sidrería Otatza, siguió en el Ostatu de Zegama, primer local en el que entró como cocinero integral, y siguió haciendo prácticas en el Mujika de Liernia antes de volver a Zegama como cocinero. Hizo prácticas de pastelería en Gorrotxategi y pasó 3 años como cocinero en el restaurante que regenta actualmente cuando éste estaba dirigido por Ana Insausti. Incluso pasó 4 meses en Tenerife y un año en el Iturri-Ondo de Asteasu antes de hacerse, personalmente, con Zeraingo Ostataua.

En este local, Urki ofrece una cocina creativa de base tradicional incidiendo en los platos elaborados con verdura y poca grasa. Su objetivo es trabajar y ofrecer una cocina limpia, sana, baja en grasas, que le permita expresar su creatividad, bien sea en su restaurante actual o en cualquier otra plaza que le pueda reservar el futuro.

### Sukalderaino

- 1.- Zein da prestatzeko gustokoen duzun platerra?** Barazkiekin prestatutako edozein platerra, dudarik gabe.
- 2.- Eta prestatzea gutxien gustatzen zaizuna?** Haragi erreak. Arkumea, etab.
- 3.- Jateko gogokoen duzun platerra?** Barazki paella bat.
- 4.- Ba al dago gustatzen ez zaizun platerrik?** Gazta. Ezin dut jasan. Hala ere lantzen du eta plater eta saltsatan erabiltzen dut. Emaizta jakiteko, “dastatzaileak” ditut.
- 5.- Produktu bat. Zergatik?** Zainzuria. Hain gauza simple bat izanda asko eskaintzen duelako eta aukera asko ematen dituelako.
- 6.- Ardo bat.** Ez zait ardoa gustatzen eta ez dut alkoholik edaten. Ura dagoen tokian...
- 7.- Goierriko jatetxe bat.** Arrese.
- 8.- Gipuzkoako jatetxe bat.** Casa Cámara (Pasai Donibane)
- 9.- Kanpoko jatetxe bat.** Hotel Col di lana, Dolomita mendietan (Italia). Bertan sekula jan dudan pastarik onena dastatu nuen.
- 10.- Ba al dago miresten duzun sukaldariaren bat?** Hilario Arbelaitz. Miresten dut bere ximpletasunaren barruan, zein plater ederrak eta goxoak prestatzen dituen.
- 11.- Nor gonbidatuko zenuke zure jatetxera?** Jende askok pentsatzen du ostatuetan “sota, caballo, rey” eskaintzen dela. Hori pentsatzen duen norbait gonbidatuko nuke, gauzak nola aldatu diren ikus dezan.
- 12.- Eta nor ez?** Agintean dagoen edozein txilibitu. Ez ditut pinturan ere ikusi nahi.
- 13.- Sukaldaritzatik kanpo, zein da zure zaletasun handiena?** Kirola egitea, batez ere txirindularitza. Ikustea ere asko gustatzen zait.

#### URKI BALERDI

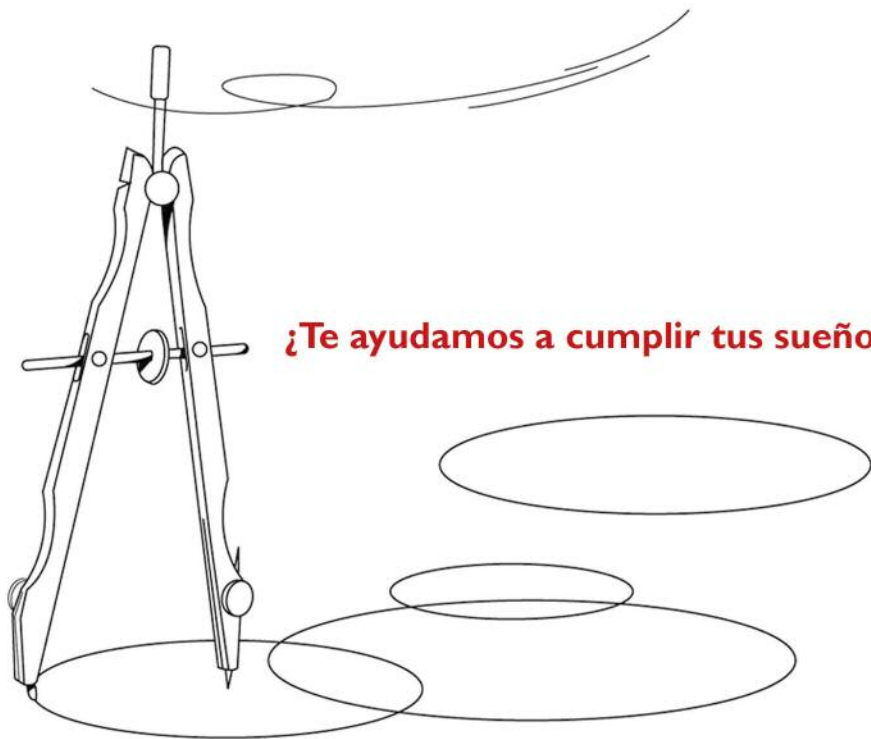
(Zerain, 1986)

Ezkongabea.

ZERAINGO OSTATUko sukaldaria.

(Udaletxeko plaza, ZERAIN. 943 80 17 99)

# Bai Reformas



**¿Te ayudamos a cumplir tus sueños?**

**FELIZ NAVIDAD - EGUBERRI ON**

**CONSTRUCCIONES - REFORMAS - RESTAURACIONES - INTERIORISMO  
ERAIKUNTZAK - ERREFORMAK - ERRESTAURAZIOAK - BARNE DISEINUA**

c/Ezkiaga, s/n - Beasain 20200 (Gipuzkoa) - Tel-Fax: 943 88 76 40 - Movil: 677 577 339  
E-mail: info@baireformas.com - Web: www.baireformas.com

# GOIERRIKO JATETXEAK

Para celebrar una boda, para una reunión familiar, para una comida de negocios, para una cena íntima... Goierri cuenta con una envidiable oferta de restaurantes para todos los gustos y para todos los bolsillos, en los que los goierritarras o los visitantes encontrarán la mejor tradición culinaria vasca y una gastronomía en la que, por norma general, destaca la utilización y el respeto por los productos de temporada que nos ofrecen las tierras y los mercados de nuestra comarca.

Además de los restaurantes a los que hemos entrevistado en las páginas previas, ofrecemos aquí una selección con más restaurantes de Goierri.

Y si queréis el listado completo y los datos de todos los establecimientos de la comarca, haceros con nuestra publicación mensual gratuita Ondojan.com, entrad en nuestra página web [www.ondojan.com](http://www.ondojan.com) o seguidnos en [www.facebook.com/ondojan](http://www.facebook.com/ondojan). On egin!

Encuentra más restaurantes en...

## www.ondojan.com

**RENOVADA**  *¡tu gastroweb!*

|                                                         |                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ALDASORO</b>                                         | <b>ORDIZIA</b>                                                                                            |
| EXCELENTE COCINA TRADICIONAL EN PLENO CENTRO DE ORDIZIA | URDANETA, 27<br>TEL. 943 88 00 23<br><a href="http://www.aldasorotaberna.com">www.aldasorotaberna.com</a> |



Este veterano restaurante conoce una nueva etapa de la mano del lazkaotarra Juan José Martínez de Rituero Arregi, que ofrece una cocina casera que juega con el mercado y el producto, recuperando los platos de casquería casera que se habían perdido con el tiempo (Callos, Morros, Manitas, Lengua rellena con foie, Morros rellenos con crema de puerros y espinacas, Manitas deshuesadas sobre tosta a la plancha...). Recientemente ha sido renovado el comedor, convirtiéndose en una sala mucho más acogedora. En su oferta destacan las Ensaladas templadas (De langosta, de bacalao, de txipirón...), los Pescados frescos (Besugo, Rodaballo...) o la Carne, de calidad garantizada. Todos los postres son caseros (Cuajada, Arroz con leche, Flan, Crepes de chocolate...). La carta de vinos es igualmente remarcable. Barra con gran variedad de pintxos, vinos y raciones. **Carta:** 30-35€ **Menú del día:** 10€ **Menú de fin de semana:** 25-28€. **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingos

|                                                               |                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>BEASAINGO BATZOKIA</b>                                     | <b>BEASAIN</b>                                                                                        |
| COCINA TRADICIONAL, PINTXOS Y VINOS, Y GRAN VARIEDAD EN MENÚS | KALE NAGUSIA, 26<br>TEL. 943 08 68 55<br><a href="http://WWW.BAIBATZOKIA.COM">WWW.BAIBATZOKIA.COM</a> |



Dirigido por Iñigo Sánchez e Itxaso Saratxaga, cuenta con un luminoso comedor decorado con espectaculares fotografías de Beasain y una acogedora zona de barra abierta desde las 08:30 en la que podemos disfrutar de una amplia variedad de desayunos como las solicitadas Tostadas con pan de caserío y aceite de oliva, pintxos, raciones (Ibéricos, Huevos rotos, Ensaladas templadas, Pa amb tuncaca, Fritos caseros, Ajoamiero...) y montaditos elaborados al momento en la tostadora. Destaca también su terraza y su cuidada selección de vinos por copas. En la carta nos encontramos con platos como Ensalada de pimientos confitados con ventresca, Bacalao fresco a la plancha con refrito, Sepia a la plancha con ali-oli, Entrecot, Cabrito asado, Arroz con leche de caserío, Tarta de queso, Tiramisú, Hojaldre de manzana, Canutillos de arroz con leche... **Menú Azkarra:** 9,20€ **Menú Betikoa:** 12,50€ **Menú Berezia:** 23,50€. **Menú Gure Lurra (fines de semana):** 26€. **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Lunes



## BITTOR

TRADICIÓN Y GRANDES SALONES

## ATAUN

HELBARRENA 71  
(SAN MARTIN)  
TEL. 943 18 00 33



Bittor es uno de los restaurantes más veteranos de Goierri. Abierto en 1940 por **Bittor Izaguirre Mendizabal** y **María Sukia Amundarain**, hoy en día es todavía la hija de ambos, **M<sup>a</sup> Pilar Izaguirre Sukia**, quien lleva las riendas de esta casa familiar que ha sufrido diversas transformaciones a lo largo de los años hasta dotarse de una serie de elegantes salones y una **infraestructura ideal para la celebración de banquetes y grandes bodas**. La cocina de Bittor es tradicional, elaborada con productos de primera calidad, destacando especialidades como la solicitada *Merluza frita*, los exitosos *Fritos caseros* (que deben encargarse con antelación), los *Ibéricos*, la *Sopa de pescado*, la *Merluza a la plancha*, las *Chuletlillas de cordero*, el *Solomillo* o la *Chuleta*. Los postres son todos caseros, destacando el *Flan*, la *Tarta de bizcocho*, el *Aroz con leche* o la *Cuajada de pastor*. **Menú del día:** 10€ **Carta:** 25-30€ **Tarjetas:** Todas. Amplio parking.

## CASTILLO

COCINA TRADICIONAL, CELEBRACIONES  
E INTERESANTES MENÚS

## BEASAIN

CTRA. MADRID-IRUN,  
KM. 417 (OLABERRIA)  
TEL. 943 88 19 58  
[www.hotelcastillo.info](http://www.hotelcastillo.info)



Dirigido por el cocinero ordiziarra Juan Manuel Pérez, este local nos ofrece una **cocina de corte clásico adornada de evidentes toques personales y actuales, que se reflejan, sobre todo, en las presentaciones y en las garniciones de los platos**. En su carta podemos degustar especialidades como el *Aroz caldoso de almejas*, la *Terrina de foie casero con reducción de Oporto y frutos secos*, el *Rape con refrito de ajos y almejas*, la *Merluza en salsa verde*, la *Ventresca de bonito confitado con piperrada*, la *Brocheta de rape y langostinos* o el *Jarrete de cordero al horno con guarnición de ensalada verde y patata*. Este local está especialmente indicado para la celebración de todo tipo de eventos, pudiendo acoger bodas hasta 175 personas. Cuenta con **38 habitaciones completamente equipadas** que oscilan entre los 60 y 73 euros, según temporada. Las empresas y grupos cuentan con precios especiales. **Carta:** 40-45€ **Menú del día:** 13€ (café e IVA incluido) **Menú degustación de fin de semana:** 30€ (vino crianza y café incluido) **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingo noche. **Parking.**

## ETXE AUNDI

COCINA TRADICIONAL, MENÚS Y  
GRANDES SALONES PARA BODAS

## OÑATI

TORRE AUZO, 9.  
TEL. 943 78 19 56  
[www.etxeaundi.com](http://www.etxeaundi.com)



Precioso hotel-restaurante ubicado en una espectacular casa palaciega de los siglos XIII-XIV, **ideal para la celebración de bodas y acontecimientos, con dos grandes comedores para 100 y 220 comensales** y una **coqueta terraza privada** ideal para cócteles de bienvenida y **bodas civiles**. Etxe Aundi cumple en 2013 sus **Bodas de Plata** y todas las parejas que se casen en sus instalaciones entrarán en un **sorteo de una semana en Tenerife** a pensión completa. En su comedor y sus reservados para 20 y 12 comensales podemos disfrutar de la mejor **cocina tradicional vasca** con platos como *Brick relleno de puerros y langostinos*, *Kokobaxa de bacalao al pil-pil con txangurro*, *Merluza rellena con salsa de ajos*, *Cordero asado al horno*, *Biscuit de higos con chocolate caliente*... **Carta:** 35-40€ **Menú del día:** 12€ **Menú especial diario y fin de semana:** 25 - 30€ **Menús grupos:** a partir de 20€ **Habitación doble:** 54€ (con desayuno) **Tarjetas:** Todas menos Amex. **Cierra:** Domingo noche.

## ETXE ZURI

SIDRERÍA Y ASADOR  
ABIERTO TODO EL AÑO

## OLABERRIA

ETXE ZURI BASERRIA  
(ERREKALDE AUZOA)  
TEL. 943 88 20 49  
[www.etxezurisagardotegia.com](http://www.etxezurisagardotegia.com)



Dirigida por **Garbiñe Carmendia** y estratégicamente situada a mitad de camino entre Olaberria y Lazkao, enclavada en los bajos de un caserío en un paraje tranquilo y natural, Etxe Zuri, **sidrería que permanece abierta todo el año**, es conocida en la comarca por su excelente *Costilla a la parrilla* y su variedad de especialidades que conforman una carta mucho más extensa y variada que la de las sidrerías al uso: *Ensalada templada de bacalao*, *Rape a la brasa con salsa de gambas y almejas*, *Txiptoneros a la plancha*, *Tarta de queso*... Etxe Zuri cuenta con un hermoso comedor de mesas corridas, con capacidad para 100 personas, con kupelas de sidra, y un comedor privado más recogido y acogedor, con acceso directo a la terraza. **Carta:** 30-35€ **Menú del día:** 12€ **Menú fin de semana:** 19€ (bebida aparte) **Menú sidrería (con chuleta):** 30-32€ (en función del consumo de carne) **Menú sidrería (con costilla):** 26€ (café incluido) **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Lunes

## GELTOKI DENDA

## BEASAIN

PLAZA BARRENDAIN, 1  
(ESTACIÓN DE BEASAIN)  
TEL. 943 08 91 58

BAR, RESTAURANTE Y TIENDA



Dirigido desde agosto de 2011 por **Juli Monroy** e **Iñaki Sánchez**, Geltoki denda es un establecimiento en el que la variedad es la norma. Por una parte, en él nos podemos hacer con los **artículos de última hora que necesitamos antes de montar en el tren (prensa, chuches, refrescos, yogures, bocadillos...)** pero también es un agradable bar al que ha sido agregada una **carpa con capacidad para 25-30 personas** que permite que podamos degustar de forma más pausada su **amplia oferta de Pintxos, Raciones, Platos Combinados, Bocadillos, Hamburguesas o Sandwiches**. Destacan también sus **Ensaladas**, como la solicitada Geltoki (Lechuga, tomate, cebolla, piña, gulas, setas variadas, piñones y pasas) o la de Queso de cabra. Asimismo, tiene gran éxito la tortilla de patatas, que puede tomarse como pinxto o encargarse entera. Geltoki denda abre todos los días a las 7 de la mañana y cierra domingos y festivos. **Toda la comida se prepara para llevar.**

## HOTEL LAZKAO

## LAZKAO

ZUBIERREKA AUZOA, 17  
TEL. 943 88 15 88 -  
635 73 32 28

COCINA DE MERCADO ACTUALIZADA,  
PARRILLA Y HORNO DE PIEDRA



Establecimiento reabierto el 7 de enero por el lazkaotarra **Carlos Rodríguez Rubio** y **Liliana Patricia Acosta**, que han hecho una clara apuesta por la parte gastronómica. En Lazkao podemos degustar una **cocina de mercado** que se refleja en platos como **Espárgagos rellenos de txangurro sobre crema de manisco; Ensalada verde con anxoas y toque de Idiazabal; Pescados a la parrilla (por encargo): Rodaballo, Besugo, Rape... Carnes a la parrilla; Cordero lechal asado en horno de piedra; Flan de queso con caramelo de membrillo local...** Abre todos los días a las 7:30 h. de la mañana con una **amplia selección de pintxos así como bocadillos y platos combinados**. El hotel cuenta con **12 habitaciones completamente equipadas** con un precio que ronda los 45 euros por habitación doble. **Carta: 30-35€ Menú del día: 12€ Menú degustación: 25€ No cierra. Tarjetas: Todas. Parking propio.**

## GUARDI

## IDIAZABAL

POLÍGONO INDUSTRIAL  
GUARDI, Nº 13  
TEL. 943 80 19 18

MENÚS, CARTA INFORMAL  
Y TXOKO INFANTIL DE OCIO



Dirigido por las beasaindarras **Mait**e y **Amia Rodríguez**, y situado en el polígono Guardí, entre Idiazabal y Segura, Guardí jatetxea nos ofrece todos los días un **menú elaborado con cocina casera basada en productos de temporada**. Cuenta también con una carta informal con gran variedad de **Bocadillos, Platos combinados, Sandwiches, Hamburguesas, Raciones y Ensaladas**, destacando el exitoso **Bocadillo de Pan Tumaca**, los **Ibéricos** y el **Revuelto de hongos**. Guardí abre todos los días a las 7 de la mañana para ofrecer desayunos con bollería y en su barra se sirven pintxos variados como **Callos caseros, Morcilla, Mondejús...** En su bar cuenta con un **Txoko infantil de ocio** con juegos, libros, pinturas, etc. **Desayuno completo: 4€** (con zumo natural) **Menú del día: 10€** (10,50€ con café) **Menús para grupos:** Según presupuesto **Tarjetas:** Todas: **Cierra:** Domingos y festivos. (Ofrece cenas los viernes y sábados).

## KATTALIN ERRETEGIA

## BEASAIN

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

PASIÓN POR LA BUENA CARNE



El origen de la carne es sagrado en Kattalin. No en vano, **la gran especialidad de este acogedor restaurante son las CHULETAS, con mayúsculas**. Chuletas de vaca, de viejo, asadas a la parrilla poco a poco, con mimo, con cariño, acompañadas de unos inimitables **piquillos confitados**. Así lo ha entendido el jurado del Campeonato de Euskal Herria de parrilleros que ha nombrado **Juan Manuel Garmendía Mejor Parrillero de 2013**. Y para completar la oferta, nada mejor que su carta con especialidades tradicionales y de temporada como los auténticos **Espárgagos de Navarra, la Ensalada templada de almejas y gambas**, o los fresquísimos **Pescados a la parrilla (cogote, sapo, rodaballo, besugo...)**. Todo ello, acompañado de **una de las cartas de vino más completas de los alrededores. Carta: 40€ Menú de sidrería: 30€** (Por encargo) **Cierra:** Domingo. **Tarjetas:** Todas menos American Express. Amplio aparcamiento junto al local.

## KORTA ERRETEGIA

GABIRIA

MARISCOS FRESCOS E IMPRESIONANTES CHULETAS A LA PARRILLA

BARRIO SAN LORENZO  
TEL. 943 88 71 86



Sito en un precioso caserío en el corazón de Gipuzkoa, dos son los fuertes del Korta: por una parte, las mariscadas elaboradas con **mariscos frescos de sus propios viveros** como Ostras, *Bogavantes* o *Langostas*. Por otra, las **Chuletas a la parrilla**, asadas con auténtica maestría y carne de primera calidad. Otras especialidades de la cocina de **Lontxo Ormazabal** son: *Menestra de verduras con huevo escalfado y lámina de jamón a la plancha*, *Alcachofas salteadas con almejas*, *Pimientos del cristal con ventresca de bonito*, *Ensalada templada de marisco*, *Rodaballo salvaje a la parrilla*, *Besugo a la parrilla*, *Tacos de bacalao sobre patatas panadera*, *Bacalao a la plancha con pimientos del piquillo*, *Solomillo con salsa de hongos*, *Tarta de nueces...* **Carta:** 30€ **Menú día:** 10€ **Menú sidrería:** 20€ **Mariscada para 2 personas:** 70€ (2 nécoras, 1 txangurro, 6 langostinos, almejas, 1 bogavante, 2 postres, 2 cafés y botella de Cava). **Tarjetas:** Todas exc. AMEX. **Cierra:** Martes. Amplio aparcamiento

## KUKO

ORMAIZTEGI

INNOVACIÓN Y FIDELIDAD AL PRODUCTO

BERJALDEGI PLAZA  
TEL. 943 88 28 93



Literalmente escondido en Ormaiztegi, Kuko se ha afianzado como uno de los restaurantes más interesantes del Goierri. Recogido, íntimo, coqueto, su comedor resulta ideal tanto para una cita romántica como para una comida de negocios. **Iker Markinez** en los fogones y **Sandra Aparicio** en el comedor, deleitan a sus clientes con **platos tradicionales elaborados con verdadero mimo, y pequeños toques innovadores**. Esta temporada de otoño-invierno, no faltan los productos de temporada como los *Hongos salteados con txipirones*, *Hongos salteados*, *Morcilla con pencas de la huerta*, *Pulpo cocido a la plancha con pimientos*, *Costillitas de conejo con compota de tomate casero y reducción de Pedro Ximénez...* **Menú día:** 22€. **Menú degustación:** 32€ (bebida aparte) **Carta:** 40€. **Cierra:** Sábados mediodía y domingos.

## LAZKAO ETXE

ZALDIBIA

GASTRONOMÍA Y HOSPEDAJE EN PLENA NATURALEZA

AJESTARAN ERREKA.  
LAZKAO-ETXE BASERRIA  
TEL. 943 88 00 44 /  
615 74 59 24



Con un curriculum en el que destacan restaurantes como Zuberora, Urepel, Tubal o Matteo, Eneko Azurmendi ofrece en el precioso comedor de su caserío natal una cocina tradicional con pequeños toques innovadores basada en el producto de temporada con platos que cuentan con gran éxito entre su clientela como las *Manitas de cerdo rellenas de hongos*, las *Verduritas del tiempo con setas salteadas*, la *Merluza confitada a baja temperatura con txipirones salteados*, las *Carrilleras guisadas con vino tinto*, el *Soufflé de chocolate con helado de nuez* o la solicitada *Tarta de queso Idiazabal*. Lazkao-Etxe, situado en plena naturaleza en la carretera entre Zaldibia y Arkaka, es también un precioso agroturismo con 6 habitaciones decoradas a capricho y un apartamento **Carta:** 35-40€ **Tarjetas:** Todas. Abierto los fines de semana (Cierra domingo tarde).

## MAITTE

LAZKAO

COMIDA PARA LLEVAR ELABORADA CON CARIÑO

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



Inaugurado en septiembre de 2008, Maitte es un precioso establecimiento que combina la venta de productos precocinados con una acogedora cafetería en la que, además, podemos consumir las especialidades de la casa. Quien lo desee, además, puede optar por el **Menú del día** (12€ en local, 8,5€ para llevar) o el **Plato del día**, consistente en una ración que varía cada día (Paella, Alubias, Ensalada...) acompañada de pan o agua y café al competitivo precio de 6 euros. **La cocina de Maitte es casera y elaborada con cariño**, con especialidades como *Fritos (de hongos, de txanpi, de jamón, de bacalao, mixtas, tigres...)*, *Albóndigas*, *Callos*, *Rabo en salsa*, *Txipirones tinta o plancha*, *Ajoarriero*, *Bacalao al estilo Maitte*, *Tarta de manzana*, *Pantxineta...* **Horario:** Lunes a sábado: 07:30-20:30. Domingos y festivos: 8:30-14:00



## MUÑOZ

## ORDIZIA

PINTXOS, MENÚS Y COMIDAS  
CONCERTADAS PARA GRUPOS

PELOTA VASCA. 3  
TEL. 943 08 58 24



**Elisabeth y Ruth Martín Gimeno** dirigen desde 2009 este local en el que llama la atención su gran variedad de pintxos: Morros con setas, Bacalao con tomate, Pintxo moruno, Rabo de toro, Carne guisada, Bola de carne picante, Txipirones en su tinta, Callos, Champis en salsa, Crujiente de patata y langostino... Destacan también el menú del día y el **menú especial** a 18 euros con platos a elegir como Degustación de ibéricos, Ensalada templada de rape, Ensalada templada de gulas, Entrecot, Escalope relleno de jamón ibérico y queso sobre salsa de setas, Crepe de txanguro con salsa de piquillo, Rape al ajillo, Bacalao en piperrada, Chuletillas de cordero... **Menú del día:** 8,90€. **Menú de fin de semana:** 18€. Se preparan comidas concertadas para cuadrillas, despedidas, cumpleaños... Variedad en platos combinados, hamburguesas y bokatas.

## OLAGI

## ALTZAGA

SIDRERÍA Y ASADOR  
ABIERTO TODO EL AÑO

HERRIKO PLAZA  
TEL. 943 88 77 26



En el corazón de Goierri, **Jose Antonio Olano** y **M<sup>a</sup> Jose Arregi** regentan este asador-sidrería abierto en 1996 y que en 2010 dieron el paso de embotellar y comercializar su propia sidra. Olagi cuenta con dos comedores y es un **lugar ideal para Comuniones y todo tipo de celebraciones**. Además del habitual menú de sidrería encontramos una carta con una **cocina de base tradicional** con especialidades como *Ensalada templada de txanguro, langostinos y almejas, Ensalada de bacalao y pimientos, Rape y Cogote a la parrilla, Magret de pato con foie, Chuletón a la parrilla, Entrecot con setas, Costilla...* Destaca el **Pollo de caserío Eusko Label, servido por encargo, y criado por el propio Jose Antonio. Carta:** 25€ **Menú de sidrería:** 23-25€ **Menú del día:** 10€ (sábado: 16€, domingo: 18€) **Cierra:** Noches de lunes y martes. **Tarjetas:** Todas. Aparcamiento.

## PILARRENEA JATETXEA

## IDIAZABAL

AMPLIA VARIEDAD GASTRONÓMICA  
Y EXCELENTE TERRAZA DE VERANO

NAGUSIA, 52.  
TEL. 943 18 72 18



Ubicado en los bajos de la casa Pilarrenea y rodeado de unos preciosos jardines, este restaurante se ha convertido en un punto de encuentro privilegiado desde que en 2011 se hicieron cargo del mismo los goierritarras Joxe y Ana. De lunes a viernes se sirve un rico menú del día y los fines de semana cuenta con una amplia variedad de Platos combinados, Pintxos, Raciones (Allitas Pilarrenea, Albóndigas en salsa, Croquetas de pollo o bacalao, Ensaladilla rusa, Rabas, Patatas bravas o alioli, Pimientos rellenos de bacalao...), y platos de Cocina tradicional como *Carrilleras al vino tinto, Kokotxas de bacalao, Merluza en salsa, Cabrito asado...* **Los jueves, además, en Pilarrenea se ofrece el Pintxo-pote de 7 a 9:30 de la tarde. Carta:** 35-40€ **Menú del día:** 10€ (Café incluido) **Menú especial:** 25€ **Menú especial para grupos:** 35€ **Cierra:** Noches de lunes a miércoles. Se preparan menús concertados para grupos.

## RK

## BEASAIN

EL RESTAURANTE DE IBAN MATE  
Y ARANTXA RANCHO

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



Precioso restaurante, inaugurado en julio de 2010, dirigido por **Arantxa Rancho** e **Iban Mate**, y ubicado en el caserón y hotel Dolarea, frente al vistoso conjunto monumental de Igartza. La cocina de Iban Mate sigue las pautas de calidad establecidas a lo largo de sus 12 años al frente del anterior Dolarea: **una vistosa gastronomía con base tradicional y cuidadas presentaciones**, con platos como *Croquetas de morcilla de Beasain, Carpaccio de pulpo sobre verduras confitadas, Rape negro lacado con vinagre viejo, Terrina de cochinillo confitado y patata asada, Panaocotta de fruta de la pasión con crema de horchata...* Su comedor, con **capacidad para hasta 200 comensales**, está preparado para la celebración de **Bodas y todo tipo de eventos**. Destacan sus **menús, elaborados con platos de carta**, destacando su **Menú de fin de semana**, compuesto de 3 entrantes, 1/2 ración de carne, 1/2 de pescado, postre y vino de crianza por 35€. Su cafetería cuenta con una amplia variedad en vinos y pintxos. **Carta:** 35-40€ **Menú del día:** 18,90€ (lun-vier). **Menú especial:** 31€ (lun-vier). **Tarjetas:** Todas menos A. E. No cierra.

## TXANTXANGORRI

BEASAIN

JOSE MARÍA ITURRIOZ, 7  
TEL. 608 86 69 49

PINTXOS, RACIONES Y BUENA CERVEZA EN PLENO CENTRO DE BEASAIN



El ordiziarra **José Javier Clemente**, más conocido como "**Petty**", ha inaugurado el pasado 4 de octubre el bar Txantxangorri, en el local que hasta entonces fue ocupado por el Kukai. En este establecimiento, dotado de una nueva decoración, Petty ofrece una **amplia variedad de Pintxos fríos y calientes** (Croquetas, Tortillas, Tigres...) y **Raciones variadas** entre las que destacan los **Callos**, la **Albóndigas en salsa**, las **Carrilleras al Oporto**, las **Alitas de pollo** o los **Txipirones en su tinta**. En Txantxangorri también se sirven **Tablas de Jamón Ibérico de Bellota** o de **Queso de Idiazabal**. Txantxangorri abre todos los días a partir de las 9 de la mañana y desde primera hora ofrece desayunos y pintxos. Los comensales también pueden solicitar unos originales **cañeros individuales** que hacen que podamos servirnos la cerveza en nuestra propia mesa. **No cierra**

## XERBERA

BEASAIN

NAFARROA ETORB, 21  
(FRENTE A LA ESTACIÓN DE RENFE)  
TEL. 943 88 88 29

GASTRONOMÍA Y BUENOS VINOS EN EL CENTRO DE BEASAIN



Abierto en mayo de 2010 en el local anteriormente ocupado por el Dolarea, y reformado con gran gusto, **Xerbera es un bar-restaurante en el que el vino adquiere un especial protagonismo, tanto en la decoración, como en su amplia oferta.** Además, Xerbera está dotado de una máquina de nitrógeno pionera en Gipuzkoa, especialmente indicada para la perfecta conservación de los vinos, en la que van rotando continuamente diferentes referencias que se sirven por copas. **Vero Varela** dirige un joven y experimentado equipo, ofreciendo una **cocina tradicional con toques actuales**: *Ensalada templada de gulas de la tierra, Verduras en tempura con salsa picante, Iaco de bacalao con crema de patata y manitas de ministro al Jerez, Solomillo de pato relleno de hongos con salsa de frambuesa, Larta de chocolate blanco con grosella negra...* En el bar, además, podemos disfrutar de una gran variedad de **pintxos** como **Taquito de bacalao con manitas de ministro, Pulpo a la plancha con patatas asadas o Tortellini de Ricotta y hongos**. **Carta: 35€ Menú del día: 13€** (lunes a viernes). **Menú de empresa: 24€** (lunes a viernes). **Tarjetas:** Todas menos American Express. No cierra

## ZERAINGO OSTATUA

ZERAIN

UDALETXKO PLAZA  
TEL. 943 80 17 99

TRADICIÓN CON TOQUES ACTUALES EN UN ENTORNO SINGULAR



Zeraingo Ostatua nos ofrece una cuidada oferta gastronómica de la mano de **Urki Balerdi**, joven cocinero local que nos ofrece una **cocina de base tradicional con platos salpicados de atrevidos toques personales que delatan su experiencia**: *Ensalada templada de pato, Ensalada templada de salmón ahumado, cebolleta y piquillos, Verduras con foie-gras y toque de Pedro Ximénez, Txipirones rellenos de hongos y langostinos, Carrilleras de cerdo con crema de queso Idiazabal, Muslo confitado de pato con puré ligero de patata, Postres caseros elaborados con leche y huevos de caserío...* Los días de buen tiempo, podemos comer en la **terraza**, con unas vistas fantásticas sobre Segura, Aralar y el Goierri. En este restaurante, además, podemos visitar la **Prisión Medieval de Zerain**. **Carta: 20-30€ Menú del día: 10€** (10,50€ con café) **Menú fin de semana: 22€ Tarjetas:** Todas menos American Express. Parking. Abierto por las noches.

## ZEZILIONEA

OLABERRIA

HERRIKO PLAZA, 7/G  
TEL. 943 88 58 29

COCINA DE MERCADO Y SABOR FAMILIAR



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

## CONSULTAS GASTRONÓMICO-LEGALES



★ JAVIER MOSQUERA (Abogado)

**Soy cocinero y quiero montar un restaurante, pero la verdad, se me escapa todo el tema legal. Me gustaría saber si es mejor establecerme como autónomo, comunidad de bienes, sociedad limitada... Mi idea es empezar mi mujer y yo, y luego contratar camareros y un ayudante de cocina. Agradecería que me informasen de la mejor manera de hacerlo.**

M. M. (Beasain)

Para montar un establecimiento hostelero en las condiciones que me indicas, lo mejor es constituir una sociedad limitada, o sea una persona jurídica diferente a ti y con una responsabilidad limitada a los bienes del negocio. Con ello, tu patrimonio (tu casa, tu coche...) no respondería de las deudas que pudiese causar el desarrollo de tu negocio.

De esta manera tu negocio, y tu patrimonio privado, irían por separado.

Lo que si debes de tener en cuenta, es que si en algún momento pides un préstamo para tu negocio, no deberías avalar ese préstamo con tus bienes aparte del negocio, por que si lo haces, estás haciendo responsable a tu patrimonio de las futuras posibles deudas del negocio.

La constitución de una Sociedad Limitada es un trámite sencillo en el que deberás elegir un nombre para la misma, y hacer una escritura notarial de constitución.

A partir de ahí deberás tributar a Hacienda sobre los ingresos y gastos de la sociedad, y si contratas

personal, vincularlos a la sociedad que es la que les contrataría, no tú como persona física.

Respecto a las otras dos fórmulas que planteas, autónomo y comunidad de bienes, no te las recomiendo porque en ambas tu patrimonio responde en su totalidad por las deudas contraídas. Viva Rusia!!!!

**Hace dos semanas viniendo de Madrid estuve comiendo en un restaurante, pagué la cuenta con la tarjeta de crédito y continué mi viaje hasta casa.**

**Hace dos días, revisando mis cuentas del banco, me aparecen 18 cargos por compras en Internet realizadas con mi tarjeta, cuando yo no he hecho ninguna. He llamado al banco y me dicen que como no se ha comunicado la pérdida ni el robo de la tarjeta, estos cargos son legales, y claro está, no me devuelven el dinero. ¿Qué puedo hacer?.**

E.L. (E-mail).



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

Lo primero, dar de baja la tarjeta de inmediato, y lo segundo poner una denuncia ante la Ertzaintza relatando lo ocurrido y aportando todos los documentos, datos... que tengas, incluida la dirección del restaurante donde paraste a comer.

Según relatas, esto es una estafa por medio de duplicado de tarjeta de crédito, ya que cuando la entregaste en el restaurante, sin darte cuenta procedieron a copiarla (numeros, banda magnética...), y a partir de ese momento empezaron a hacer compras por Internet, donde el rastro de quien hace la compra o a dónde va ese material comprado, es difícil de rastrear.

Para ello, y por medio de la denuncia, el departamento de delitos informáticos de la policía procederá a rastrear las compras y los destinatarios de las mismas, además de investigar el lugar donde supuestamente te copiaron la tarjeta.

Ten en cuenta, para próximas veces, que más vale prevenir que lamentar, y no pierdas de vista la tarjeta en ningún momento cuando la entregas para pagar, oponiéndote a que se la lleven a otro lugar donde supuestamente esta el datafono.

Λ Λ Λ  
**Javier Mosquera**  
**Abogado**

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





## Nerea Larrea Oyarbide

ODONTÓLOGA N.º COL. 764



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

**ASTRA TECH**  
IMPLANT SYSTEM

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

## GINECOLOGÍA EN BEASAIN



*Dra. Sonia Cornago*  
Ginecóloga

- **GINECOLOGIA**  
Revisión y consulta
- **OBSTETRICIA**  
Control de embarazo
- **ECOGRAFIA 3D-4D**

 **BioQiros**

Para más información:

- » **Bioqiros**  
Zelaeta-Berri Plaza, 3,  
Beasain - 943 027 661
- » **Klinika Zuatzu**  
Ed. Europa, C/ Zuatzu, 9,  
Donostia  
943 249 549 / 943 308 208

  
**ZUATZU**  
KLINIKA

Atención especializada  
concertada con Klinika Zuatzu  
para Reproducción asistida,  
Diagnóstico prenatal, Patología  
mamaria y Cirugía.



**FOTO-DEPILAZIOA**  
**FOTODEPILAZIÓ**  
**FOTO-GAZTETZEA**  
**FOTORREJUVENECIMIENTO**  
**AURPEGIKO**  
**TRATAMENDUAK**  
**TRATAMIENTOS**  
**FACIALES**

**30€** zona sesioa



Dolare Kalea, 1  
 BEASAIN  
 943 04 17 15  
 beasain@nomasvello.com



**SM SPORT: DEPORTE Y NUTRICIÓN**

LAZKAO TXIKI ZELAIA 2, LAZKAO - 943 10 65 71

Nueva tienda especializada en **suplementos deportivos, a precios de internet** (garantizado) con marcas de renombre como **Powerbar, Overstims, Amix, Scitec Nutrition, Vitobest...** dirigidas para todo tipo de deportes de resistencia y de fuerza y musculación. Amplia gama de: **Aminoácidos, Proteínas, Creatinas, Complejos vitamínicos, Aumentadores de peso/volumen muscular** (gainers, pasteles energéticos...), **Aumentadores de rendimiento** (Geles, barras, pre-entrenamientos, estimulantes...), **Productos para definición/adelgazantes** (quemagrasas, L-carnitina, CLA...), etc. También contamos con una gran sección de **Herbodiética y productos ecológicos** (Santiveri, Novadiet...). Entrega gratuita a domicilio a partir de 50€.

peluquería  
**elei**  
 ileapaindegia

Pº ORIA 10  
 BAJO 2  
 BEASAIN

943 088 951



**¡NOVEDAD!**

- Tratamiento restructurador del cabello con keratina
- Maquillajes
- Extensiones micropiel
- Últimas tendencias en corte y colores

VEN Y HAZTE CON TU BONO DE PEINADOS.  
**CADA 10 PEINADOS...¡1 GRATIS!**



**Dorronsoro**

H O R T Z K L I N I K A



- ODONTOLOGÍA GENERAL
- ORTODONCIA
- IMPLANTES

Zaldizurreta 9 / Beasain / 943 16 09 91





**Ana Cristina Olano**  
EDERGINTZA / ESTETIKA

**MaXcara®**

Manten tus pestañas maquilladas durante...  
**3 SEMANAS**

Hirigoien 12,  
20210 LAZKAO,  
Tf. 943 08 60 00



**Karmele Iturbe Eguren**  
Psicóloga • Psicoterapeuta

**CÍRCULO DE MUJERES 2014**  
Encuentros mensuales de enero a mayo

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

CIUDAD JARDIN 15, EZK. / ZUMARRAGA / TF. 943 72 51 57

**Nahikiri**   
NATUROPATÍA,  
YOGA Y PILATES

*Buscamos el equilibrio interno a nivel físico, mental, emocional y espiritual*

**TERAPIAS NATURALES**

- » Naturopatía
- » Biomagnetismo
- » Ajustes vertebrales
- » Masaje antiálgico
- » Flores de Bach
- » Ajustes emocionales
- » Iridiología
- » Homeopatía

**CURSOS:**

- » Pilates Yoga

**TALLERES**

- » Crecimiento personal y PNL
- » Chi Kung o Qi Gong
- » Constelaciones familiares



Pl. Lazkao Txiki 6 / LAZKAO / Tf. **672083324** / [info@nahikiri.com](mailto:info@nahikiri.com) / [www.nahikiri.com](http://www.nahikiri.com)

euskoopticos

**JM. IMAZ**

R.P.S. 56/11

**OPTICOS - OPTOMETRISTAS**

C/Mayor 46 - BEASAIN - 943 88 20 55



 **GARINTZE**  
NATURDENDA-HERBOLARIO

**Jesús Garrido Gerriko**  
ACUPUNTURA - OSTEOPATÍA - QUIROMASAJE



**Especializado en el tratamiento de:** Dolores de espalda: cervical, dorsal...  
• Lumbalgias y hernias disciales: Recuperación: lesiones deportivas y postoperatorios  
• Masajes antiestrés y relajante- Lesiones articulares

Laubide 13 - LEGAZPI / 626 278 483 - 630 674 361

 **ORTOPEDIA  
PODOLOGÍA**

**Susana Emparanza Arostegi**  
Nº Colegiada: 43 / Reg. de Publicidad Sanitaria: Nº 288/05

**LABEAGA 33-K, URRETXU**  
**TF. 943 725 918**



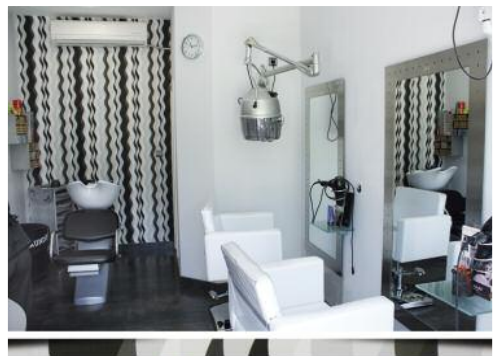


## MARCEL: PORQUE TU PELO SE LO MERECE

URDANETA 56, ORDIZIA - 943 886 260

Artikulu guztiak profesionalak izan arren, Marcel mundu guztiarentzat zabalik dagoen denda da. Hemen, ilearen-tzako kalitatezko produktuak topatuko ditugu, makilajejo marka onenetako produktuak, ile lehorgailu paregabeak eta ilerako plantxak, beste produktu askoren artean.

En Marcel encontraremos productos de maquillaje de las casas Max Factor y D'Orleac, artículos de peluquería de Wella, L'Oréal y Revlon, Planchas de pelo GA.MA y secadores Parlux, los de mayor calidad que se pueden encontrar en el mercado.



## AIZTUR ileapaindegia

- Decoloración sin amoníaco.
- Coloración permanente sin amoníaco.
- Productos de aceite de Argán.
- Tratamientos de belleza para el cabello.

Plaza Juan XXIII (Otegi Enea)  
ORDIZIA - Tf: 943 08 54 15

## nare estetika zentroa

Eguberri zoriontsuak!

Gabonetan oparitu edertasuna..

Bisita iezaiguzu

Jose lasa 4 behealazkao-1. 943 086 659

[www.facebook.com/nare.estetikazentroa](http://www.facebook.com/nare.estetikazentroa)



## Zuriñe Edergintza

- Manikurak + Pedikurak
- Aurpegiko tratamenduak
- Makilajeak
- Gorputzeko tratamenduak
- Brontzeztatzeak
- Depilazioak

Garmendia Otaola, 5 behealazkao-3 - BEASAIN  
943 08 92 86

# >> EVITA LESIONES Y MEJORA TU RENDIMIENTO DEPORTIVO

Miriam Zaldúa (Legazpi, 1986) cursó sus estudios de fisioterapia y, posteriormente, de podología en la Complutense de Madrid entre 2004 y 2010, año desde el que ejerce en la consulta de Idoara Arbillaga, en Tolosa. En 2012 abrió su propia consulta en Legazpi, en la que atiende todos los martes, jueves y viernes.

Miriam está especializada en podología deportiva, y quiere romper el tabú de que "los podólogos son esas personas que le obligan a uno a ponerse plantillas". En su caso, asegura que la necesidad del uso de plantillas depende mucho de la capacidad de adaptación que tenga el pie y el miembro inferior en general, además de otros muchos factores como son el peso, la edad, la actividad....

Recientemente hemos hablado con Miriam de podología, deporte y plantillas.

## ¿Cuál es la diferencia entre un análisis de la pisada en movimiento o las que hacen con una máquina especial en una tienda de deportes ?

El pie se puede comportar de manera diferente parado o en movimiento. Hay veces que un pie en estático aparece con mucho arco, lo cual nos podría indicar que es supinador, pero cuando lo analizamos en movimiento se comporta de manera totalmente diferente y el arco se "aplana", con lo que podría ser pronador. En las tiendas hay diversas máquinas para hacer "estudios de la pisada", en algunas sólo se valora un pie, en otras lo hacen en estático, sin ver como se comporta el pie en movimiento. El podólogo es el profesional sanitario especialista en el pie y es el que a través de una minuciosa valoración de columna, caderas, rodilla y pie, así como un estudio en estático y dinámico te puede decir que tipo de pisada tienes. La podología deportiva es la disciplina que estudia y trata las diferentes afecciones de los pies de los deportistas con la finalidad de disminuir la presencia de posibles lesiones y de esta forma optimizar el rendimiento deportivo. Son funciones del podó-



logo deportivo el evaluar la morfología y funcionalidad del pie, el examinarlo biomecánicamente, el prevenir posibles lesiones, establecer un plan de cuidado del pie en todos los niveles de competición, calzado deportivo y el tratar las diferentes alteraciones o lesiones. Los tratamientos de los que se vale el podólogo deportivo para el tratamiento de las diferentes patologías del pie incluyen plantillas, ejercicios o terapias que favorezcan las condiciones del mismo.

## ¿Cómo detecto que tengo que hacerme plantillas?

Lo ideal sería que cuando empezamos a correr, como en cualquier otro deporte, nos hagamos diversas pruebas para ver el estado de nuestra salud y comprobar si el deporte que vamos a hacer no perjudica nuestra salud, entre estas pruebas, aparte de las pruebas de esfuerzo está el estudio biomecánico. Desgraciadamente, lo normal es ver al corredor ya cuando tiene lesiones recurrentes que ceden momentáneamente cuando hacen reposo y tratamiento conservador (antiinflamatorios, fisioterapia, hielo, etc.) pero cuando vuelve a correr vuelven los síntomas. Muchas veces vemos en consulta al corredor después de un largo peregrinaje por diversas consultas después de una lesión que reaparece cada vez que vuelve a correr

**¿Cuáles son las lesiones más comunes cuando tenemos algún problema de pisada y corremos con una frecuencia aproximada de**

## dos a tres veces por semana?

A pesar de que correr es quizá la forma más simple de hacer ejercicio, es altamente susceptible a lesiones. Estas no son raras entre los corredores novatos o experimentados. Todo aquel que ha estado corriendo durante un tiempo y presenta alguna alteración en la pisada, lo más probable es que tenga experiencia en lesiones como tendinitis/tendinosis, fasciitis plantar, periostitis tibial, condromalacia rotuliana, bursitis, contracturas, metatarsalgias, ampollas, etc. El 80% de las patologías asociadas a la carrera están relacionadas con una hiperpronación no corregida.

## ¿Cómo me compro las próximas zapatillas?

### ¿Neutras o sigo comprando zapatillas para pronador/supinador?

Lo normal es usar zapatilla neutra. Con una plantilla el corredor vuelve a ser neutro, pero en algunos casos recomendamos que se use plantilla + zapatilla con control de pronación, normalmente cuando el corredor tiene un peso elevado y una marcada pronación.

### ¿Cuánto me duran unas plantillas?

La duración varía dependiendo del material empleado, el peso del corredor, el grado de deformidad que presente y los kilómetros que haga. Normalmente se revisan cada 12 meses, pero pueden durar mucho más. Por ejemplo, si el corredor pesa 70kg, tiene una pronación moderada y corre 60 Km. al mes, sus plantillas durarán mucho más que si el corredor pesa 80 Kg. es un pronador severo y hace 200 Km. al mes.



**Miriam Zaldúa**  
Podología deportiva  
y general  
Plazaola, 3. LEGAZPI  
TEL.: 943 53 31 32



# Gizaki

Psicología Gestalt- Psicoanálisis  
**Gema Moro Pastor**  
Psicóloga y Psicoterapeuta

**ESTRÉS - ANSIEDAD  
DEPRESIÓN - DIVORCIO**

*Te sentirás mejor*

San Isidro 8 - ZUMARRAGA / 943 72 51 38 - psicogizaki@yahoo.es

# Alai Horts 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  
Teléfono / Fax: 943 086 274

Esteban Orbeagozo enp., 21.  
ZUMARRAGA / Tf: 943 721 457

[www.clinica-alai.com](http://www.clinica-alai.com)

# AITZIBER

## Artículos de Peluquería y Estética



### Venta de artículos de peluquería y estética:

- Secadores (Parlux,...)
- Planchas (Ghd...)
- Todo tipo de productos para el cabello
- Píxtias para el pelo
- Extensiones
- Productos de estética:
- » Maquillaje
- » Ceras
- » Colonias

REVION ORKLEAC SAPHIR ghd ALEX WELLA Schwarzkopf SEBASTIAN L'OREAL

Kale nagusia 12 - Beasain - 943 883 510

# MAITE

ILEAPAINDEGIA



- ESPECIALIZADAS EN CAMBIO DE IMAGEN.
- COLORES SIN AMONIACO
- MAQUILLAJES NEE
- EXTENSIONES
- PRODUCTOS **MATRIX BIOLAGE** EN EXCLUSIVA

Disponemos de la nueva Plataforma profesional Aristokratich Power Massage. Tonifica los músculos, reduce la celulitis, activa el riego sanguíneo..



Kale nagusia 16 / ORDIZIA / 943 16 08 37





## BOSSA NOVA: TRES AÑOS AL SERVICIO DE LOS ORDIZIARRAS

Este 16 de diciembre se cumplen 3 años desde que **Valeria Da Silva** pusiera a andar su peluquería Bossa Nova en el centro de Ordizia. Pasado este tiempo, esta joven profesional está encantada por la extraordinaria respuesta que ha recibido por parte de la gente de la villa, que le ha ayudado a conformar una amplia y fiel clientela.

En Bossa Nova no dejan de innovar, ofreciendo a sus clientes las últimas tendencias en peluquería y los productos capilares más exitosos del mercado, como **la nueva línea LABEL-M**, que ha tenido un éxito sin precedentes entre su clientela. La línea LABEL-M es respetuosa con el

medio ambiente, natural y ecológica. Todos sus champús están elaborados sin sulfatos, ni derivados del petróleo ni siliconas, asegurando una salud capilar con todas las garantías.

En Bossa Nova, además, se ofrece una excelente alternativa para aquellos o aquellas que quieran realizar un regalo original y que va a ser agradecido: Las **TARJETAS DE REGALO**, para todos los bolsillos que pueden incluir cualquiera de los servicios que se ofrecen en este establecimiento.

Bossa Nova sigue contando con todas las ventajas como su **Txiki-txoko** para que los más pequeños se entretengan durante la visita o su

**horario ininterrumpido de 10 de la mañana a 7 de la tarde**, de martes a sábado.

Valeria no quiere dejar pasar estas fechas sin agradecer a sus clientes y amigos la fidelidad que ha hecho posible el alcanzar estos primeros tres años. Mila esker guztiel. Zorionak eta urte berri on!!

### BOSSA NOVA

ILEAPAINDEGIA - PELUQUERÍA  
Pza. Aita Barandiaran, 5  
Tf: 675 714 196 - ORDIZIA





## ODONTOLOGÍA GENERAL IMPLANTES Y ORTODONCIA

Garmendia Otaola 5 - Tf. 943 16 10 18 - BEASAIN



## SILVIAMIRAS CASASAYAS ODONTOLOGOA

KOL. Zba. 649 • RPS: 223/07  
San Inazio kalea 2 • Tel./Fax: 943 88 92 87 • BEASAIN

**Dra. Raquel Aso Ricol**  
MÉDICO DIETÉTICA+ACUPUNTURA+HOMEOPATÍA

- Obesidad
- Celulitis
- Cefaleas
- Problemas circulatorios

# Tratamientos con láser para el dolor:

- Cervical
- Artrosis
- Lumbar
- Tendinitis
- Ciática

OLARAN, 2A - BAJO IZDA. ZESAMA  
TF. 943 00 00 33 / MÓVIL: 620 23 22 70

## Gertutik Gabinete de Psicología

Isabel Rekalde  
Colegiada nº GZ-1881

**NUEVA DIRECCIÓN**

Agaramundu plaza 2 - 1º dcha. - TOLOSA  
T. 665 744 479 / [www.gertutik.es](http://www.gertutik.es)



## • MECOACH •

info@mecoach4u.com / T. 699 461 340  
Pol. Industrial Mallutz N°18 / ORDIZIA  
[www.mecoach4u.com](http://www.mecoach4u.com)

LIBERANDO  
EL POTENCIAL  
HUMANO

M<sup>o</sup> CARMEN  
CABEZA  
Coach Profesional  
Certificado  
PNL

## » EMBARAZO E HIGIENE ORAL

El embarazo es un momento en el que se debe prestar una especial atención al cuidado de dientes y encías. Los cambios hormonales que experimenta el organismo durante el embarazo



como mínimo dos minutos y limpiar también tus espacios interdientales con hilo dental. Utiliza una pasta de dientes con flúor y un cepillo con filamentos suaves o medio.

Asimismo, ante una situación de dolor, infección, urgencia, caries o enfermedad periodontal se recomienda que el tratamiento no se demore como consecuencia del embarazo. El uso de resinas compuestas utilizadas para tratar la caries no supone ningún riesgo ni para la embarazada ni para el recién nacido y los tratamientos no quirúrgicos para tratar la enfermedad de las encías son también seguros y efectivos. Al igual ocurre con las radiografías que, aunque debe evitarse su uso en los controles rutinarios, no están contraindicadas siempre que se adopten una serie de precauciones necesarias como son proteger el abdomen y el cuello de la embarazada con un delantal y collarín de plomo. En este sentido, hay que señalar que las radiografías digitales emiten una radiación menor que las placas convencionales.

Tan pronto como creas que estas embarazada acude al dentista para hacer una revisión y si es necesario una limpieza. Debes informar siempre de tu estado, el tratamiento dental no está contraindicado pero es importante saberlo para realizar unas pautas correctas. Si se puede elegir, el segundo trimestre del embarazo es el ideal al ser el más cómodo para la paciente siendo las citas cortas y en posición semisentada la más correcta.

Es muy importante mantener una boca lo más sana posible, de este modo el bebé tendrá posteriormente menor riesgo de enfermedades y caries. Tu cuerpo es la única fuente de alimentación de tu futuro bebé. Tu médico te facilitará información sobre los alimentos que debes tomar durante el embarazo. En lo que se refiere a tu dentadura, debes tratar de comer más alimentos ricos en calcio, que son especialmente indicados para el desarrollo de huesos y dientes.

Debes realizar cinco comidas diarias e intentar no picar entre horas. Durante el embarazo también aumenta el riesgo de caries, debido a la mayor ingesta de azúcares y a un aumento de la frecuencia (picar entre horas). No debemos descuidar que también se debilita el esmalte debido a los ácidos producidos cuando hay vómitos, que los sufren el 75 y 80% de las mujeres los primeros meses de gestación.

Si vomitas, debes realizar enjuagues bucales con agua hasta que desaparezca el mal sabor y cepillar los dientes como mínimo media hora después.

Por estas razones debes cepillarte minuciosamente tres veces al día, dedicándole

una serie de precauciones necesarias como son proteger el abdomen y el cuello de la embarazada con un delantal y collarín de plomo. En este sentido, hay que señalar que las radiografías digitales emiten una radiación menor que las placas convencionales.

Tan pronto como creas que estas embarazada acude al dentista para hacer una revisión y si es necesario una limpieza. Debes informar siempre de tu estado, el tratamiento dental no está contraindicado pero es importante saberlo para realizar unas pautas correctas. Si se puede elegir, el segundo trimestre del embarazo es el ideal al ser el más cómodo para la paciente siendo las citas cortas y en posición semisentada la más correcta.

Es muy importante mantener una boca lo más sana posible, de este modo el bebé tendrá posteriormente menor riesgo de enfermedades y caries.

Tu cuerpo es la única fuente de alimentación de tu futuro bebé.

Tu médico te facilitará información sobre los alimentos que debes tomar durante el embarazo. En lo que se refiere a tu dentadura, debes tratar de comer más alimentos ricos en calcio, que son especialmente indicados para el desarrollo de huesos y dientes.

Debes realizar cinco comidas diarias e intentar no picar entre horas.



**Patricia Cantero**  
Odontóloga  
Aizkorri kalea 16A.  
LEGAZPI  
TEL.: 943 25 34 62



# FARMAZIAK

## BEASAIN: ODRIOZOLA

ODRIOZOLA, IGOR Nagusia 16, 943 88 01 52 / **DE LA CUESTA JAUREGUI**, JORGE Zelaeta 1, 943 88 05 87 / **URBIZU TELLE-RIA**, M. CARMEN Nagusia 8, 943 88 02 32

## ORDIZIA: ATORRASAGASTI

LARRANAGA, MARIA JESUS Gipuzkoako kalea 15, 943 88 29 34 / **DE LA CUESTA JAUREGUI** Santa María 2, 943 16 09 49 / **LAURNAGA VILLA**, M<sup>o</sup> ISABEL Nagusia Kalea 40, 943 88 18 28 / **RECALDE ARRIOLA**, ESTIBALITZ Nagusia Plaza 10, 943 88 06 28

## ATAUN: AUZMENDI IMAZ, GENOVEVA

Helbarrena auzoa 30, 943 16 41 29

## ZEGAMA: AGUINALDE

LARRANAGA, M. ASUNCION Hermanos Aseginolaza 10, 943 80 11 27

## IDIAZABAL: DORRONSORO

PENAGARICANO, MARIA LOURDES Kale Nagusia 6, 943 18 73 25

## ITSASONDO: ARRASTOA AGOTE, M<sup>o</sup>

CRISTINA Kale Nagusia 11, 943 88 21 48

## LAZKAO: ARANES ARCELUS, MARIA

BELÉN Eloseei Kalea 30, 943 88 07 90 / **PEREIRO ZABALA**, PEDRO IGNACIO Hirigaien Kalea 12, 943 88 22 99

## OLABERRIA: BADIOLA ELGARRESTA,

ARANTXA Poblado José M. Aristain 42, 943 88 04 44

## ORMAIZTEGI: ODRIOZOLA GOMEZ

DE SEGURA, INMACIADADA Zumarralde Kalea 2, 943 88 27 70

## SEGURA: BERBEL AYESTARAN, ANA

ISABEL Kale Nagusia 11, 943 80 10 09

## ZALDIBIA: ALBERDI ANDEUZA,

AINTZANE Lourdes Enea, 943 88 45 48

## ABENDUA / DICIEMBRE

|    | 24 horas      | hasta 22 h.  |
|----|---------------|--------------|
| 1  | DE LA CUESTA  | DE LA CUESTA |
| 2  | ODRIOZOLA     | RECALDE      |
| 3  | JAUREGUI      | RECALDE      |
| 4  | LAURNAGA      | RECALDE      |
| 5  | DE LA CUESTA  | RECALDE      |
| 6  | RECALDE       | RECALDE      |
| 7  | LAURNAGA      | RECALDE      |
| 8  | LAURNAGA      | LAURNAGA     |
| 9  | URBIZU        | RECALDE      |
| 10 | ATORRASAGASTI | RECALDE      |
| 11 | ODRIOZOLA     | RECALDE      |
| 12 | JAUREGUI      | RECALDE      |
| 13 | LAURNAGA      | RECALDE      |
| 14 | URBIZU        | RECALDE      |
| 15 | URBIZU        | URBIZU       |
| 16 | DE LA CUESTA  | RECALDE      |
| 17 | RECALDE       | RECALDE      |
| 18 | URBIZU        | RECALDE      |
| 19 | ATORRASAGASTI | RECALDE      |
| 20 | ODRIOZOLA     | RECALDE      |
| 21 | RECALDE       | RECALDE      |
| 22 | RECALDE       | RECALDE      |
| 23 | JAUREGUI      | RECALDE      |
| 24 | LAURNAGA      | RECALDE      |
| 25 | DE LA CUESTA  | DE LA CUESTA |
| 26 | RECALDE       | RECALDE      |
| 27 | URBIZU        | RECALDE      |
| 28 | ODRIOZOLA     | RECALDE      |
| 29 | ODRIOZOLA     | ODRIOZOLA    |
| 30 | ATORRASAGASTI | RECALDE      |
| 31 | ODRIOZOLA     | RECALDE      |

## TERAPIA RESPIRATORIA con el ALIENTO EXPERIMENTABLE

Cuando el aire en el que vivimos penetra en nosotros, alimentando cada célula, movimiento corporal, pensamiento y sentimiento se convierte en nuestro Aliento, así pues, podemos decir que el Aliento es vida. Hay muchos caminos para acercarse al Aliento, nuestro camino se llama experiencia. El trabajo con el Aliento Experimental se lleva a cabo en grupos y en tratamientos individuales.

### Recogerse - Percibir - Respirar:

Estos tres componentes son la base del trabajo de la respiración con "EL ALIENTO EXPERIMENTABLE" y configuran la puerta de entrada hacia un estado de aliento que nos transforma profundamente. Responsablemente entregados y atentos recorremos el camino hacia un "estar sano". El estado corporal, psíquico y anímico se transforma pues de tal modo que la dificultad pierde fuerza, pudiendo ayudarnos en situaciones de desanimo, ansiedad, cuestiones posturales y físicas, alteraciones del sueño, etc ... En cada una de nuestras experiencias con el Aliento perdemos miedo, ganando confianza y fuerza.

Formada con más de veinte años de experiencia y certificada como Terapeuta por el Middendorf Institut para el Aliento Experimental, San Sebastián.

*Bizitzaren hatsa*

M<sup>o</sup> Carmen Goiburu - Tratamientos individuales

Gabirialde kalea 11, Ormaiztegi. T. 669834647

**JAUREGI**



*Zatp ez eta ez auzkera gald!*

**OPTIKA**

NAFARROA ETORB. 13, BEASAIN - 943 02 73 42

**Bigarren betarruekoa dohanik!**

**2<sup>a</sup> GAFA COMPLETA DE REGALO**

CON LENTES DE ALTA CALIDAD



**BIGARRENA LEHENENGOAREN PAREKOA**

\*Oferta válida para monturas y lentes en posición. Cambiar con el siguiente código de identificación al momento de la compra.

CON LA GARANTÍA DE

inde HOYA

**MEDIKUNTZA BIOLOGIKOA**



**BioQiros**

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

**terapias naturales**  
Nutrición Energética  
Kinesiología Holística  
Osteopatía  
Acupuntura  
Masaje  
Hipnobirthing  
Sanación pránica...

**actividades**  
Mat Pilates  
K-Stretch® **NOVEDAD!!!**  
Abdominales Hipopresivos  
Hatha Yoga

**cursos/talleres**  
Nutrición Energética  
Kinesiología Holística  
Med. Tradicional China  
Facioterapia  
Feng-Shui  
Masaje Thai, Chi-Kung...  
Constelaciones Familiares  
Biodescodificación Transgeneracional

**análisis de sangre**

**productos ecológicos**







# autopia boxtaller



APRENDE A HACERLO TÚ MISMO

## **CURSILLOS GRATUITOS**

**SÁBADO 14 DE DICIEMBRE**

Cambio de amortiguadores

**SÁBADO 21 DE DICIEMBRE**

Rodamientos y Silentblocks

↘ APÚNTATE POR TELÉFONO  
O EN NUESTRA WEB

REPARALO TU MISMO **autopia  
boxtaller**



## **ALQUILER de BOXES**

### **Repáralo tu mismo...**

Alquila tu box completamente equipado por el tiempo que necesites y realiza la puesta a punto o reparación de tu vehículo



**0,34 €  
/ min.**

En nuestra tienda de recambios encontrarás todo lo que necesites para llevar a cabo tu reparación: aceites, filtros...

### **...o lo hacemos nosotros**

Contamos con el servicio de mecánica para todas aquellas reparaciones que por falta de tiempo o experiencia no puedas realizar.



### **HORARIO:**

L-V DE 9:00 A 20:00  
S DE 9:00 A 19:00

KATEA KALEA 5 / BEASAIN - 943 16 24 94 - 660 98 51 65

[www.autopiaboxtaller.com](http://www.autopiaboxtaller.com) - [autopiaboxtaller@hotmail.com](mailto:autopiaboxtaller@hotmail.com)

Vehículos de ocasión, multimarca,  
Kilómetro 0 e Industriales



DODGE NITRO 2.8 CRD 4X4 AÑO 2009



NISSAN QASHQAI KM 0 VARIAS UNIDADES



AUDI ALLROAD 2.5 TDI 4X4 AÑO 2003



FORD CMAX 1.6i 100CV 12.000 KM AÑO 2012



RENAULT MEGANE 1.6 I 105 CV 7.000 KM AÑO 2012



CITROEN C4 1.6 HDI 110 CV AÑO 2009



VW POLO 1.4 TDI AÑO 2002



OPEL CORSA 1.7D AÑO 2003



PEUGEOT 207 1.6 HDI 90CV 71.000 KM AÑO 2010



BMW 330Ci 231 CV FULL EQUIPED AÑO 2003



RENAULT KANGOO 1.5 DCI 70CBV AÑO 2010



IVECO DAILY 126 CV 11.000 KM AÑO 2010





GOIERRIKO ETXEO PROFESIONALEN GIDA

GUÍA DE LOS PROFESIONALES DEL HOGAR DE GOIERRI



**ondoeta s.l.**



**Especialidad en toda clase de puertas metálicas y automáticas:**  
basculantes, correderas, guillotinas, seccionales, standard, persianas, cortafuegos, ensambladas.

Pol. Ind. 201 - Parcela 18 / 2012 OLABERRIA / Apto. 151 de Beasain  
Tfs. 943 883 102 - 943 887 451 / Fax: 943 880 872 / E-mail: ondoeta@ondoeta.com

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

**ALUMINIOS**

*Onak, s.l.*

Especialidad en ventanas de rotura de puente térmico

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

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



**GOIERRI AUKERA, S.L.**

METAL ETA ALUMINIO AROTZERIA

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

Polígono Industrialdea 10-11 / ORDIZIA  
Tf. 943 88 15 63 - Fax 943 88 14 07  
aukera@goierriaukera.com

- HERRERÍA
- CARPINTERÍA EN ACERO INOXIDABLE
- CARPINTERÍA METÁLICA Y DE ALUMINIO
- MULTIMATERIALES TECHNAL



**Bai Reformas**

construcciones · restauraciones

Pol. Iñautsi 14 (Ctra. N1, km. 416) -20212- Olaberria  
Tel / Fax : 943 88 76 40 - Movil : 677 577 339  
e-mail: info@baireformas.com / web: www.baireformas.com

- \* Construimos su vivienda, villa o chalet
- \* Habilitamos todo tipo de locales comerciales
- \* Reformamos su vivienda con la mejor calidad
- \* Realizamos todo tipo de reformas



**GEURIA**  
CARPINTERIA DE ALUMINIO

**FABRICACIÓN DE VENTANAS Y PUERTAS**

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



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





# aterki



## ¿Problemas de CONDENSACIÓN MOHO, HUMEDAD?



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

## ¿Problemas de FILTRACIONES DE AGUA?



ANTES



DESPUÉS

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

**SOLUCIONES DE CALIDAD CON GARANTÍAS  
AISLAMIENTO E IMPERMEABILIZACIÓN TOTAL**



**aterki**  
taldea

Tel: 943 730 699

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

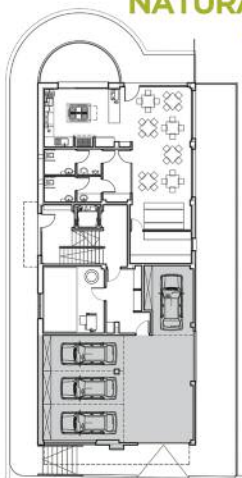
Fax: 943 733 879 / [info@aterkitaldea.com](mailto:info@aterkitaldea.com)  
Bikuña 25, pab. / 20230 Legazpi (Gipuzkoa)

# GAINZA

ERAIKUNTZA BERRIA - 4 ETXEBIZITZA SALGAI

NUEVA PROMOCIÓN - 4 VIVIENDAS EN VENTA

NATURA ETA LASAITASUNA  
NATURALEZA Y TRANQUILIDAD



BEHEKO SOLAIRUA  
PLANTA BAJA



BIGARRENGO SOLAIRUA  
PLANTA SEGUNDA



HIRUGARRENGO SOLAIRUA  
PLANTA TERCERA



- » Ordizi eta N1errepidetik 5 minutura.
- » Herriko zerbitzu guztiak biltzen dituen ingurunean kokatuta.
- » A 5 minutos de Ordizia y de la N1.
- » Situado junto a todos los servicios del pueblo.

- Aralarko Parke Naturalaren oinetan.
- Txindokiruntz paisaia ikusgarria.
- En el entorno del Parque Natural de Aralar.
- Espectaculares vistas hacia el Txindoki.

ESKAINITZA BEREZIA  
ETXEBIZITZA / VIVIENDA:

**130.000€**

BEZ-a sartu gabe / IVA no incluido



S

CONSTRUCCIONES ECHAIDE, S.A.

A

Araba etorbidea 5, behe - 20400 TOLOSA

**Tf. 943 653 186**

Fax. 943 655 173



| ORDIZIA                                                                                                                 | ORDIZIA                                                                                 | ORDIZIA                                                                                                                                              | ORDIZIA                                                                                                                               | ORDIZIA                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                          |         |                                                                      |                                                       |                                                 |
| OPORTUNIDAD Nueva construcción. Últimas viviendas. Precios actualizados. Visita piso piloto. <b>191.970 €</b>           | NUEVA CONSTRUCCIÓN. Dúplex con terraza y viviendas de 2, 3 y 4 hab.                     | Precioso dúplex de 120m <sup>2</sup> con terraza y garaje cerrado. 3 habitaciones, cocina, salón, sala-estudio, 2 baños. Impecable. <b>375.000 €</b> | Edificio seminuevo. 84m <sup>2</sup> + terraza. 3 habitaciones, cocina, salón-comedor, 2 baños. Impecable. <b>228.385 €</b>           | Filipineta. Vivienda VPO. 86m <sup>2</sup> con terraza. Garaje y trastero. <b>169.000 €</b>                                      |
| ORDIZIA                                                                                                                 | ORDIZIA                                                                                 | BEASAIN                                                                                                                                              | BEASAIN                                                                                                                               | BEASAIN                                                                                                                          |
|                                         |        |                                                                     |                                                      |                                                |
| Araña. Ascensor. 80m <sup>2</sup> con opción a garaje cerrado doble. Para entrar. <b>234.395 €</b>                      | Okorro. 90m <sup>2</sup> . 3 habitaciones, 2 baños. Garaje y trastero. <b>130.000 €</b> | Centro. 65m <sup>2</sup> . 3 hab., cocina, sala, baño. Balcón. Para entrar. Opción garaje. <b>138.000 €</b>                                          | Igartza. Edificio seminuevo. Espectacular vivienda en de 104m <sup>2</sup> con garaje doble cerrado. Muchas mejoras. <b>390.000 €</b> | Centro. Gran piso de 115m <sup>2</sup> con garaje y terraza. 4 hab., cocinasalón-comedor, 2 baños. Para entrar. <b>247.000 €</b> |
| Santa María 19. Tf. 943 08 50 32. ORDIZIA<br><a href="http://www.inmobiliariaoihana.com">www.inmobiliariaoihana.com</a> |                                                                                         |                                                                     |                                                      |                                                |
| <b>INMOBILIARIA OIHANA</b>                                                                                              |                                                                                         | Próxima construcción de adosadas, próximas al centro. Viviendas de 3 plantas, con jardín, terraza, garaje y baño.                                    | Oportunidad! Construcción nueva. Última adosada en venta. <b>245.000 €</b>                                                            | Espectacular casa con jardín y piscina. 580m <sup>2</sup> de parcela. Decorado a capricho. Precio a consultar.                   |

## LAZKAO



**JOSÉ DE LASA:**  
3 habitaciones - Garaje cerrado



**OROBIONE: ¡OPORTUNIDAD!**  
2 habitaciones - 60m<sup>2</sup>



**HIRIGOIEN: 95m<sup>2</sup>**  
3 habitaciones  
Necesita reforma total



**ZUBIZKITZA:**  
NUEVO PRECIO  
CONSULTANOS



C/ José de Lasa 4 - LAZKAO  
943 88 37 39 - [www.lamylazkao.com](http://www.lamylazkao.com)

## LAZKAO

**1ª FASE VENDIDA  
EN VENTA 2ª FASE!**

**LOS MEJORES PRECIOS:**

2 HABITACIONES  
DESDE: **135.000€**  
+ IVA

3 HABITACIONES  
DESDE: **175.000€**  
+ IVA

Apuntáte ahora y aprovecha las mejores condiciones



# ESTAS NAVIDADES...



## ¡REGALA DESCANSO!

PARA EMPEZAR EL AÑO CON BUEN CUERPO

Y RECUERDA QUE EN KOLTXOI LEKU TENDRÁS  
LOS MEJORES COLCHONES

## ¡AL MEJOR PRECIO!



DISTRIBUIDOR OFICIAL DE



Nafarroa Etorbidea (Esq. Mendeurren) / BEASAIN / Tf. 943 88 65 88

Zigarrola, 1 Pab, 6-10 / ARRASATE / 943 77 14 92 / [www.grupo-aeme.com](http://www.grupo-aeme.com)