

# gida

196  
martxoak 2019

lolosaldea + goierri + urola garaia



## Udaberriko kolore biziak



**MARTXOAK 30 MARZO**  
KIROLDEGI ARETOR - LEGORRETA

### LEGOREGGAE

LEGORRETAKO REGGAE FESTIBALA  
★ ★ ★ 2019 ★ ★ ★



Ventanas Goleiri

**Maite duzun hori babesten dugu**  
Protegemos lo que más quieres

943 72 53 15

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



# Bai Reformas

ERAIKUNTZAK - ERREFORMAK

ERRESTAURAZIOAK - BARNE DISEINUA

C/Ezkiaga, s/n - Beasain 20200

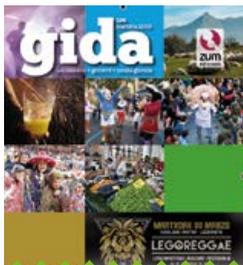
943 88 76 40 - 677 577 339

info@baireformas.com

www.baireformas.com

Jarraitu gure  
facebooka





# gida

196. Alea. 2019ko Martxoa

## ZUM EDIZIOAK S.L.

Patrizio Etxeberria, 7  
20230 Legazpi

Tfnoa. 943 73 15 83-639 21 89 40

E-maila: zum@zumedizioak.com

gida.aldizkaria

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

### Erredakzioa: Josema Azpeitia.

#### Kolaboratzaileak: José

Luis Padrón, José Angel

Igarzabal, Asier Zaldúa, Marta  
San Sebastián, Aitor Casado, Mar  
Torrijos eta Javier Mosquera

#### Argazkiak: Ritxar Tolosa,

Josema Azpeitia...

#### Diseinua: Truke Estudio Grafikoa

#### Maketazioa: Ritxar Tolosa

eta Josema Azpeitia

### PUBLIZITATEA:

UROLA (692 79 59 71)

GOIERRI/TOLOSALDEA:

(Iñigo Etxenike 655 74 46 57)

ZUM EDIZIOAK-ek Gida hau banatzen du hiru hilabetean behin Urola Garaia, Goierri eta Tolosaldeako 600dik gora tokitan, bere orrietan iragartzen diren denda eta enpresen laguntzari esker.

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

### KULTUR edo KIROL TALDEAK:

Zuen ekintzei buruzko informazioa modu zuzenean jakinarazi diezagukezue ZUMeko helbide, telefonoa, faxa edo posta elektronikoa erabiliz.  
[agenda@zumedizioak.com](mailto:agenda@zumedizioak.com)

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

## faceguk

### Putzu Iluna

**2** 012an Asturiasko eta Leongo meatzariak Kongresura eraman zuten euren aldarrikapena. Industria Ministroa hitz egiten zegoela, kamiseta beltzak atera zituzten meategiak ez ixteko eskatuz. Jesus Posadak, Ganberako orduko presidenteak, haiek kaleratzeko agindua eman zuen segituan. Europako meatze guztiak urtea amaierako itxita beharko zutela ebatzi zuen Europako Batasunak 2018an. Asturiasen 24.000 meatzari zeuden 1990eko hamarkadan, 2018an 800 besterik ez.

Europatik 18.000 milioi euro etorri ziren sistema ekonomikoa berritzeko, baina dirua desagertu egin zen. Sekulako errepideak daukate Asturiasen, baina existitzen ez den industria bati zerbitzu emateko.

Orain, European ikatzarenak egin duenean, Asturias, industrialki, basamortu bat denean, Hunosako Meatzarien Salbamendu Brigada, batera erori zen bi urteko umearengana azken txanpan iritsi eta zulotik erreskatatzeko lanetan aritu izanagatik. Lortu zuten, baina albiste txarrean konfirmatuta, umea hilik zegoen.

Asturiasko Printzesa saria emateko eskatu dute herritarrek. Ez gaur horien artean. Sariak, normalean, hustu, berratu, anulatu egiten dute saritua. Sariak baino, lana emango nieke nik. Batez ere orain, Espainia aspaldiko putzurik ilunenetara bueltatzen ari denean. Eta okerrena ez da astoprototasun moderatua inposatzen ari den mozketaren azalazgarria, okerrena eta beldurgarriena axolagabekeria da. Ba da Jerzy Lec-en bertso bat:



“Axolagabekeriak hil egiten du”. Geroz eta sakonagoa axolagabekeriaren putzua, orduan eta lurperatuagoa eta ilunagoa eta mutuagoa askatasuna.

Erreskate taldearen erreferentzia hartu behar dugun gaur bertan guk ere erreskatean parte hartu putzura jaisteko, eta egun osoan eta gau osoan lanean aritu, bilaketa lanak eten gabe egin, bidea ireki, manto, eta jaisuten jarraitu behar beste aukerarik ez baitugu. Errebeldia konformismotik salbatzeko. Esperantza gizagabetasunaren atzaparretatik kentzeko. Argirik gabeko iluntasunari argia emateko. Oraingo honetan, azken batean, bizirik eta beldurrik gabe ateratzeko, utopikoki hil ezin.

**Jose Luis Padrón**

Idazlea



FACEGUK 03 AGENDA 06 LEGOREGGAE 20

LIBURU BABY CLUBA 20 EL PASADO EN PINCELADAS 26

UROLA GARAIO KRONIKA 28 TOLOSALDEAKO KRONIKA 30

ERREPORTAJEAK: INDONESIA 34 ERREPORTAJEAK: NAFARROA 40

EL ABOGADO RESPONDE 44 GIDA KOMERTZIALA 45 DENDAK 45

OSASUNA 49 JATETXEAK 62 ETXEA 74



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



Ventanas Goierri

ri babesten dugu  
que más quieres



20 urte  
años

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

943 72 53 15

**MARTXOA  
MARZO**

**1 OSTIRALA**

**Beasain**

**Zinema:** "Perdiendo el Este".  
22:30

**Lazkao**

**Dantzaldia:** Oin Arin Dantza Taldea. Arerian, 18:00

**Legazpi**

**Īñauteriak:** Ikus 8.orrian

**Olaberria**

**Kata:** Urteroko kata Ihurre Zaharrear, 20:00etan.

**Tolosa**

**Kontzertua:** Monstruos Marinós. Box.A, 22:00

**Īñauteriak:** Ostiral Meheko Jaialdia (Arpegi Taldea). Leidor, 22:30

**Zumarraga**

**Īñauterietako DJ Festa:** Euskadi Enparantza, 16:30

**Antzerkia:** "Las Princesas del Pacífico" Zelai Arizti, 22:30

**2 LARUNBATA**

**Beasain**

**Īñauteriak:**

- Dantza Saioa (Ostadar D.T).

11etan.

- Erromeria. Loinazko San Martin Plaza azpian, 19:00

**Zinema:** "Perdiendo el Este".  
19:30, 22:30

**Legazpi**

**Īñauteriak:** Ikus 8.orrian

**Olaberria**

**Joxe Kerejeta Memoriale:**  
Bola Txapelketa, 10:00etan.

**Tolosa**

**Īñauteriak:** Īñauterietako Dantzari Txiki Eguna. Triangulotik, 11:30etatik aurrera.

**Urretxu**

**Herri Īñauteria:** "Mundakako Aratuzteak" Egun osoan zehar.

**Musika Bandako Īñauteri kalejira.** 11:30.

**Musika Eskolako ikasleen desfilea.** 17:30.

**Mozorro lehiaketa, Dantzaldia, DJ Txurru....** Gernikako Arbola Plaza, 18:00.

**3 IGANDEA**

**Beasain**

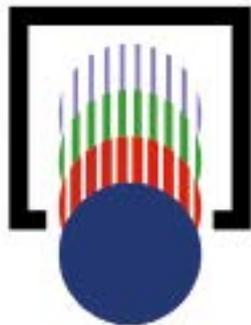
**Kontzertua:** Alaia Abesbatza. Igartza Jauregia, 12:00.

**Haur Zinema:** "Stubby, un héroe muy especial". 17:00



**KIKE BIGURI EN OROBIONE**

Empezamos el mes de marzo echando unas risas. Kike Biguri, uno de nuestros beasaindarras más universales, nos hará pasar un buen rato en el bar Orobione, de Lazkao, el miércoles 6 de marzo a las 18:00 horas... Alegría !!



**Loteriak**

**LOTERIA • KINIELAK  
PRIMITIBA ...**

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

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



T. 943 73 35 73  
kuber@kuber.es - [www.kuber.es](http://www.kuber.es)

Especialistas en:

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

Tramitamos gratis la solicitud  
de subvenciones.

Financiación a un bajo interés.

EMPRESA AUTORIZADA  
PARA EL **DESAMIAMTADO**



## FACHADAS



SUBVENCIONES  
HASTA  
30.000 €



## ASCENSORES

INSTALACION DE ASCENSORES

BAJADA DE ASCENSORES  
A COTA 0 Y ELIMINACION  
DE PELDAÑOS

**Zinema:** "Perdiendo el Este".  
22:30

**Legazpi**

**Iñauteriak:** Ikus koadroa orrialde honetan.

**Zinema:** "Yuli". 19:30

**Olaberria**

**Herrialdean Eguna:** 13:00

**Urretxu**

**Haurrentzako film laburrak:**  
Labeaga Aretoa, 17:00

**4 ASTELEHENA**

**Beasain**

**Zinema:** "Perdiendo el Este".  
22:30

**5 ASTEARTEA**

**Urretxu**

**MARTXOKO FERIA:**

Genikoa Arbola Plaza,  
15:00etatik aurrera.

**-15:00:** baserriko animalien erakusketa.

**-17:00:** Fruta arbolen eta otarraren zozketa

**-18:00:** Idi proba.

**6 ASTEAZKENA**

**Lazkao**

**Monologoa:** Kike Biguri. Oro-  
bione, 18:00

**Legazpi**

**Ikusentzuzkoa:** "Pumori,  
mendiaren alaba". 19:30, La-  
txartegi Aretoa

**Urretxu**

**Hitzaldia:** Miguel Angel Mue-  
la: "Nueva normativa en los  
torneos de ajedrez". Pub Eire,  
22:00etan.

**7 OSTEGUNA**

**Legazpi**

**Photocall:** "Kliama aldaketa eta  
emakumezkoak". Kale Nagu-  
sian, 19:00-21:00.

**Urretxu**

**Hitzaldia:** María Ángeles  
Machín, psikologoa: "Auto-  
estima y empoderamiento de  
las mujeres". Mairi Elkartearen,  
16:00etan.

**Zerain**

**Mokadutxoa:** Martxoaren  
8aren bezpera dela eta, hitzaldia  
eta mokadutxoa izango da  
Kultur Etxean. Ordua oraindik  
zehaztu gabe.

**8 OSTIRALA**

**Beasain**

**Zinema:** "Una cuestión de gé-  
nero". 22:00

**Lazkao**

**Dantzaldia:** Oin Arin Dantza  
Taldea. Arerian, 18:00

**Legazpi**

**Zinekluba:** "Disobedience".  
21:30, Latxartegi

**Urretxu**

**"Antez Motz", Antzerki La-  
burra Lehiaketaren finala:**  
Labeaga Aretoa, 21:30

**Zumarraga**

**Zine Kluba:** "Viaje al cuarto de  
una madre" Zelai Arizti, 22:15

**9 LARUNBATA**

**Beasain**

**Mus Txapelketa:** Arrano  
Elkartearen mus txapelketa.  
Loinzako San Martin Plaza az-



**IÑAUTERIAK 2019 LEGAZPIN**

**Otsailak 28, osteguna:** Doinua Musika Eskolako ikasleek

Inauteri kalejira egingo dute 17:15etatik aurrera

**Martxoak 1, ostirala:**

IKASTETXEETAKO HAURREN DESFILEA

- **16:00etan** abiatuko da, Santikutz egoitza paretik. Ibilbidea: Olaondo kalea, Urola Kalea-Kale Nagusia- Euskal Herria plaza.

- **17:00etan** Lintx-en etorrera Euskal Herria plazan eta Urolatarrak Txaranga hasiko da erdiguneko kaleak alaitzen 19:30ak arte.

- **19:30etatik 21:00etara** Alaitasuna Mariatxia kalez-kale.

**Martxoak 2, larunbata:** Legazpiko Gazteak elkarteak antolatutako ZAPATUKO IÑAUTERIA: Euskal Kultura. Elkarrekin bazkaldu ondoren, 17:30ean Laubide kaletik abiatuko gara karrozarekin Kalejiran. 22:00etan kontzertuak Gaztetxean.

**Martxoak 3, igandea:**

ZUBEROAKO MASKARADA KONPARTSA:

- **12:00:** Konpartsa Lau Bidetik irtengo da. Ibilbidea: Laubide (oinezkoen kalea), San Inazio, Juanastegi, Bikuña Plaza, Plazaola Kalea (Kukue parean).

- **14:00:** Bazkaria Gizarte Zentroan.

- **17:30:** Konpartsa Gizarte Zentrotik irtengo da.

Ibilbidea: Gizarte Zentroa, Kale Zaharra (Karibe Zaharra parean), Kale Nagusia (Kalotx parean), Kale Nagusia (Karibe Berri eta Gurrutxaga parean), Euskal Herria plaza.

- **19:00:** Lintxen agurra, panpina erretzea eta inauterian amaiera, Euskal Herria plazan.

Contabilidad  
**Xamar**  
Asesoría económica y fiscal

Enpresak eta Autonomoen Kontabilitatea eta Gestioa  
Komunitateen Administrazioa  
Higiezin Aholkularitza

Contabilidad y Gestión de Empresas y Autónomos  
Comunidades de Vecinos  
Inmobiliaria

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

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

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



MARTALANDA

Centro Odontológico-Zentru Odontologikoa



*10 urte jada zuekin.  
Eskerririk asko denori!*

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

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

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

pian, 16:00

**Haur Zinema:** "Lego Filma 2".

17:00

**Zinema:** "Una cuestión de género". 19:30, 22:30

**Gabiria**

**GAZTEBURUE:**

-09:00: Gosarizketa.

- **Ondoren**, poteoa eta argazki erraldoia.

-13:00: Bazkaría

-16:30: Jolasak.

-19:00: Poteoa

-22:30: Kontzertuak: John Leader and The Coconuts + Odolaren Mintzoa.

**Soka Tira:** Euskal Herriko Soka Tira mixtoko finala. Frontoian, 16:30etan.

**Urretxu-Zumarraga**

**Photocool. Klima Aldaketa eta emakumeak.** Areizaga-Kalebarren, 12:30-14:30

**Urretxu**

**Aukeren Azoka:** Ederrena, egun osoan zehar

**Goierrri Itzulía:** Irteera eta Hel-muga, Jose Mari Lasa Plazan, 15:30 - 18:30

**10 IGANDEA**

**Beasain**

**Kontzertua:** Donostiako Udal Txistulari Banda. Igartza Jauregia, 19:00

**Haur Zinema:** "Lego Filma 2". 17:00

**Zinema:** "Una cuestión de género". 19:30, 22:30

**Legazpi**

**Kirola Elkarrekin** Jardunaldia

**Haur Zinema:** "Asterix, edabe magikoaren sekretua". 17:00

**Zinema:** "Un asunto de familia". 19:30

**Tolosa**

**Iñauteriak:** Plñata Igandea. Ikasleen bandaren kalejira.

**Urretxu**

**Aukeren Azoka:** Ederrena, egun osoan zehar

**Haurrentzako Antzerkia.** "Pilotxo". Labeaga aretoa, 17:00

**EIRE Xake Txapelketa:** Finala Eire Tabernan.

**11 ASTELEHENA**

**Beasain**

**Zinema:** "Una cuestión de género". 19:30, 22:30



**EÑAUT ELORRIETA:**

Ken Zazpiren sortzaile eta ahots nagusia Beasainen izango da, Ursube Antzokian, apirilaren 6an.

**Tolosa**

**Mendi Tour:** Mendi Zine Jaialdia. Leidor, 19:00 - 22:00

**12 ASTEARTEA**

**Beasain**

**Opera-balleta:** "Aida-Luciano Pavarotti". 20:15, Usurbe

**Tolosa**

**Mendi Tour:** Mendi Zine Jaialdia. Leidor, 19:00 - 22:00

**13 ASTEAZKENA**

**Legazpi**

**Opera DVD-n:** "Luisa Miller (1)". 18:30, Kultur Etxea

**Tolosa**

**Mendi Tour:** Mendi Zine Jaialdia. Leidor, 19:00 - 22:00

**14 OSTEGUNA**

**Beasain**

**Zine Kluba:** "Lou". 21:00



ARGIKI  
ILUMINACION

SECUNDINO ESNAOLA 6 - ZUMARRAGA  
TF. 943 72 41 64



Matxinporta, pabellón 45  
(Ctra. Azkoitia), URRETXU  
Tf. 943 72 39 25

**www.eutsi.es**  
eutsi@eutsi.es



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

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



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

## 15 OSTIRALA

### Beasain

**Korrika kulturala:** "ENKAR-GUZ: Sormenaren Ibaia". Xabier Zabala, Andoni Egaña. Igartza Jauregia, 19:00

**Antzerkia:** "Zoaz pake santuan". 22:15

### Lazkao

**Antzerkia:** Urrup: "Tenemos que hablar". Arerian, 21:30

**Motor Festa:** Karaokea, ibilgailuen erakusketa, taloak, txaranga... 18:00

### Legazpi

**Zinekluba:** "El silencio de otros". 21:30,

### Tolosa

**Dantza:** Zeruko (Kresala Dantza Taldea). Leidor, 20:30

### Zumarraga

**Kontzertua: Gari eta Maldanbera:** Zelai Arizti, 22:30. Sarrera: 10 euro. (Ikus 14. orr.)

## 16 LARUNBATA

### Beasain

**Haur Zinema:** "Cómo entrenar a tu dragón, 3". 17:00

**Zinema:** "Holmes & Watson". 19:30 / "¿Podrás perdonarme algún día?". 22:30

### Lazkao

**VI Rally Sprint-a:** Auto Klaskoien bilkura (12:00); Rally Sprint lasterketaren hasiera (14:00); Sari Banaketa (21:00)

### Legazpi

**Karlos Ausserladscheiderren omenezko eguna:** Ekitaldiak egun guztian zehar, azokan

## ZUMALAKARREGI MUSEOA (MARTXOA ETA APIRILA))

### 1.- EMAKUMEAK ARDATZ

Helduentzako topaketa Emakume langilearen nazioarteko egunaren harira, Zumalakarregi Museoa topaketa irekia antolatzen du. Martxoaren 7an arratsaldeko 16:30etatik 18:30etara. Bertan modu irekian eta informalean, egungo gizartearen emakumearen errealitatearen inguruan hitz egin eta gogoeta egiteko espazioa irekia izango da. Aldi berean, herrialde ezberdinetako jatorria duten pertsonen gonbitea luzatu eta hauen esperientzia konpartitzeko aukerarekin.

### 2.- XIX MENDEKO EUSKAL EMAKUMEA

EMAKUME LANGILEAREN NAZIOARTEKO EGUNAREN harira, Familia Tailer didaktikoa egingo da Zumalakarregi Museoa, **martxoaren 9an** .XIX.mendeko irudigileek zuten emakumearen ikuspegia aztertuko dugu. Arratsaldeko 16:30etatik 18:30etara. Sarrera 3€koa izango da pertsonako, eta 1,5€ko deskontua familia txartela duten kideentzat. Aurrez izen eman beharko da, **kopuru mugatua**.

### 3.- PANPINAREN ETXEA ERAIKIZ

Familia Tailer didaktikoa. Zumalakarregi Museoa **Maushaus-en** eskutik martxoaren 23an . XIX.menden, burgesen artean oso modan zeuden haurrentzako panpinen etxea eraikiko dugu bertan, bertara gerturatzaren diren guztien artean. Arratsaldeko 16:30etatik 18:30etara. Tarifa 3€koa izango da pertsonako, eta 1,5€ko deskontua familia txartela duten kideentzat. Aurrez izen eman beharko da, **kopuru mugatua**.



### 4.- IPUIN KONTALARIA

Zumalakarregi Museoa **apirilaren 6an**, arratsaldeko 16:30etatik 18:30etara. Ipuin kontalaria izango da. Tarifa 3€koa izango da pertsonako, eta 1,5€ko deskontua familia txartela duten kideentzat. Aurrez izen eman beharko da, **kopuru mugatua**.



**Lainaz KAFEAK**



San Isidro K. BEASAIN - 943 80 51 28 / Zabierreka Pol. 53. LAZKAO  
cafe@lainaz@yahoo.es



18+

HEL  
DUAK  
GARA!



...acv MULTIMEDIA

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

**Tolosa**

**Pirritx, Porrotx eta Marimotots:** Leidor, 16:00 eta 18:30.  
**Birziklatu Azoka.** Berdura Plaza, 16:30 - 19:30

**17 IGANDEA**

**Beasain**

**Haur Zinema:** "Cómo entrenar a tu dragón, 3". 17:00  
**Zinema:** "Holmes & Watson". 22:00 / "¿Podrás perdonarme algún día?". 22:00

**Legazpi**

**Haur Zinema:** "El regreso de Mary Poppins". 17:00  
**Zinea:** "El vicio del poder". 19:30

**Olaberria**

**Pilota txapelketa:** Goierri Kopa, pilotalekuan, 10:00etan.

**Urretxu**

**Haurtzako film laburrak:** Labeaga Aretoa, 17:00

**18 ASTELEHENA**

**Beasain**

**Haur Zinema:** "Cómo entrenar a tu dragón, 3". 17:00  
**Zinema:** "Holmes & Watson". 19:30 / "¿Podrás perdonarme algún día?". 22:30

**19 ASTEARTEA**

**Beasain**

**Haur Zinema:** "Cómo entrenar a tu dragón, 3". 17:00  
**Zinema:** "Holmes & Watson". 19:30 / "¿Podrás perdonarme algún día?". 22:00  
**Zinema:** "The old man and the gun". 19:30

**20 ASTEAZKENA**

**Legazpi**

**Opera DVD-n:** "Luisa Miller (2)". 18:30, Kultur Etxea

**22 OSTIRALA**

**Beasain**

**Zinema:** "Mula". 22:00  
**Lazkao**  
**GOAZEN:** Goazen 5.0 antzerkia. Arerian, 17:30 - 19:30

**Legazpi**

**Ikusentzunezkoa:** Aitor Casado: "Indonesia". 19:30, Kultur Etxea

**Zinekluba:** "Climax". 21:30, Latxartegi

**Tolosa**

**Antzerkia:** "Ghero". Leidor, 20:30.

**Gipuzkoa Encounter:** Usabal Kiroldegia

**Zumarraga**

**Zine Kluba:** "The Rider" Zelai Arizti, 22:15

**23 LARUNBATA**

**Beasain**

**EHUNMILAK; ULTRAFESTA:** Egun osoko egitaraua Beasaingo kaleetan zehar.

**Haur Antzerkia:** Markeliñe: "Euria". 17:00

**Zinema:** "Mula". 19:30, 22:30

**Legazpi**

**Antzerkia:** "Gaiztoetan gaiztoenak". Latxartegi, 20:00

**Tolosa**

**Gipuzkoa Encounter:** Usabal Kiroldegia



**GARI & MALDANBERA: BESTE DENBORA BATEAN:**

Gari presenta su nuevo disco Beste denbora batean acompañado de la banda Maldanbera, la cual le acompaña desde hace ya más de cuatro años. La formación vuelve con nuevo ímpetu e ilusiones y sobre todo, con nuevas canciones, todas ataviadas para que, en su sutileza, sean consistentes y efectivas.

Tras más de 38 años en los escenarios y toda una vida enganchados a la música, los artistas duraderos como Gari, están por encima de sus canciones, más allá de sus discos y atraen, sobre todo, por su actitud y su estilo.

El concierto será un evento especial, un momento para disfrutar de la carnosidad sensual de sus canciones, compuestas y arregladas con la herramienta de su experiencia vital, las cuales van abriéndose paso a lo largo del concierto, a la vez que crean un puente íntimo y sólido con el público.

(15 de marzo, Zelai Arizti Aretoa, Zumarraga, 22:30 h. Entradas: 10 euros).

 <p><b>aseplan</b>                  AHOLKULARITZA                  ASEERDIA                  aseplan.com</p>	<p>JOSE MIGUEL FERRERIZ EIC - OZARAIN                  T 943 086 420</p>	<p>DULCE M. LONAL O - BEASAIN                  T 943 887 129</p>	
	<p>asesoria de empresa</p>	<p>servicios jurídicos</p>	<p>administración de fincas</p>
	<p><b>AHOLKULARITZA</b></p>	<p><b>ABOKATUAK</b></p>	<p><b>KOMUNITATEAK</b></p>

# Goierrialdea autobusak

Mota guztietako autobusak  
Goierriko herrien zerbitzura



## Pergolas para terrazas y cafeterías



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



## IGARTUBEITI BASERRIA (MARTXOA-APIRILA)

### Emakumeak landa ingurunean VII. Jardunaldia eta Barrikotea

Emakumearen Nazioarteko Eguna ospatzeko eta Igartubeitiko sagardoa dastatzeko topaketa, Igartubeitin, martxoak 9an. Publiko guztiari zuzendutako formatu anitzeko jarduerak antolatuta dira, besteak beste, ibilbide tematikoa baserrian zehar, haurrentzako tailerra, trikitilariak, sagardo eta Bertatik Bertara produktuen dastaketa eta baita azken hauen saskiaren zoketa ere.

Emakumearen Nazioarteko Eguna dela eta ospatzen den jardunaldi hau emakumeak landa ingurunean izan duen paperari eskaintzen zaio, landa ingurunea bere bizimodua bihurtu duten egungo emakumeen esperientzietara gerturatuz eta garai zein egoera ezberdinetan bizi izan diren emakumeek burututako lanari esker ona adieraziz. Bide batez, ospakizun honetan, Igartubeiti Baserri Museoan urrian egindako sagar zukua sagardo bihurtuta dastatzeko aukera izango da.

#### PROGRAMA:

**16:30** // Emakumea landa ingurunean XVI. mendean ibilbide tematikoa Igartubeiti baserrian, Iraitz Agirre, antropologoa eta historialariaren eskutik.

**Ordu berean, 16:30tan**, Sagar goxoa egiten ikasteko lantegia, 6-12 urte bitarteko haurrei zuzendua. Arantxa



Agirrek, Gabiriko Katarain baserrikoa eta Bertatik Bertarako ekoizleak eskainia.

**18:00:** Barrikotea, Sagardo eta Bertatik Bertara produktuen dastaketa eta trikitilariak.

**16:00-17:30: PHOTOCOOL-** Klima aldaketa eta emakumeak. Antzerkia-antzezleak herritarrak. Kutxak eta Bertatik Bertarak sustatutako ekimena Agenda 21-en barne.

**Beharrezkoa da aurrez izena ematea (Lantegiak toki mugatuak)**

**Kontaktoa: igartubeiti@gipuzkoa.eus edo 943 72 29 78 telefonoan.**

**Ibilbide tematikorako eta lantegi-irako izena emateko azken eguna: martxoak 1**

#### IGARTUBEITI FAMILIAN:

##### •“Olio lanpara”

6-12 urte bitarteko haurrentzat. Otsailak 16, 16:30-18:30

##### •“Arto maluta”

7-12 urte bitarteko haurrek dituzten familiei zuzendua. Untzi Museoan Aitor Buitronek eskainia Otsailak 23, 16:30-18:30

##### •“Joaldunak”

4-12 urte bitarteko haurrentzat Martxoak 2, 16:30-18:30

##### •“Arto gailetak”

4-12 urte bitarteko haurrentzat Martxoak 16, 16:30-18:30

##### •“Liñua”

8-12 urteko haurrentzat-Birtek eta Aranek eskainia Martxoak 30. 16:30-18:30

##### •“Igartubeiti irudikatzen”

4-12 urte bitarteko haurrentzat Apirilak 13, 16:30-18:30

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

*maitte*

Prekozinatuak - Delicatessen - Kafetegia

**COMIDA PARA LLEVAR A CASA  
O PARA CONSUMIR EN EL LOCAL**

Eta orain...**GOSARI BEREZIAK!**

Elosgi 22 / LAZKAO / **943 08 76 74**

revor  
bedding



 idra

K O L T X O I A K

aviasaflex          

Ibañondo 16 - IRURRA (N1) 943 69 16 77  
[www.koltxoiak.net](http://www.koltxoiak.net)

**Txotxongiloak:** "En las nubes". Topic, 18:30

**24 IGANDEA**

**Beasain**

**Haur Zinema:** "Los cinco y el valle de los dinosaurios". 17:00

**Zinema:** "Mula". 19:30, 22:00

**Legazpi**

**Haur Zinema:** "Ralph rompe Internet". 17:00

**Zinema:** "La tercera esposa". 19:30

**Tolosa**

**Gipuzkoa Encounter:** Usabal

**Urretxu**

**Haurrentzako film laburrak:** Labeaga Aretoa, 17:00

**25 ASTELEHENA**

**Beasain**

**Zinema:** "Mula". 19:30, 22:00

**26 ASTEARTEA**

**Olaberria**

**Ipuin kontalaria:** Miru Ipuin kontalaria liburutegian, "Nor zara?" Alzheimerren inguruko ipuin kontaketa 2 urtetik 7 urte arteko haurrentzat.



**GOAZEN 5.0:**

Euskal Telebistako telesailik arrakastatsuenaren aktore eta aktoresak Lazkaoko Areria aretoan izango dira, martxoaren 22an, telebistako seriean oinarritutako pieza antzetzten.

**Tolosa**

**Ekoinemaldia:** Leidor aretoa

**27 ASTEAZKENA**

**Tolosa**

**Ekoinemaldia:** Leidor aretoa

**28 OSTEGUNA**

**Beasain**

**Liburu aurkezpena:** Miren Amuriza. Igartza, 19:00

**Goieniz Zine Kluba:** "Viaje al cuarto de una madre". 21:00

**Legazpi**

**Hitzaldia:** "Non dago Mikel Laboa?". 19:00, Kultur Etxea.

**Tolosa**

**Ekoinemaldia:** Leidor aretoa

**29 OSTIRALA**

**Beasain**

**Kantujira:** Beasaingo kaleetan zehar, 18:30

**Zinema:** "El Gordo y el Flaco (Stan & Ollie)". 22:00

**Legazpi**

**Zinekluba:** "The Florida project". 21:30

**ALKAIN**  
antenak - elektrogailuak

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

# SUMINISTROS INDUSTRIALES AL ALCANCE DE TODOS



Herramientas ELÉCTRICAS



Herramientas MANUALES



FERRERÍA

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

 **Alonso**  
INDUSTRIA HORNIGAIAK

#### FERRERÍA

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: [alonsos@alonsa.com](mailto:alonsos@alonsa.com)

- + AUTOMOCIÓN
- + JARDINERÍA
- + BRICOLAJE

## EL FESTIVAL

## LEGOREGGAE

## SE CELEBRARÁ EL 30 DE MARZO

Este año será la **5ª edición** del Legoreggae Festibala y se celebrará el día **30 de marzo**. En el momento de escribir estas líneas, en las redes de la organización del Festival sólo se habían publicado información sobre 2 grupos:

Por un lado están **Bass Herri Sound System**, que ya vinieron el año pasado y viendo el ambiente que pusieron en la kalejira de la tarde, este año también se ha apostado por ellos.

Por otro lado están **Gorka Suaia eta Ama Rebel**. Gorka Suaia, conocido cantante en la escena reggae de Euskal Herria, y los Ama Rebel se han juntado para formar una banda muy interesante y acaban de sacar su primer disco.

Aparte de estos artistas vascos, desde **Iruñea** vienen las **The Ladj's**. Duo de dj's que se están haciendo un nombre en la escena y son las elegidas para cerrar la noche.

Seguimos con más nombre, **Hermano L**, mítico artista del panorama español, uno de los integrantes del pionero grupo La Puta Opepe. Artista de grandísima experiencia y gran cariño del público más veterano, también se dejará caer por Legorreta el 30 de marzo. Será un placer poder disfrutar con él.

Nos vamos un poco más lejos para presentar a nuestra siguiente artista, **Trees-**



**ha** (Foto superior). Artista de origen keniana, aunque vive en Alemania, ha actuado en escenarios de todo el mundo gracias a su grandísima voz. Aunque su estilo principal es el reggae, no tiene ningún problema en probar mas estilos musicales, cosa que demuestra su gran calidad.

Por último, tenemos al cabeza de cartel **Kabaka Pyramid** (Foto inferior) y su excelente banda **The Bebble Rockers**. Es un grandísimo placer y orgullo poder contar con el joven artista jamaicano. Mundialmente conocido, en los últimos años ha pisado los escenarios más famosos de la escena reggae, y recientemente ha estado de gira con **Damian Marley**. Vendrá a Legorreta a presentar su nuevo trabajo "Contraband", en el que colaboran artistas de primer nivel, y estamos seguros de que disfrutaremos del directo al más puro estilo electrizante de Kabaka Pyramid.

Queríamos aprovechar para dar a conocer nuestras redes sociales. Tenemos

una página en **Facebook** llamada Legoreggae, estamos en Twitter también **@LegoReggae** y por últimos nuestro Instagram es **@LegoreggaeFestibala**. Iremos publicando la información sobre el festival, también hablamos un poco sobre la cultura reggae y compartimos algunas canciones que nos parecen interesantes.

*La organizacion de Legoreggae*

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

LEHENDABIZIKO GARBIKETAK  
ERAIKINAK - BULEGOAK  
MERKATAL LOKALAK  
GARAJEAK  
JABEEN ERKIDEGOAK

PRIMERAS LIMPIEZAS  
EDIFICIOS - OFICINAS  
LOCALES COMERCIALES  
GARAJES  
COMUNIDAD DE PROPIETARIOS

# ORAIN, ZURE ZERBITZURA, **BEASAIN**<sub>EN!!</sub>



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



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

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

**Tolosa**

**Txotxongiloak:** "Iñari Sastre: Illusions". Topic, 20:30

**Zumarraga**

**Zine Kluba:** "Bienvenida a Montparnasse. Zelai Arizti, 22:15

**30 LARUNBATA**

**Beasain**

**Haur Zinema:** "Corgi: las mascotas de la reina". 17:00

**Zinema:** "El Gordo y el Flaco (Stan & Ollie)". 19:30, 22:30

**Tolosa**

**Tolosa Kantari:** Kantu Jira Herrikoia., 12:00etatik aurrera.

**Haur Ikuskizuna:** "Ilusioen sortzailea". Leidor, 17:00

**31 IGANDEA**

**Beasain**

**Kontzertua:** Loinatz Abesbatza: Musika Sakratua. San Martin Eliza, 19:00

**Haur Zinema:** "Corgi: las mascotas de la reina". 17:00

**Zinema:** "El Gordo y el Flaco (Stan & Ollie)". 19:30, 22:00

**Legazpi**

**Haur Zinema:** "Leo Da Vinci, Mona Lisa misioa". 17:00

**Zinema:** "Green Book". 19:30

**Olaberria**

**Agur Kontzertua:** Olaberriko Zeba Abesbatzak bere azken kontzertua, agurraren kontzertua, eskainiko du 13:00etako mezaren ondoren



**AGUR, ZEBBA !!** Olaberriko abesbatzak azken kontzertua eskainiko du martxoaren 31n.

**APIRILA  
ABRIL**

**1 ASTELEHENA**

**Beasain**

**Zinema:** "El Gordo y el Flaco (Stan & Ollie)". 19:30, 22:00

**2 ASTEARTEA**

**Tolosa**

**Opera:** "La fúeza del destino" (Giuseppe Verdi). 20:15.

**6 LARUNBATA**

**Beasain**

**Kontzertua:** Eñaut Elorrieta. Usurbe Antzokia, 20:00

**Gabiria**

**Leharrei Mendi lasterketa:** Bezperan dorsal banaketa eta pelikula emanaldia

**Lazkao**

**Dantzari Helduen Eguna**

**Legazpi**

**Korrika Kulturala:** Kafe Solasaldia Manu Bendalla sevillar bertsolariarekin.

**Tolosa**

**Txotxongiloak:** "Jon Braun". Topic, 18:30

**7 IGANDEA**

**Lazkao**

**Omenaldia:** Lazkao Txiki hil zeneko urteurreneko ekitaldia Lazkao Txiki Zelaian.

**Legazpi**

**Kontzertua:** Legazpi Musika Banda + Gorka Hermosa. 13:00, Latxartegi Aretoa.

**Kontzertua:** Abesbatzaren Kontzertua. 19:00, Parrokia.

**9 ASTELEHENA**

**Olaberria**

**Elikadura tailerra:** Haurrentzat, Jolas Txokoan.

**10 ASTEAZKENA**

**Beasain**

**Opera-Ballet:** "La Gioconda". Usurbe Antzokia, 20:00

**Legazpi**

**Balleta:** "El Cascanueces".

Kultur Etxea, 18:30

**12 OSTIRALA**

**Beasain**

**Antzerkia:** "Roman eta Julietta". Usurbe Antzokia, 22:15

**Legazpi**

**Ikusentzunezkoa:** Luis Mari Murua: "Uhartek". 19:30, Kultur Etxean.

**Tolosa**

**Tolosako Musika Banda:** Topic, 20:30

**13 LARUNBATA**

**Gabiria**

**Korrika:** Korrika Gabiritik 09:30etan pasako da. Lerro hauek idazteko momentuan bazkaria egiteko aukera aztertzen ari zen.

**Lazkao**

**Korrika:** Lazkaotik pasako da

**Legazpi**

**Talo Festa:** Hegialdeko Jaietarako dirua lortzeko..

**Korrika:** Legazpitik pasako da

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



**LAZKAO**  
ZERBITZUGUNEA









# ARANAUTO



Taller multimarcas

Venta de vehículos:

nuevos, KM-0 y segunda mano

Principales marcas:

Peugeot, KIA, FIAT y Alfa Romeo



Pol. Ind. Isuses, Pab. 3 - ARAMA

**943 80 53 26**

[aranauto@cercs.es](mailto:aranauto@cercs.es)

— FOR JU —  
**MALA  
GISSONA**  
CRAFT BEER

**CADA VEZ EN MÁS BARES**  
**GERO ETA TABERNA GEHIAGOTAN**

[info@malagissona.beer](mailto:info@malagissona.beer)

**Tolosa**

**Antzerkia:** "Pinotxo". Glu-glu produktzioak, 17:00

**Zerain**

**Korrika:** Zeraindik 8:42an pasako da eta honen inguruan ekitzatz izango dira.

**14 IGANDEA**

**Legazpi**

**Dantzari Txiki Eguna**

**15 ASTELEHENA**

**Legazpi**

**Kontzertua:** Doinua Musika Eskolako ikasleak. 18:00, La-xtartegi Aretoa.

**24 ASTEAZKENA**

**Ordizia**

**Artzai Eguna.**

**26 OSTIRALA**

**Beasain**

**Kantujira:** Beasaingo kaleetan zehar, 19:00

**Tolosa**

**Kontzertua:** El Consorcio. Leidor, 20:30

**30 ASTEARTEA**

**Beasain**

**Opera-Ballet:** "Fausto". Usurbe Antzokia, 19:45

**Legazpi**

**JAIK:** Santikutz Jaietako hasiera. Jaiak maiatzaren 4erarte luzatuko dira, eta Mirandaola Eguna maiatzaren 5ean izango da.

**LIBURU BABY KLUBA EKIMENAREN SAIO BERRIAK LIBURUTEGIAN**

Saioak **Ordiziako Udal Liburutegian** egingo dira, otsailaren 12an eta apirilaren 2an goizez (10:30 h) eta martxoaren 12an eta maiatzaren 7an arratsaldez (17:00 h.).

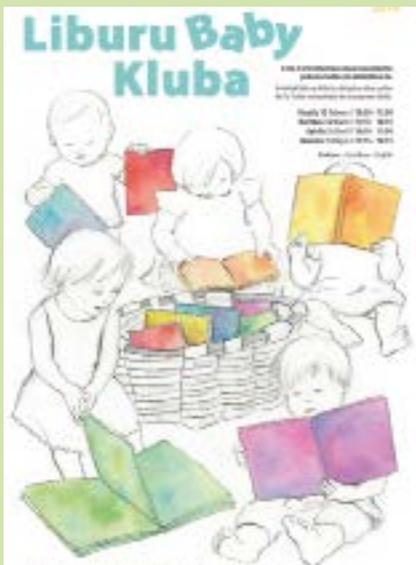
Liburu Baby Kluba ekimenak, "Ordizia Hiri Hezitzailea" programaren barruan garatzen dena jarraituko du Udal Liburutegian; Udal Liburutegiak sustatzen du eta urtean zehar Liburutegi berak bultzatzen duen ipuinontaketaren saioei gehitzen zaio.

Liburu Baby Kluba 0 eta 3 urte bitarteko umeei zuzenduriko jarduerak ludiko eta didaktikoak da. Umeak heldu batekin egongo dira eta azken honek jardueran ere parte hartuko du. Jardueran ardatza eta abiapuntua liburuak dira. Jarduera honen helburua nagusia umeengan txikitatiki eta beraien familiengan literatura, musika, artea eta naturarekiko interesa piztea da. Liburu Baby Kluba jarduerak kulturaz eta horregatik, euskaraz, gaztelera eta ingelesez garatzen dira.

Hiri hezitzaileen helburu etengabea ikasi, trukatu eta partekatzea da. Hortaz, bertako biztanleen bizitza aberastea ere bai eta nagusiki, haur eta gazteak hezikiko dituzte, baina borondate irmoa agertu behar du adin guztietako pertsonak bizitzan zeharreko prestakuntzan sartzeko. Eta zentzu horretan Liburu Baby kluba ekimena Hiri hezitzailearen printzipioen barruan kokatzen da, hala nola Hirriak aniztasunean oinarritutako hezkuntza sustatuko duela esaten denean, betiere ulergarritasuna, nazioarteko lankidetzak

solidarioa; edota Hiria familiei behar bezalako prestakuntza ematen ahalginduko duela esaten denean, haien seme-alabei hazten laguntzeko, haien seme-alabei hiriaren funtsa barneratzen laguntzeko, elkarrekiko begirunearekin bat. Alde horretatik, oro har, hezitzaileentzako prestakuntza-proposamenak garatuko ditu, bai eta hirian, nahiz eta maiz oharatu gabe, hezkuntza-eginkizunak betetzen dituzten pertsonentzat ere.

Eta marko horretan garatu nahi da Liburu Baby Kluba ekimena, eta lehenengo saioa datorren asteartean, Udal Liburutegian goizeko 10:30etan. Parte hartzaileen kopurua mugatua izanik, komeni da izena emateko Liburutegia bertan edo 943805633 telefonon edo liburutegia@ordizia.eus posta elektronikobeharko da, **kopuru mugatua**.





**LEIHOETXE**  
ALLUMINIOS  
MURO CORTINA  
DOMOTICA

PoL. Ind. Argizao, 30  
ZUMARRAGA

**943 72 08 07**

alumuniosleihoetxe@gmail.com

# Zugandik **URBIL** gaude



**Banakakoentzat zein profesionalentzat, etxea berritzeko behar den guztia:**

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



**BigMat**  
**URBIL**

**ERAIKUNTZARAKO  
MATERIAL ETA ZERBITZUAK**

Hiribarren 34, LAZKAO 943 00 88 87  
E-mail: [urbil@bigmat.es](mailto:urbil@bigmat.es)  
[www.urbil.bigmat.es](http://www.urbil.bigmat.es)



**JOSÉ ÁNGEL IGARZABAL**  
Escritor

## El pasado en pinceladas

# Érase una vez hace cincuenta años...

**C**on la agradable sensación producida tras la lectura de **"El Secreto de Gibola"** novela de la legazpiarra **Ane Odriozola** en la que junto a la ficción encontramos interesantes aspectos históricos de Legazpi, iniciamos esta crónica que nos conduce a un tiempo pasado.

### MARZO

De entrada abordamos noticias de los años cuarenta fechadas en **Zumarraga y Urretxu**. En marzo de

1948 en la primera localidad citada se plantea la posibilidad de erigir una cruz de cemento en la cima de Izaspi que reemplaza a la existente al encontrarse deteriorada por el paso del tiempo. A iniciativa de Los Luises se realiza una salida montañera a dicha cumbre teniendo como objetivo el emplazamiento de la nueva cruz. Técnicos bajo la dirección de Patxi Oyarzabal toman los apuntes pertinentes -- En **Urretxu** el primer martes de marzo tiene lugar una feria extraordinaria dedicada al sector rural. La edición de **1948** incluye una prueba de arrastre de piedra. Se trata de establecer una marca con la nueva piedra de 1.870 kilos. Interviene la pareja de bueyes de **Alejo Zabaleta** del caserío **"Urrusti"** de Zumarraga que en un tiempo de veinte minutos completa ocho plazas.

Echamos un vistazo a noticias de marzo de 1969. En **Tolosa** se rinde póstumo homenaje a los montañeros locales **Patxi Berrio y Ramón Ortiz** fallecidos en la escalada al Naranjo de Bulnes. En la iglesia de San Francisco es oficiada una misa en su memoria interviniendo el coro **"Euskariak"** del **Club Alpino Uzturre** dirigido por **José María Peña**. En el cine Leidor se visiona una serie de diapositivas realizadas por los infortunados montañeros en su ascensión a la mencionada cima de los Picos de Europa. -- Marzo del 69 supone cambios en algunas alcaldías dentro de nuestra cobertura informativa. Estos son los nuevos alcaldes. **Beasain**: Luis María Unzueta; **Urretxu**: Ramón Maiztegui y **Mutiloa**: Julián Murguiondo.--- A últimos de mes llega en **Ordizia** la fase final del III Concurso Cultural Comarcal. Participan veinte equipos con un total de 120 estudiantes. Concurran a la final los grupos **"Gure ametza"** y **"Burutik junda"** de la **Academia Urdaneta de Ordizia**, **"Anaitasuna"** de la **Escuela Profesional del Goierri** e **"Irrintzi"** del **Colegio Escuelas Pías de Orendain** que resulta vencedora de este certamen cultural. Como colofón se presenta al público el nuevo conjunto de baile vasco "Amets Bide" -- Finalmente aportamos un apunte sobre el mercado de **Ordizia**. El primer miércoles del mes de cara a la proximidad



**Patricio Echeverría. Ilustración: Zulet (Noticias de Gipuzkoa)**

de la fiesta de San José se ve incrementada notablemente la venta de cordero cotizándose entre 70-75 pesetas el kilo. A mediados de mes el mercado acoge las primeras setas de primavera con un precio de 800 pesetas el kilo. A causa del frío el escaso brote de seta de primavera hace que su precio se eleve a 1.000 pesetas el kilo para final de mes.

### ABRIL

Centramos el relato retrocediendo cincuenta años. Lo cubrimos con apuntes noticiables fechados en **abril de 1969**. **Beasain** ofrece la final del Concurso de Conjuntos de Música Moderna. Seis son los grupos finalistas logrando el triunfo "Los Top-Ten" de dicha localidad. Les siguen en la clasificación "Los Meteoros" de Zumarraga, "Los Montis" de Zarauz, "Los Fronterizos" de Ziordia, "Los Babys" de Legazpi y "Los Ovnis" de Ordizia. --- Por su parte el **Centro de Iniciativas y Turismo de Tolosa** acoge la clausura de la II Gran Gala de Artistas Tolosanos. Tras una palabras de salutación de **Miguel María Arreche**, presidente de la Comisión de Juventud del CIT, se hace entrega del trofeo "Simpatía" al conjunto músico-vocal "Los Piques" compuesto por, **Avelino Mocoeroa** (vocalista), **Enrique Ugarte** (acordeón), **José Fernando Ubillos** (guitarra), **Angel María Ortiz** (guitarra) y **Juan José Mocoeroa** (batería). Todos ellos en edades comprendidas entre 11 y 12 años y alumnos de Escuelas Pías.--- Fallece minseñor Zenon Aramburu, obispo de Wuhu (China). Monseñor Aramburu era natural de **Urretxu** y en 1947 el Ayuntamiento le nombró Hijo Predilecto de la villa.--- En la iglesia del barrio legazpiarra de Telleriarte se realizan obras de mejora. Los vecinos del lugar agradecen a D. **Patricio Echeverría** la ayuda prestada ya que sin su concurso no hubiese sido posible ejecutarlas. Como muestra de reconocimiento se le hace entrega de una artística placa obra del pintor y escultor eibarrés Lucas Alberdi.



disek

ibaiondo  
altzariak

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

Ofertas de exposición hasta 50%

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

Katea 5, Antzizar Auzoa BEASAIN - 943 16 40 40

IBAI ONDO



AROSZTEGIA



Birgoitze-lanak eta industria-mantenimendua.  
Urbanoizazioak, lan zibilak eta enpresa industrialak.

Pabiloi industrialak, etxebizitzetako, merkataritza-lokaletako eta abarrezko enpreformak eta eraikuntza.

Administrazio publikoetarako, enpresa pribatuetarako zein partikularretarako lanak.

Fatxada zein igogailuen berritze-lanak, bizilagun komunitateentzako enpreformak.

Ahalkularitza teknikoak (arkitektoak, ingeniariak...)



ANTIO  
CONSTRUCCIONES Y SERVICIOS

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

Rehabilitación, obras y mantenimiento industriales.

Urbanizaciones, obras civiles y empresas industriales.

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

Obras para administración pública, empresa privadas y particulares.

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

Asesoramiento técnico (arquitectos, ingenieros, etc.)

# Mecagüen los putos coches



**ASIER ZALDUA**  
Kazetaria

**Nigatik balitz, autoentzako aparkalekuak herritik kanpo egingo nituzke eta herrigunea banatzaileentzat eta larrialdietarako bakarrik utziko nuke**

**I**ritzi artikulu hau autoei buruzkoa da. Autoa geroz eta gehiago gorroto dudala eta autoaren gehiegizko erabilerak guztioi bizitza izorratzen digula azaldu nahi dut. Horretarako, Autoak gorroto ditut jar nezakeen titular gisa, baina zerbait argigarriagoa nahi nuen. Indartsuagoa. Zalantza izpirik utziko ez zuena. Eta euskara, abestiak dion moduan, biraorikan ez duen hizkuntza garbia da. Beraz, euskarak autoekin ez du harreman onik. Izan ere, autoa baino gauza zikinagorik ez dago.

Zenbat CO2 isurtzen dugu autoa hartzen dugun bakoitzean? Zenbat

kutsatu behar da auto bat fabrikatzeko? Eta bai, onartzen dut, autoa askakizun ederra da. Bidaiatzeko primerakoa da. Eta autoaren industriak garrantzi handia du eta ezin diogu bat batean autoak fabrikatzeari utzi. Baina ez al dugu autoa gehiegixko erabiltzen? A ze trafikoa egoten den gure kaleetan... Gidari horiek guztiek autoa hartzea ezinbestekoa dutela sinetsi behar al dut? Ospitalera, industrialder, anbulatoria, ogia erostera... joateko autoa hartu behar al da? Zergatik jasan behar dute oinezkoek ke, zarata eta arrisku hori guztia? Zergatik eman behar zaie autoei horrenbeste toki gure herrietan?

Nigatik balitz, autoentzako aparkalekuak herritik kanpo egingo nituzke eta herrigunea banatzaileentzat eta larrialdietarako bakarrik utziko nuke. Erradikala naizela? Gehitxo dela? Beharbada bai. Baina aparkaleku gehiago eskatzen dituztenak ez al dira erradikalak? Erdiguneko kaleetan aparkaldia ordu batera mugatu zutelako Zumarragako alkateari autoaren gurpilar zulatu zizkiona ez al da erradikalak?

Onartzen dut. Autofobia dut. Autoan igo eta transformatu egiten naiz. Pertsona nazkagarria bihurtzen naiz. Baina autoa maite dutenak ere ez ditut beti irribarretsu eta lasai ikusten autoan daudenean. Deabruak asmatutako tramankulu horretan sartzen garenean, egoistagoak bihurtzen gara. Enpatia izateko ahalmena galtzen dugu. Eta ez da harriztekoa. Izan ere, ez gara ardiak. Gizakia ez dago ilaran joateko egina, inurria edo prozesonaria izango balitz bezala. Eta aurrean karakola baino motelago doan bat jartzen zaigunean, bidea ixten digutenean, sutu egiten gara. Baina merezita dugu. Zertarako joan traste zahar batean sartuta, aske joan bagaitzke? Gure martxan, eta ez aurrekoak markatzen digun abian.

Zorionez, oso gutxitan hartu behar izaten dut autoa lan kontuengatik. Eta eskerrak. Lan kontuengatik autoa hartzen dudan bakoitzean, sutan jartzen naiz. Putaseme hutsa bihurtzen naiz.



Sutan ez jartzen saiitzen naiz, baina ezinezkoa zait. Beti norbait aurrean enbarazu egiten. Eta bakarrik hitz egiten hasten naiz. Eskerrak konturatzen naizen eta futbolariak bezala ahoa estaltzen dudan.

Abenduko zubiko ostrialean Telleriartera joan nintzen Marcos Madinabeitiari elkarrizketa egitera. Bizikletan joan izan banintz hobe... Bidean gurasoen egunkaria hartzera gelditu nintzen (gaizki egina). Egunkaria gurasoen etxean utzi ondoren, Urdaneta kaletik Legazpi aldera abiatu nintzen. Urdaneta kalean bertan, Jekyll doktorea Hyde jauna bihurtu zen. Orduko 20 kilometroko abiadan zihonan tipo bat harrapatu nuen eta bere atzetik joan behar izan nintzen DIAko errotondaraino. Alua oinez baino polikiago zihonan eta Argixao futbol zelaiko bidegurutzean artzenera sartu zen Argixaora sartzera zihonana eskuinetik aurreratze! ¿En qué quedamos? Presa duzu ala ez? Zeren presa baduzu... ez zaitze orduko 20 kilometroko abia-dan joan!

DIAko errotondan Urretxu aldera itzuli zen. Arraroa benetan herritik ateratzea herrira itzultzeko, baina niri bost. Nire paretik kendu zen eta bake ederra hartu nuen. Aaai... Gizajoa. Gutxi irauten du bakeak auto barruan... Errepidean bakerik ez. Bihurgunea igaro bezain laster frenatu egin behar izan nuen. Errepidean konpontzen ari ziren eta auto ilara zegoen. Azkarregi nindoan eta aurrekoa jan nuen ia. Motxorren beste auto ilara bat. Hor ere errepidean konpontzen ari ziren. Halako batean Telleriartera heltzea lortu nuen.

Itzulera ere amesgaizto hutsa izan zen. Motxorren obrako semaforoa gorri, suhiltzaile parkearen parean obrako semaforoa gorri, Urdanetan auto pila bigarren ilaran... Eta Hyde jaunak kontrola galdu zuen. Nire autoaren ispilarekin kamioi bat jo nuen. Eskerrak hori bakarrik izan zen... Halako batean autoa aparkatzea lortu nuen eta bake ederra hartu nuen. Esan bezala, bizikletan joan izan banintz hobe. Maritere Madinabeitiak oparitu zizkidan bi kalabazak ekartzeko lanak izango nituela? Nahiago bi kalabaza bizkar gainean eraman auto zikin batean sartu baino!

**Entzun**  
AUDIFONOAK



**JON LEGARISTI**  
AUDIOPROTESISTA

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

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

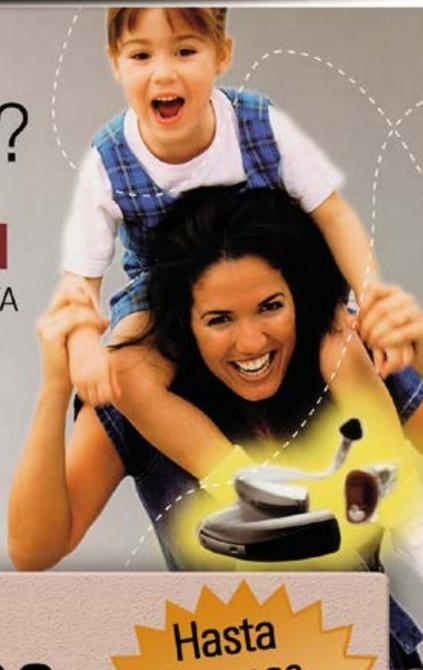
¿Sabes realmente si  
oyes bien?

no tengas dudas  
hazte un chequeo auditivo

Con una sencilla audiometría GRATUITA  
comprobarás tu nivel de audición

*garantía* de  
*adaptación*

*nosotros solucionamos  
tu problema auditivo*



LE AYUDAMOS  
HASTA CON **800€**

CONSULTANOS SUBVENCIONES Y CONDICIONES

Hasta  
3 meses  
de prueba

**GRATIS**

*¡¡Financiación hasta 3 años!!*

**50% DESCUENTO**

EN EL  
SEGUNDO  
AUDÍFONO

# Hauteskundeen atarian



**MARTA  
SAN SEBASTIAN**  
Kazetaria

**Alkate kargua  
eta karga, aurre  
kanpainaren kiratsa,  
kaleak asfaltatzeko  
desio geldiezina eta  
politikari parakai-  
distak, besteak beste**

bere burua alkatetzan ikusten duenik. Eta hasi da atzerako kontaketa, gainean (hitz egokiagorik ezin nuen bilatu!) ditugu maiatzeko udal eta foru hauteskundeak, eta motorrak berotzeko aurre kanpaina zirrargarria. Uler ironia.

Izan ere, eta orain kazetariaren bandotik hausnartuko dut, hauteskunde kanpaina eta aurre kanpaina baina garai astunagorik ez dut ezagutu. Alderdi politikoa hasi dira, aspaldi hasi zirela esango nuke, indioilarren eranpuzten eta beren propaganda-aparatuek ez dute dagoeneko deskantsurako astirik. Behin alkatetzarako edo aldundirako hautagaiak aurkeztuta, haiei distira ateratzea tokatzen zaie. Eta ezinbesteko arma da gure gizartearen esposizio-mediatikoa: ez zara inor komunikabideetan ateratzen ez bazara, nahiz eta parekorik ez duen kurrikuluma izan edo hauteskunde programa hobereena izan. Eta horretan, lagunak, alderdi handienek dituzte irabaztekoak; txikiei, aldiz, tokatuko zaie ukondokada bat edo beste ematea.

Baina politikatik arago, eremu guztiak kutsatzen ditu hauteskunde usainak; dena da kutsagarri, dena da susmagarri. Eta hasi naiz kirats hori berriz ere sumatzen. Alkateak beti izan ohi dira fokuen eta argazkien lagun, hori karguarekin batera etortzen da, baina hilabeteotan areagotu egiten da laguntasun hori. Udal aldizkariak ohi baina orrialde gehiago izaten ditu legealdiko proiektu izarrak zeintzuk izan diren herritarrei gogoratzeko, arloko zinegotziarekin nahikoa ez eta alkatearen asistentzia ezinbestekoa izaten da edonolako aurkezpen edo inauguraziotan, eta udalei kaleak asfaltatzeko desio geldiezina sartzen zaie, batez ere erdigunekoak. Topiko betetako hitzak direla esango du batek baino gehiagok, baina azken asteotako albisteei begi-kolpe ematea nahikoa da errealitate hau baieztatzeko.

Lerrock idazterako alderdi gehienek aurkeztuak dituzte Tolosaldeko herrietarako beren hautagaiak, alderdi nagusienek



behintzat arin ibili dira. Bakarren bat falta da, baina ezagunak ditugu aurpegi gehienak, sorpresa isolaturen bat kenduta. Eta azalpena simplea da: errepikatu egiten dute alkate gehienek; Tolosa, Villabona edo Irura, kasu. Gaztelaniaz esaten den bezala "a caballo ganador" edo zaldi irabazlearen alde egiten dute. Oposizioan egoteak beti ahalbidetzen du arriskatzeko aukera hori. Kasu honetan, "de perdidos al río" esamoldea aukeratuko nuke. Edonola ere, apustuak eginak daude.

Guztiak dira ausartak. Baina zer gehiago behar du alkate on batek? Beste ezaugarri eta gaitasun askoren gainera, nire iritzian, ezinbesteko baldintza da herritarra izatea, ordezkartuko duzun herriko bizilaguna izatea. Ez dut jaioterria begiratu eta errolda agirian aintzinasunik eskatzen: herritarra izatea da herrian bizitzea, herria maitatzea eta herriarekiko konpromisoa erakustea. Herritar izateak ematen du bestela lortu ezin den kategoria, politikari parakaidistek sekula izango ez dutena.

Eta prest al gaude / zaude? Ez zaitetz harritu datozen asteetan zure postontzian ohikoa baino panfleto gehiago topatzen badituzu, ez eman buelta gehiago buruari zure herriko alkate azken boladan kalean gehiago ikusten baduzu eta, batez ere, ez zaitetz asaldatu politika gorrotatzen baduzu. Lasai, hiruzpalau hilabeteoko kontua (bakarrik) izango da. Ongi etorri hauteskunde kanpainara! Eta animo!



**BERGARA**  
COCINAS CARPINTERIA

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



Matxinporta 10 URRETXU **943 72 36 89**

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

## GURE EGUNEROKO OGIA EL PAN NUESTRO DE CADA DÍA

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



Notre Pain

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



# GOIERRI

zerbitzuak eta  
alojamenduak

## JATETXEAK

### ARAMA

☑ Toki Alai ..... 943 88 89 53

### ATAUN

Lizarrusti ..... 943 58 20 69

### BEASAIN

☑ Artzai Enea ..... 943 16 31 16

☑ Dolarene ..... 943 88 98 88

☑ Guregas ..... 943 80 54 80

☑ Kattalin ..... 943 88 92 52

☑ Kikara ..... 943 88 62 34

☑ Mandubiko Benta ..... 943 88 26 73

☑ Salbatore ..... 943 88 83 07

☑ Urkiola ..... 943 08 61 31

☑ Xerbera ..... 943 88 88 29

### GABIRIA

☑ Korta ..... 943 88 71 86

### GAINTZA

Oteñe ..... 943 88 98 48

### IDIAZABAL

Alai ..... 943 18 76 55

☑ Pilarrena ..... 943 18 78 66

### LAZKAO

Aldasoro-Berri ..... 943 88 40 69

### LEGORRETA

Bartzelona ..... 943 80 62 06

### MUTILOA

Mujika ..... 943 80 16 99

Ostatu ..... 943 80 11 66

### OLABERRIA

Castillo ..... 943 88 19 58

Mat. Gorrotxategi ..... 943 88 19 58

Zezillonea ..... 943 88 58 29

### ORDIZIA

Martinez ..... 943 88 06 41

Olangu Baserría ..... 677 34 23 21

Txiñdoki ..... 943 88 40 49

### ORMAIZTEGI

Kuko ..... 943 88 28 93

### SEGURA

Imaz ..... 943 80 10 25

### ZALDIBIA

Lazkao Etxe ..... 943 88 00 44

Kixkurgune ..... 943 50 10 86

### ZEGAMA

Ostatu ..... 943 80 10 51

Otzaurteko Benta ..... 943 80 12 93

### ZERAIN

☑ Mandioa ..... 943 80 17 05

Ostatu ..... 943 80 17 99

## SAGARDETEGIAK

### ALTZAGA

Olagi ..... 943 88 77 26

### ATAUN

Urbirtarte ..... 943 18 01 19

### LEGORRETA

Aulia ..... 943 80 60 66

### OLABERRIA

Etxezuri ..... 943 88 20 49

### ORDIZIA

Tximista ..... 943 88 11 28

### ZERAIN

☑ Oiharte ..... 686 29 91 58

Otatza ..... 943 80 17 57

## HOTELAK

### BEASAIN

☑ Dolarea\*\*\*\* ..... 943 88 98 88

☑ Guregas\*\* ..... 943 80 54 80

☑ Igarta\* ..... 943 08 52 40

☑ Salbatore\* ..... 943 88 83 07

### IDIAZABAL

Alai\* ..... 943 18 76 55

### OLABERRIA

Castillo\*\*\* ..... 943 88 19 58

Zezillonea\*\* ..... 943 88 58 29

### SEGURA

☑ Imaz\*\* ..... 943 80 10 25

## PENTSIOAK

### MUTILOA

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

### ORMAIZTEGI

Ibune\*\* ..... 639 23 88 89

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

### ZEGAMA

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

## NEKAZAL- TURISMOAK

### ALTZAGA

Olagi ..... 943 88 77 26

### ATAUN

Aldarreta ..... 943 18 03 66

### LAZKAO

☑ Lizargarate ..... 943 88 19 74

### OLABERRIA

Borda ..... 943 16 06 81

### SEGURA

Ondarre ..... 943 80 16 64

### ZALDIBIA

Irizar Azpikoa ..... 943 88 77 18

Lazkao Etxe ..... 943 88 00 44

### ZEGAMA

☑ Arrieta Haundi ..... 943 80 18 90

### ZERAIN

☑ Oiharte ..... 680 17 12 91

Tellerine ..... 943 58 20 31

## LANDETXEAK

### LEGORRETA

Bartzelona ..... 943 80 62 06

### MUTILOA

Liernigarakoa ..... 943 80 16 69

### ZEGAMA

Otzaurteko Benta ..... 943 80 12 93

## ATERPETXEAK

### ATAUN

Lizarrusti ..... 943 58 20 69

### SEGURA

☑ Segura ..... 943 41 51 12

### ZERAIN

☑ Zerain ..... 943 80 15 05

## APARTAMENTU TURISTIKOAK

### GABIRIA

Beko Errota ..... 639 23 88 89

## KOMERTZIOA

### BEASAIN

Unanue Gozotegia

..... 943 16 22 66

### ORDIZIA

Ordizian Elkarte

..... www.ordizian.com

Unanue Gozotegia

..... 943 88 15 51

## ZERBITZU TURISTIKOAK

### ALDABE

☑ Gida zerbitzuak ..... 943 80 15 05

### ERRO

☑ Gida zerbitzuak ..... 943 88 22 90

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



**EUSKADI**  
BASQUE COUNTRY



**Goitur**  
GOIERRIKO TURISMO AGENTZIA

## IDIAZABAL LURRALDEA - TERRITORIO IDIAZABAL



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



## GOIERRI- BASQUE HIGHLANDS



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

## GOIERRIKO TURISMO BULEGO ETA INTERPRETATZIO ZENTROAK

• **ATAUN.** Aralar Parke Naturaleko IZ. *Centro de Interpretación del Parque Natural de Aralar.* Tel.: 943 58 20 69. [www.ataunturismoa.net](http://www.ataunturismoa.net) • [www.parketxesarea.org/llizarrusti](http://www.parketxesarea.org/llizarrusti)

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

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

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

• **ORDIZIA.** Goierriko eta Gastronomiaren Interpretazio Zentroa, *d'Elikatuz. Centro de Interpretación del Goierri y de la Alimentación y Gastronomía, d'Elikatuz.* 943 88 22 90. [www.delikatuz.com](http://www.delikatuz.com)

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

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

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

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

**i 943 16 18 23**



# INDONESIA, WONDERLAND

texto y fotografías: **Pasaporte a Wonderland**

No es la primera vez que publicamos en GIDA un reportaje de viajes de los integrantes del Blog "Pasaporte a Wonderland", el legazpiarra **Aitor Casado** y su pareja, la madrileña **Mar Torrijos**. El próximo **viernes 22 de marzo** (ver agenda) ambos nos ofrecerán en Legazpiko Kultur Etxea un extraordinario audiovisual sobre la experiencia que vivieron el año pasado en Indonesia. Eso, sumado a que la proximidad del verano puede hacer que alguien se decante a seguir los pasos a estos viajeros incansables, nos ha animado a publicar este artículo. Esperamos que lo disfrutéis.

**E**ste último verano estuvimos en Indonesia y en este artículo os recomendamos donde ir además de a la conocida y popular Bali. Indonesia es un conjunto de 17.000 islas de origen volcánico siendo las cinco islas más grandes Java, Sumatra, Kalimantan o Borneo, Nueva Guinea y Sulawesi. La capital del país es la caótica Jakarta, en la isla de Java.

Esa imagen evocadora de islas paradisíacas, naturaleza salvaje, costumbres ancestrales, espiritualidad y cultura es lo que nos encontramos nada más aterrizar. Otro de los atractivos del viaje es la gastronomía y, muy destacadamente, la amabilidad de los indonesios.

Nuestra ruta de tres semanas en el archipiélago recorrió la Java cultural y volcánica, la exótica Bali, la selvática Kalimantan o Borneo y la tradicional Sulawesi. Os hablamos un poquito más de cada una de las islas a continuación:

**Java** es una isla donde destacan sus volcanes, templos y palacios. Nuestro punto de partida de la ruta fue Yogyakarta,

una ciudad encantadora y relativamente tranquila adornada por sus palacios y punto de partida para las visitas a los grandiosos templos milenarios de Borobudur y Prambanan. Solo nos quedaba el traslado a otra ciudad en la isla para coger el avión para Borneo y entre otras sorpresas de las que no aparecen en las guías nos topamos con Kampung Pelangi o Pueblo del Arco Iris, un pueblo que estaba en un estado lamentable y de miseria y que ha sido rehabilitado por sus habitantes con la ayuda financiera del ayuntamiento destinada a la compra de pintura que los habitantes han utilizado para convertir el lugar en un espectacular poblado coloreado donde vemos la alegría e ilusión después de un gran esfuerzo.

Muy curiosa la visita al volcán Ijen que debe hacerse con máscaras para evitar respirar los gases tóxicos que desprende el azufre. Los trabajadores del azufre del volcán bajan y respiran cada día esos gases en una tarea penosa que consiste en buscar y cargar los pesados trozos de este mineral antes



mota guztietako  
**desataskoak**

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

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

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

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



**desatascos  
en general**

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

671 618 999 • 671 618 880

Bakea kalea, 6 ALTSASU

info@zitek.es • www.zitek.es

**zitek**



de volver a subir para después venderlo a otros que a su vez lo venderán a las empresas petroquímicas que lo utilizarán en cosméticos, cerillas, dinamita o fuegos artificiales.

Java es la isla más poblada del mundo con 145 millones de habitantes en una superficie 4 veces menos que España y que resulta muy caótica en las carreteras. Aprovechamos para recomendar que evitéis Jakarta y sus atascos de tráfico, nosotros salimos muy contentos con nuestra decisión de evitarla después de saber de las malas experiencias de otros viajeros.

**Bali** es una isla paradisiaca y muy distinta al resto de Indonesia en cuanto cultura, religión y costumbres. Aquí la religión principal es el hinduismo en lugar del islam que predomina en el resto de Indonesia. Los balineses tienen preciosas casas en las que siempre hay un templito para honrar a los ancestros. Todo está estéticamente muy cuidado y la naturaleza ha sido muy generosa con esta isla, además podemos encontrar pre-

ciosos paisajes de arrozales. Los balineses son encantadores y transmiten mucha paz a pesar de que en agosto la isla está un poco masificada. Se pueden hacer muchas rutas hacia templos magníficos, cascadas y parajes naturales y ver atardeceres de los que quedan en la retina para siempre. En cuanto a playas, Bali no tiene playas grandiosas, tiene algunas muy bonitas, pero no vale la pena ir tan lejos con la idea de hacer turismo de playa.

**Sulawesi** es una isla menos turística, tiene magníficas playas y paisajes y un tesoro patrimonial intangible, los ritos funerarios de la etnia Toraja. Los toraja celebran unos rituales funerarios muy costosos a los que invitan a innumerables familiares y amigos. Para ello deben reunir el dinero durante mucho tiempo para esta fiesta en la que se sacrificaran búfalos y se comerá y beberá unos cuantos días en homenaje al muerto. Pueden pasar años hasta que una familia media pueda permitirse el funeral y mientras tanto tratan al muerto como un



**HERRERIA  
MITXEL**

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

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

# COORDINAMOS SU OBRA DE PRINCIPIO A FIN

+ HOSTELERIA



+ REFORMAS EN PEQUEÑOS HOTELES



+ COCINAS



+ REHABILITACIÓN POST-INCENDIO



- Coordinación de **TODOS** los gremios necesarios para su obra o reforma
- Más de 100 obras finalizadas en 10 años
- Fontanería - Refuerzos de estructura - Instalaciones comunitarias, etc...

reformas  
**Imanol**  
berrikuntzak



Xabier Lizardi 1 • DONOSTIA 943 21 94 79

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



enfermo. Se les lleva a la parte sur de la casa, se les disea y se les lava, se les cambia de ropa y se les lleva comida diariamente. El funeral es motivo de alegría y celebración, todo en sus vidas gira alrededor de estas costumbres. Las tumbas son muy curiosas. Los paisajes de la zona y la arquitectura de las casas de los Toraja son también muy interesantes.

**Borneo** junto a Sumatra son las únicas localizaciones donde podemos encontrar orangutanes en su hábitat natural y también en forma de semilibertad. Pasamos tres días en un barco o klotok navegando por el río Sekonyer. Destacamos las increíbles noches de cielo estrellado y las numerosas luciérnagas iluminando los árboles, realmente de postal. En cuanto al avistamiento de los orangutanes, los vimos, aunque fue un poco decepcionante dado el elevado número de turistas que observábamos el espectáculo. En esta corta visita pudimos apreciar la deforestación de la isla para la producción de

aceite de palma, principal causa de que los orangutanes estén en peligro de extinción. Para conseguir terreno cultivable se producen muchos incendios intencionados que arrasan las zonas y a los que el gobierno hace la vista gorda. En occidente somos los principales consumidores de aceite de palma que está presente en muchos alimentos.

El mejor mes para ir a Indonesia no es agosto porque al ser temporada alta el turismo nubla la belleza de los sitios, además, los servicios bajan la calidad ante la imposibilidad de atender a tantos visitantes. Si podéis ir en julio o septiembre la situación mejora bastante.

Si estáis preparando vuestro viaje o queréis saber más de este destino, podéis encontrar información práctica, escalas interesantes, recorridos y reportajes en nuestro blog de viajes [www.pasaporteawonderland.com](http://www.pasaporteawonderland.com) o preguntarnos directamente, estaremos encantados.

## ELECTRO ORIA

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

Distribuidor Oficial

movistar+



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

# MUS

Ondo jan eta gero...

## Txapelketa

Modalidad / Modalitatea: **8 Reyes**

Sábado  
Larunbata  
—

**9**

**Marzo**  
**Martxo**  
16:00 h.

**40€**  
Pareja  
Bikote

**1.280€ en premios**

**1º 640€ + Txapela + Obsequio**

**2º 384€ + Obsequio**

**3º 256€ + Obsequio**

**4ª al 6º Obsequio**



**luckia**  
Casino Kursaal



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

**Inscripciones / Izen emateak:**

Tel: 943 429 214

Horario: 10:00 a 05:00 h.

C/ Mayor, 1 (Esquina Boulevard)

Donostia / San Sebastián

JOLASEAN DIBERTITU ZAITEZ. DIBERTIMEIDU  
ETA JOSTAKETA ARDURATSUA GOMENDATZEN  
DIZUGU. DIVIERTETE JUGANDO. TE RECOMENDA-  
MOS LA DIVERSION Y EL JUEGO RESPONSABLE.  
Prohibido el juego a menores de 18 años /  
Presentación DNI, Pasaporte / Pasaporte, NAN.

ANEXO 1  
del Reglamento  
del Juego



## “RUTAS Y RESTAURANTES DE NAVARRA”, CANDIDATO A MEJOR LIBRO DEL MUNDO

**Imanol A. Salvador / fotografías: Ritzsar Tolosa**

El pasado 29 de diciembre, fue notificado oficialmente a los tres legazpiarras **Josema Azpeitia, Ritzsar Tolosa y Txusma Pérez Azazeta**, autores de “**Rutas y Restaurantes con encanto de Navarra**” (Editorial SUA, 2018), que dicho libro ha resultado elegido como Mejor Libro del Estado Español en la categoría “Culinary Travel / Food Tourism” de los Premios “**Gourmand Awards 2019**”, los considerados como los “Oscars” de los libros de gastronomía.

**A**demás, al ser el primero del Estado, “Rutas y Restaurantes con encanto de Navarra” opta a mejor libro del Mundo en su categoría en la Gala que se celebrará en julio en Macao, donde serán premiados en una espectacular ceremonia los representantes mundiales de cada categoría.

El libro “Rutas y Restaurantes con Encanto de Navarra”, editado por **SUA Edizioak**, fue presentado en junio de este año en la Sociedad Nuevo Casino Central de Pamplona, en Iruña

(fotografía inferior) y en la Cofradía Vasca de Gastronomía de Donostia (fotografía superior), en dos ceremonias multitudinarias que contaron con gran afluencia de público y la colaboración desinteresada de varios cocineros y cocineras navarr@s como **Álex Múgica** (La Cocina de Álex Múgica, Iruña), **Iñaki Andrades y Luken Vigo** (Baserri Berri, Iruña), **Martín Iturri Huerta** (Taberna Cocotte, Iruña), **Luis Salcedo Irala** (Hostal Remigio, Tudela), **Joxe Apeztegia y Virginia Loyarte** (Casa



# ESTE INVIERNO SUELO RADIANTE

con



GRUPO  
GOIUR



Gracias al suelo cerámico y su gran  
conducción térmica calentarás todas  
las estancias uniformemente.

Sin radiadores ganamos libertad en la  
decoración.

Ahorrarás **entre un 15 y un 20%** en el  
consumo de combustible.

Secundino Esnaola 36, trasera - Zumarraga | 943 72 39 94 | 605 772 715 | 606 606 375  
grupogoiur@grupogoiur.com | www.grupogoiur.com

S SINGULAR  
DENIAK



Santamaría, Doneztebe), **Mauro Milagro** (La Catedral, Tudela), **Alberto Lamana** (Bardenas, Arguedas) o **Virgilio Martínez** (Beethoven, Fontellas), todos ellos presentes en el libro. Buena parte de ellos aparecen en la fotografía superior de esta misma página..

Como comentaron los autores durante la presentación, “el volumen ha sido el fruto de más de un año de trabajo, desplazamientos, degustaciones y toma de contacto con gente maravillosa que nos abrió sus puertas de manera amable y generosa”. En sus 200 páginas se recogen 40 locales, 37 de ellos con sus recetas, 37 excursiones por los alrededores de los restaurantes y una ruta de pintxos.

El libro, editado en un formato cómodo y práctico y cargado de excelentes fotografías está disponible para su venta por internet en la página de SUA Edizioak y Elkar se ha encargado de su distribución en todas las librerías de Euskal Herria con un precio de venta al público de 18,95 euros. “Rutas y Restaurantes de Navarra” ha agotado ya la primera edición y se encuentra a la venta la segunda. Sus autores se hallan ahora elaborando el libro “**Rutas y restaurantes con encanto de Gipuzkoa**” para la misma editorial.

Se da la circunstancia de que Rixtar Tolosa y Josema Azeitia, responsables de la revista y web Ondojan.com, obtuvieron hace cuatro años el premio Gourmand al mejor libro del Estado en la categoría “Culinary Travel” por su libro “La Senda del Pintxo”, que posteriormente fue elegido como **Segundo Mejor libro del Mundo** en la gala celebrada en Yantai (China). Por otra parte, Josema Azeitia obtuvo igualmente el Premio Gourmand al Mejor Libro del Estado en 2016 por su libro “Pintxos de Leyenda de Donostia”, editado por Ttartalo.





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

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

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

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



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

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



## PREBENTZIOAREKIN LAGUNDUKO DIZUGU TE AYUDAMOS CON LA PREVENCIÓN

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



## COORDINACIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN OBRA

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

Labraga, 56-58 bajo - URRETXU  
[enrileo@zyuras](mailto:enrileo@zyuras) **674 36 5702**



**JAVIER MOSQUERA**  
Abogado

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

## El Abogado Responde

### DONACIONES DE PADRES A HIJOS

**H**ace casi 4 años mis padres nos dieron 30.000€ a mí y a mi hermano. Ahora nos ha llegado una carta de Hacienda de Gipuzkoa donde nos dicen que tenemos que pagar un impuesto, intereses y multa por ese dinero. Si fue un regalo de nuestros padres, ¿Por qué tenemos que pagar a Hacienda?. E.M. (Ormaiztegi).

Ese "regalo" que tú llamas, Hacienda Foral de Gipuzkoa entiende que es una donación de padres a hijos, la cual está sujeta al pago de impuesto por donaciones. Este impuesto es de obligado pago cuando hay transmisiones de bienes o dinero, aun cuando sea a título gratuito.

En su momento deberías haber presentado a

Hacienda justificante de esa donación y haber pagado el impuesto correspondiente (un 1,5% sobre esa cantidad, es decir, 450€). Hacienda dispone de 4 años para poder reclamarte ese impuesto antes de que caduque, y ahora es cuando te lo solicita, pero claro, con sus correspondientes intereses y multa por no haberlo pagado a tiempo.

Evidentemente, ahora no puedes pagarlo "voluntariamente", ya que has tenido un requerimiento y liquidación de Hacienda. Lo mejor es que los abones con la carta de pago que te ha llegado, ya que Hacienda ha actuado conforme a la ley y es casi imposible que puedas negociar los intereses, la multa...

### PODER NOTARIAL MATERNO

**M**i madre acaba de fallecer, y hace unos años me firmó un poder notarial lo más extenso posible para poder llevarle las cuentas, los pagos... Acabo de recibir la carta de un abogado que representa a mis hermanos que me dice que he actuado de mala fe y que les he usurpado dinero que les correspondía ahora que ha muerto la ama, y que si no lo devuelvo me van a llevar a juicio. Yo creo que he actuado bien, pero tengo miedo de que me denuncien. ¿Qué puedo hacer?. I.I. (E-mail)

Según dices, el poder que te otorgó la madre es el más extenso que en Derecho se puede otorgar, es decir, tú estabas en la misma posición jurídica que tu madre, y todos los gastos, movimientos... es como si los hubiese hecho tu madre en vida. Por ello, tu actuación está amparada por

la ley, y no tienes por qué dar cuentas a nadie, ni devolver ninguna cantidad.

Evidentemente, también puedes exhibir las cuentas de tu madre a tus hermanos, y aún así, ellos no podrían obligarte a devolver determinadas partidas ni conceptos.

El único momento en que sí estarías obligada a rendir cuentas es en los movimientos a partir de la fecha de fallecimiento, ya que en ese momento ya no estarías moviendo dinero de la ama, sino derechos hereditarios tuyos y de tus hermanos, además de que ese poder notarial habría caducado por fallecimiento de la madre.

Mi consejo es que te dirijas a ese abogado y le solicites información de lo que supuestamente les has usurpado y le exhibas el poder que te dio la ama, a los efectos de que él vea que tu actuación ha sido conforme a derecho y con todas las prerrogativas legales.

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

# gida komertziala



**dendak**

92



**osasuna**

94



**jatetxeak**

108



**etxea**

122



**julita**  
desde 1943

mertzeria - mercería

**XoC**



Nafarroa etorbidea 4. Beasain  
Gizonezkoen arropa denda eta askoz gehiago

XoC by Ipark+arkitektura 2018



**MI TIENDA (Urretxu)**

## TODO EN DESCANSO, HOGAR Y DECORACIÓN

Acercándose a los 60 años de existencia, Mi Tienda, el emblemático comercio abierto en 1961 por **José y Julio García** sigue siendo un referente en Urretxu en cuanto a tradición familiar, proximidad, servicio, calidad y compromiso con el pueblo. Puro comercio local.

A día de hoy son los hijos de los fundadores, los primos **Julio, Ana e Ignacio García** quienes dirigen la tienda que han conocido toda la vida y a la que han aportado nuevos aires sin que ésta pierda el espíritu que siempre la ha acompañado, basado en la variedad, la calidad y la búsqueda de una **buena relación calidad-precio**.

### Todo en descanso

La sección de descanso se amplió hace dos años y sigue siendo uno de los puntales de Mi Tienda con una gran variedad de **somieres, colchones, camas articuladas, arcones abatibles...** y, como no, sábanas, fundas nórdicas, colchas y, sobre todo, **almohadas**. "Creo que tenemos una de las mayores variedades de almohadas de los contornos y además las tenemos aquí, en stock" nos subraya Ignacio, incidiendo en la variedad de estilos: de fibra, viscolásticas, de látex...

### Alfombras y cortinas técnicas

Otro fuerte de Mi Tienda, elemento diferenciador donde los haya, es la experiencia en venta y colocación de **cortinas técnicas: estores, cortinas verticales, enrollables...** una especialidad a la que se han dedicado en cuerpo y alma y en la que pocos les superan. Además, en Mi Tienda siempre están **a la última en nuevas tendencias** como lo demuestra su apuesta por las **alfombras de vinilo** (foto central), un artículo se realiza a medida y que ofrece la posibilidad de ser estampado digitalmente, consiguiendo un producto **moderno y totalmente personalizado**... ¿O es que alguien se pensaba que esta tienda estaba anclada en el pasado??



**MITIENDA**

**MITIENDA**

CI LABEAGA, 19  
TE. 943 72 42 51  
URRETXU

EN MI TIENDA ENCONTRARÁS TODO PARA EL DESCANSO:  
Colchones viscolásticos, látex, muelles... Gran surtido en almohadas, nórdicas en pluma, fibra. Disponemos de una amplia selección de fundas nórdicas, colchas. Almohadas de vinilo con las mejores marcas (Kolor). Decoramos tu hogar con las últimas novedades en paneles japoneses, estores, enrollables, screen bordado... ¡Visítanos!



# ALDASORO

Desde 1932




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



# GALDEANO

BURDINDEGIA • FERRETERIA



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

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

# BABY

Piedad, 15 ZUMARRAGA  
943 72 12 64



KOLEJO BERREA



bugaba  
cybex  
MAXI-COSI

britax  
römer  
Walking Mum

PUERKULTURA

## ORDIZIA

LEGAZPI 3  
TEL. 943 880 406

### HIDALGO

BITXITEGIA ETA ERLIJUTEGIA



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

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

# DEIDO ILEAPAINDEGIA



**DEIDO** es una peluquería actual donde puedes cumplir tus expectativas: desde tratamientos exclusivos de botox capilar de la marca Luxury, mechas de última tendencia, colores impresionantes, cortes, alisados duraderos, moldeados y peinados.

En esta peluquería podrás encontrar el **recogido perfecto** para cualquier ocasión, y locos personalizados (hechos a mano).



Contamos con una **amplia gama de complementos** tanto para bodas como para el día a día.

*Deido* &  
ILEAPAINDEGIA

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

# 15

## URTEURRENA

ospatzen ari gara

¡Estamos de ANIVERSARIO!

# 2x1

Desde 1 de marzo hasta 31 de Mayo, Martesamán / Elik, Maizakari, 31 eta.

**MUKGAT**  


**OPTIKA JAUREGI**  
 Nafarroa etorbidea 13, BEASAIN  
 943 02 73 42



# KAILAS

fisioterapia zentroa

**Noemi Aznar Cantero**  
**Fisioterapeuta - Osteópata**

RPS: 13/14

- Osteopatía
- Terapia manual
- Suelo pélvico femenino y masculino
- Drenaje linfático
- Radiofrecuencia

- Pilates terapéutico con fisioterapeuta






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

## Etxebeste hartz klinika

Tolosan 198tik



**Tfnoa. 943 654 601**

[WWW.ETXEBESTEDENTAL.COM](http://WWW.ETXEBESTEDENTAL.COM)  
 info@etxebestedental.com

**NAFARROA ETORBIDEA 1  
 20400 TOLOSA**



# NEKOTZ



## albaitaritza klinika / clínica veterinaria



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

Ana Alustiza Zabaleta  
 FILIPINAS UHARTEAK, 5 - ZUMARRAGA  
**TF: 943 72 49 26**  
[www.nekotz.com](http://www.nekotz.com)



**AMAIA RODRIGUEZ (Zumarraga)**

## EL BIENESTAR COMO OBJETIVO

“Mi principal objetivo es el bienestar de los pacientes, mejorar su calidad de vida, conseguir la mayor autonomía que sea posible y hacer que se sientan incluidos, escuchados y acompañados”. Es la filosofía de **Amaia Rodríguez Marco**, urretxuarra, que inauguró el pasado noviembre su centro dedicado, principalmente, a lo que ella considera “su vocación”; **la fisioterapia neurológica**, tanto infantil como adulta.

La fisioterapia neurológica, nos explica Amaia, “tiene como misión la evaluación y tratamiento de patologías que afectan al sistema nervioso central y/o periférico. Encaminando el tratamiento a mejorar las funciones que se vean alteradas en el paciente como la movilidad, el equilibrio, el control postural, etc.” Un amplio espectro que abarca “desde la parálisis cerebral, espina bífida, diversos síndromes y hasta los accidentes cerebrovasculares o traumatismos craneoencefálicos”.

No es sencilla, sin duda, la labor y la responsabilidad de Amaia, pero no en vano se ha preparado a conciencia para ello: le avalan **12 años de estudios y experiencia** en Madrid con el Grado en fisioterapia, un Postgrado en fisioterapia infantil, un Máster en Neurocontrol Motor y varios cursos dirigidos principalmente a la fisioterapia neurológica. En resumen, todo un abanico formativo que le ha preparado para tratar y mejorar el día a día de estos pacientes que, afirma, “le dan a ella tanto o más de lo que ella les aporta a ellos”.

En tan solo tres meses, Amaia está muy satisfecha con la marcha del centro. “En nuestro campo hay que trabajar con el paciente de forma muy continuada, marcar pautas domiciliarias tanto al paciente como a su entorno más cercano, seguir su evolución de cerca... algo para lo que es necesario que haya una proximidad. De ahí, que sea muy gratificante escuchar por boca de los pacientes que un centro así es bienvenido cerca de sus domicilios”.

El centro de Amaia Rodríguez cuenta, además, con las últimas tecnologías en su campo, como la ortesis dinámica “Spidersuit” entre otros, empleada para trabajos intensivos con pacientes neurológicos.



### Otros servicios:

Amaia Rodríguez, además ofrece tratamientos para alteraciones infantiles tanto motrices como del desarrollo (alteraciones estructurales, casos de prematuridad...), alteraciones infantiles digestivas (cólicos, estreñimiento...). Se ofrecen también tratamientos musculoesqueléticos tanto para niños como para adultos (sobrecargas musculares, esguinces, tendinopatías...) además de todo esto, Amaia es instructora de pilates suelo e imparte sesiones para grupos reducidos con el objetivo de mejorar la ergonomía y control. Todo ello mediante tratamientos continuados y un seguimiento personalizado de cada paciente.

Zatoz gure txokoa ezagutzera, irribarreak doan ditugu eta!



**FISIOTERAPIA Amaia Rodríguez**

FISIOTERAPIA INFANTIL  
TRATAMIENTO CON ORTESIS DINÁMICA “SPIDERSUIT”  
FISIOTERAPIA NEUROLÓGICA INFANTIL Y ADULTA  
PILATES SUELO

Sekundino Esnabla 14, ZUMARRAGA. 943 38 35 75 • 678 19 74 81  
ar.fisioterapia@hotmail.com • www.infoarfisioterapia.com

# ARGI

OPTIKA



Ana Hickmann

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

Nafarroa etorbidea 14. BEASAIN  
www.argioptika.com

943 88 31 10



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

¡Infórmate sin compromiso!



*Narmanki*

Edergintza - Belleza  
LABEAGA 2 - URRETXU  
943 72 25 13



**urai**  
HORTZ  
KLINIKA



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

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

**Zainduz**  
FISIOTERAPIA  
Maitane Merino col.1137

- Preparación al parto
- Rehabilitación de suelo pélvico
- Pilates e hipopresivos
- Yoga ■ Masaje shantala para bebés
- Fisioterapia ■ Fisoestética
- Osteopatía ■ Osteopatía pediátrica
- Rehabilitación
- Fisioterapia a domicilio

www.zainduzfisioterapia.com  
zainduz@zainduzfisioterapia.com



Dolare kalea, 3 behea  
Beasain  
Tlf.: 943.53.38.12  
688.73.26.86





**BIOQIROS (Beasain)**

# MOVIMIENTO #FEELING FREE FLOWING

**E**ste movimiento tiene su origen en el término “Flow” que Mihály Csíkszentmihályi define como:

“Una mezcla perfecta entre **disfrute y desafío al realizar una tarea**. Un proceso que nos permite aumentar nuestra creatividad y rendimiento hasta cuotas espectaculares y sobre todo, que nos genera una extraordinaria batería de satisfacción y emociones positivas.”

El movimiento #FeelingFreeFlowing busca **experimentar en cada momento el flujo de la vida**, libre de tensiones, centrando la persona en el momento presente, enseñando a escuchar a sus cuerpos físico, mental y emocional y guiándola en su camino.

Para conseguir este objetivo tienes a tu disposición herramientas poderosas como son la respiración, el trabajo postural, la alimentación natural, la meditación, etc.

Se trata de **encontrar el equilibrio a través de la simplicidad**, realizando cada pequeña acción con total atención y emoción, desde la autoescucha y el autorespeto.

Tus cuerpos físico, bioquímico, mental y emocional te hablan continuamente, te dan información de cómo están y qué es lo que necesitan realmente en ese momento. Partiendo de la base de que todas las partes de nuestro ser están interconectadas, y que lo que manifiesta una puede tener su origen en otra, el movimiento #FeelingFreeFlowing pone a tu disposición las vías necesarias para conocer las causas reales de tu desequilibrio o malestar y ponerlas en orden.

El movimiento #FeelingFreeFlowing **es el resultado de años de experiencia** en el coaching holístico basado en las terapias naturales y el trabajo físico global, que tan buenos resultados está dando.

Porque #FeelingFreeFlowing es mucho más que un



entrenamiento respiratorio y postural, es mucho más que una educación nutricional, es mucho más que meditación, **es el movimiento que te ayuda a conectar contigo mismo**, vivir el presente y sentir que estás en el camino correcto.

Tienes a tu disposición clases regulares, consultas, talleres y cursos de coaching postural, entrenamiento respiratorio, alimentación natural, kinesiología holística, etc. para comenzar este camino, tu camino.

Busca más información acerca de mis clases regulares, talleres y cursos en:

<https://www.facebook.com/personalcoachigorgutierrez>,

[https://www.instagram.com/personal\\_coach\\_igor\\_gutierrez](https://www.instagram.com/personal_coach_igor_gutierrez),

<https://www.facebook.com/BioQiros>,

<http://www.bioqiros.com>.

Y tú, ¿te unes al movimiento #FeelingFreeFlowing?

**Igor Gutierrez**

Personal Coach

#Conocimiento #Experiencia #Pasión



**MEDIKUNTZA BIOLOGIKOA**

**BioQiros**

Zelaeta Berrí Plaza, 3 · 20200 Beasain  
943.027.661 · info@bioqiros.com  
www.bioqiros.com

**terapias naturales**

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

**cursos/talleres**

Constelaciones Familiares  
Hipopresivos  
Yoga

**actividades**

Hipopresivos  
K-Stretch®  
Pilates  
Yoga

**test intolerancias**  
**análisis de sangre**  
**productos ecológicos**  
**asesoramiento gratuito**



**ROMPIENDO  
CON LA TRADICIÓN**



Latxartegi 10 • LEGAZPI

**943 73 06 51**



**SILVIA MIRAS CASASAYAS**  
ODONTÓLOGA

RPS Nº 92/13  
Colegiado nº 20000649

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



**urrats**  
PODOLOGIA ZENTROA

Labeaga 31  
Urretxu  
**943 72 52 23**

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

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

R.P.S. 14/04



Productos de línea nº 1 en USA:

**M A T R I X**  
HAZENDO TODO LO QUE PUEDE SER

Producto Biolage, tintes sin amoníaco  
y tratamientos naturales

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

Hirigoien 7, LAZKAO. **943 88 64 44**

[info@zuriileapaindegia.com](mailto:info@zuriileapaindegia.com)



**Helen** Unisex  
ileapaindegia eta estetika

**Orlamendi 17**  
BEASAIN  
**943 88 41 02**





Lazkaoko Klinikako taldea

## ALAI HORTZ KLINIKA: UN EQUIPO A SU SERVICIO

Experiencia, cercanía y trato directo, son las características que definen a Alai Hartz Klinika, la clínica dental inaugurada por Mariví Castrillo en 2004 y que a día de hoy cuenta con dos centros, en Zumarraga y Lazkao, conformando un equipo de **10 profesionales** entre los que encontramos **odontólogos, higienistas, periodoncistas, ortodoncistas, y protésicos dentales**, además de tres profesionales **especializados** en cirugía, endodoncia y ortodoncia que acuden regularmente a los dos locales, ofreciendo así un **servicio completo de odontología**. Alai cuenta, además, con **laboratorio propio**, lo que hace que el trato con los pacientes sea mucho más directo.

### Amplia experiencia y continua formación

Mariví no era nueva en el gremio cuando abrió Alai. De hecho, esta zumarragatarra lleva ya **26 años en la profesión**, dedicándose a la prótesis dental y ahora también Higienista dental. Ello no quita que tanto Mariví como su equipo se sometan continuamente a **mejoras y actualizaciones** mediante cursos y congresos para estar al tanto de las últimas tendencias y adelantos en el sector. Así, en Alai Hartz Klinika, se ofrecen **Cirugías guiadas**, o cirugías controladas por ordenador, con las que se evita el abrir, resultando menos traumáticas que la cirugía convencional. Asimismo, en ortodoncia cada vez optan más por el

**sistema Invisaling u ortodoncia invisible**, la tendencia más novedosa y estética en materia de ortodoncia.

### Ventajas para los niños y tarjeta familiar

Las familias con niños no encontrarán más que ventajas en Alai Hartz Klinika. Por una parte, en estos centros se ofrece **servicio de Odontopediatría**, o tratamiento odontológico de 0 a 15 años. Además, las dos clínicas cuentan con **servicio PADI**.

Por otra parte, las familias de 3 miembros o más, pueden beneficiarse de las muchas ventajas que les ofrece la **Tarjeta Familiar**. Si sois tres o más en casa, no dejéis de consultar sus ventajas.

### Talde oso bat zure zerbitzura

10 lagunetako giza-talde espezializatu eta profesionala topatuko duzu Alai Hartz Klinikaren bi egoitzetan, Zumarragakoa zein Lazkaokoa. Hortzetako gaietan espezializatutako lan talde honek **tratu zuzena eta pertsonalizatua** eskaintzen dizu, **laborategi propioak** erabiliz zure beharretara egokitzeo.

Alai Hartz Klinikari, gainera, **haurrentzako abantaila** sorta paregabea topatuko duzu, eta familian 3 edo gehiago izanez gero, ez gelditu **"Famili-Txartela"**k eskaintzen dituen abantailak kontsutlatu gabe... ez zara damutuko !!



Zumarragako klinikako taldea



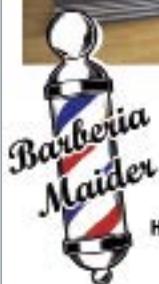
*Tu salud empieza por tu boca, cuidala y revisala. Nosotros te ayudamos*

**GURE ZERBITZUAK**  
**NUESTROS SERVICIOS**

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



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



Corte de caballero  
Barberia

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

**Mairer Bizartegia**

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



**Aitziber  
Gine Mugica**

*psikoterapeuta*

UN ESPACIO PARA LA REFLEXIÓN  
Y EL ENCUENTRO CON UNO MISMO

- Duelos
- Ansiedad
- Fibromialgias
- Problemas emocionales

**653 73 44 57**  
aitzibergine@outlook.com

Islas Filipinas 5, 3 | Laubide 11 - 3. esk  
20700 Zumarraga | 20230 Legazpi

**ESPECIALISTAS EN  
TU SALUD Y BIENESTAR**

 **farmaetxe**  
parafarmacia

 **farmaetxe**  
confort

 **farmaetxe**  
ortopedia



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

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



Centro de Psicología Humanista

**Gizaki**

*Ayuda para avanzar*

Gema Moro Pastor  
Psicóloga col. n° 1486

RPS 251/15

*Desde 2004,  
el valor de la experiencia*

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

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



# Nerea Larrea Oyarbide

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



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

## Coro Paternati

Aranza 30 B  
LEGAZPI

943 73 17 12  
888 63 85 43



Aportar a las personas un sistema de belleza eficaz, saludable y respetuoso con la naturaleza.

Aportar momentos únicos, con sensaciones diferentes, que perduren en el tiempo a un precio razonable.

# Lanbroa

Estetika  
Dietetika



Bidezar 7, Zumarraga  
943 72 35 81

Nagusia 24, Legazpi  
943 73 17 98



LA VIE (Beasain)

## BELLEZA Y BIENESTAR PERSONALIZADOS

Dirigido por Evelin Robayo y situado en pleno centro de Beasain, La Vie es un centro de belleza y bienestar nacido de la inquietud por parte de esta joven profesional por ofrecer un servicio personalizado y adaptado a la clientela, ofreciendo terapias y servicios enfocados a mejorar la estética y el organismo a través de técnicas naturales e innovadoras.

La Vie, por lo tanto, Encamina sus terapias sobre el diagnóstico y objetivos a cumplir. Como señalan en su web [lavie.eus](http://lavie.eus), "Priorizamos su bienestar, dando soluciones a las inquietudes de nuestros clientes, haciendo que cada visita al centro sea una experiencia reconfortable, positiva, grata y única en un ambiente acogedor". Así, en La Vie los protocolos son adaptados o creados para cada cliente según su necesidad y criterio, ofreciendo un amplio abanico de posibilidades como:

- **Maderoterapia:** masaje reductor/ drenante /reafirmante realizado a través de diferentes utensilios de madera.
- **HIFU:** tratamiento de ultrasonido focalizado de alta intensidad a través del equipo apolomed que aporta firmeza a epidermis y dermis
- **Láser vascular:** procedimiento para retirar las Arañas vasculares, puntos rubíes... cualquier alteración producida por la hemoglobina. Sin tratar varices ni trombos
- **Therapy cool:** método natural basado en los conocimientos de la hidroterapia desde el siglo XIX que se resume en los contrastes de frío-calor aplicados al organismo para mejorar el sistema vascular, eliminar toxinas, mejorar el rendimiento deportivo...
- **Binary:** emite una señal de alta frecuencia para conseguir la movilización iónica intercelular y la acción desde el corazón de la célula.
- **Electroestimulación:** recuperación de tono muscular y la reducción de tejido adiposo.
- **Láser diodo:** método para eliminar el vello de forma definitiva y prácticamente indolora gracias a su sistema de refrigeración
- **Microblading**
- **Reeducación nutricional holística.**
- **Dermopunción:** método realizado mediante unas micro agujas que estimulan la producción de colágeno o elastina, además de beneficiar a la penetración de los principios activos.
- **Variedad en masajes:** para estimular los sentidos y relajamos en esta era tan caótica se ofrecen diferentes opciones de masaje con cañas de bambú, conchas marinas, piedras volcánicas, velas, ventosas...
- **Roll-action:** masaje descontracturante y remodelante tonificante realizado con un equipo para trabajar continuamente y en profundidad.
- **Mesopress:** Administración subcutánea de principios activos sin agujas pero eficaces.



### Servicios clásicos y taller nutricional gratuito

Además de estas técnicas, en La Vie también se ofrecen servicios clásicos como depilación con cera o hilo, esmaltado de manos y pies, extensiones de pestañas, envolturas corporales, higiene facial, presoterapia...Y próximamente se realizará un taller nutricional gratuito en el que la nutricionista **Aiora García Donis** informará sobre la importancia de una buena alimentación y cómo nos influyen las emociones.

### CENTRO DE ESTÉTICA Y BIENESTAR LA VIE

Nafarroa Etorbidea, 28 - Tf: 943 84 56 08 - BEASAIN  
[www.lavie.eus](http://www.lavie.eus) - [info@lavie.eus](mailto:info@lavie.eus)



# ORTOPEDIA - PODOLOGÍA

VENTA Y ALQUILER DE AYUDAS TÉCNICAS

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



**SUSANA EMPARANZA AROSTEGI**

Labeaga 33-K. URRETXU  
Nagusia 23. LEGAZPI

Cita previa 943 72 59 18

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



## CLÍNICA DENTAL DR. ANGEL EMPARANZA

Dr. Angel Emparanza  
Dra. Naiara Soto  
Dr. Iker Benitez de Lugo  
Dra. Maialen Mendinueta  
Dr. Saul García

Cirugía oral y maxilofacial  
Implantología  
Odontología integral  
Odontología estética  
Ortodoncia



Nafarroa 27 - LEGAZPI  
943 73 41 38

## BAMBORA Edertasun Naturala

### SERVICIOS NOVIAS:



Peluquería - Tocados especiales  
Maquillaje - Estética



Todas las  
NOVIAS  
quieren brillar  
y estar guapas  
el día  
de su boda,  
en BAMBORA  
te asesoraremos  
sea cual  
sea tu idea

Oriamendi 29, BEASAIN

943 08 81 88



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

### TOLOSALDEA

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

### GOIERRI

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

### UROLA GARAIA

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



**NUEVO!!**

RADIOFRECUENCIA TRIPOLAR  
**regen**

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

## Raquel Aso Ricol

Médico + Dietética + Acupuntura + Homeopatía

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

# TRATAMIENTOS CON LÁSER PARA EL DOLOR:

- Cervical
- Artrosis
- Lumbar
- Tendinitis
- Ciática

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



## GINECOLOGÍA EN BEASAIN

Clínica Zuatzu atiende en Beasain en el centro Bioquiros

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

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

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

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

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

  
**ZUATZU**  
KLINIKA

 **BioQuiros**

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

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

**feli**  **iñurritegui**  
MÉDICO DENTISTA

Colegiada: 351



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

Profesionales formados para diagnosticar, prevenir y solucionar sus problemas bucales

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

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


**GARTXO (Olaberria)**

## PEQUEÑO OLIMPO GASTRONOMICO

Gartxo es uno de los establecimientos a los que acudimos regularmente con un interés más enológico que gastronómico, debido a la contagiosa pasión por el mundo del vino que siente y exterioriza continuamente su propietario y alma mater, **lñaki Gartxo**, uno de esos hosteleros a los que siempre encontramos de pie y alerta en la larga barra de su bar-restaurant.

**G**artxo es un establecimiento que, de no conocerlo, pasa totalmente desapercibido para quien pasa a su lado. Situado frente al Hotel Castillo, en un bajo rodeado de garajes mecánicos y sin un letrero vistoso, podríamos pasar por sus cercanías sin apercibirnos del mismo. Pero si lo avistamos y atravesamos su umbral, pronto nos daremos cuenta de que **no nos encontramos en un establecimiento convencional**. La sensación de bar de carretera desaparece al instante y nos veremos sumergidos en un elegante bar de estilo ochentero en el que estará lñaki Gartxo en la barra dispuesto a servirmos un vino y un pintxo. Tómense su tiempo y tomen algo en la barra, porque **dejarse aconsejar y servir por lñaki a la hora de tomar un vino es uno de esos placeres que una vez conocidos volveremos a experimentar siempre que tengamos la ocasión**. Es un espectáculo ver trabajar a lñaki. Este hostelero sirve los vinos con un **aireador de efecto ventury**, consiguiendo un efecto similar al decantado, para que el cliente pueda disfrutar doblemente de sus aromas y matices. Y por si fuera poco, en Gartxo, todas las degustaciones se acompañan con un "picoteo" de cortesía, ya sea una rodajita de patata al alioli, un pintxito, una gilda... pequeños bocados dirigidos a disfrutar aun más, si cabe, del vino.

Como habrá ya pensado el lector o lectora, este nivel de sapiencia vinícola, hostelera y gastronómica no es cosa de dos días. De hecho, lñaki nació en un bar, concretamente en el bar del cercano surtidor de Ihurte que dirigían sus padres y que ya por aquel entonces (corría el año 1970) contaba con una fama legendaria. Los padres de lñaki trabajaron duramente en aquel restaurante en el que en sus buenos tiempos llegaron a dar 400 comidas diarias.

En 1988, la familia decidió adquirir el local actual e instalar ahí el bar Gartxo en el que empezó a trabajar inicialmente el propio lñaki, su madre y su hermana. Como cuenta lñaki, "en aquellos tiempos tenía en el bar un vino del año y un crianza, y ya era mucho". Pero, al cargo de la barra lñaki se fue aficionando a los buenos caldos, hasta el punto de que en un momento dado, su mujer, M<sup>o</sup> Luisa, le apuntó por sorpresa a un **Máster en la Escuela Enológica del País Vasco**, en Derio. lñaki obtuvo su diploma,

**BAR RESTAURANTE GARTXO**
**Ibaondo Industrialdea - IHURTE**
**OLABERRIA - Tf: 683 47 33 46**


y a partir de ahí su relación con el mundo del vino ha ido "in crescendo". Se presentó al Certamen "La Nariz de Oro" en el que se clasificó para la final en 2004 y posteriormente llegó a la final durante 7 años seguidos.

En el bar de Gartxo podemos optar, para empezar, por una impresionante selección de **pintxos de gran nivel, platos combinados, raciones, bocadillos...** aunque nosotros optamos por probar la carta, que realmente es un **menú fijo, con 11 primeros, 11 segundos y 12 postres a elegir**, al que se le añaden una serie de sugerencias de temporada cada día. Así, entre los platos fijos propuestos en el menú del Gartxo encontramos tentaciones como el Fideua de txipirón en su tinta, Alubias negras de Tolosa, Arroz de setas y hongos, Taco de bacalao de Islandia al pil-pil o a la plancha, Pollo campero frito con ajitos, Conejo de corral con alioli, Pato confitado con puré de patatas, Tarta de whisky bendecida... y una selección de postres caseros como Flan de huevo, Natillas o Arroz con leche.

La cocina de Gartxo la componen platos generosamente servidos en los que prima el sabor. Y lo mismo sucede con los postres como la exquisita Tarta de queso o las Natillas, servidas en su punto. Un menú irreprochable facturado al muy ajustado precio de 13,5 euros, café y bebida incluidos. Además, si alguien quiere pegarse un capricho enológico con la comida, junto al menú se ofrece una pequeña carta con media docena de sugerencias de vinos y Cavas que pueden degustarse por copas o por botellas a un precio muy interesante.

## BOTARRI

INTERESANTES MENÚS  
Y COCINA A LA PARRILLA

## TOLOSA

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



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

## AMA

ETXEAN, ETXEAN BEZALA  
(EN CASA, COMO EN CASA)

## TOLOSA

AROSTEGIETA, 13 (ALDE  
ZAHARRA-CASCO VIEJO)  
608 913 294 - 600 727 802  
www.amataberna.net



Dos jóvenes cocineros con las ideas muy claras, **Javi Rivero** y **Gorka Rico**, conforman AMA, un espacio gastronómico en el que pretenden "cocinar como una madre lo haría para sus hijos". Así, la tradición manda en Ama, conformando **una cocina de carácter en la que los fondos, las salsas y el tiempo de elaboración cobran una importancia especial**, ofreciendo una medida mezcla entre tradición y modernidad siguiendo un respeto escrupuloso al **producto local y de temporada**.

La oferta de AMA, se resume en **pintxos y raciones**: Pulpo Manuela, Arroz de carabineros y gambas, Oreja de cerdo y su guiso... y **productos "fuera de carta"** que cambian cada día en función de la época y el mercado. **Cierra:** Lunes y martes.

## ZEZILIONEA

COCINA DE MERCADO  
Y SABOR FAMILIAR

## OLABERRIA

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



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

## OROBIONE

VARIEDAD Y TRADICIÓN  
A LA ENTRADA DE LAZKAO

## LAZKAO

ELOSEGI, 34  
TF. 943 54 08 17



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


**AZPIKOETXEA (Legazpi)**
**AZPIKOETXEA**
**Azpikoetxea, 1**
**LEGAZPI T: 943 73 13 87**

## CUESTIÓN DE MANO

Hay una coetilla entre la gente que nos dedicamos al mundo de la gastronomía que reza que “si en un local la tortilla de patata está buena, el resto también lo estará”. Ni es del todo cierto ni se cumple siempre, pero si alguien entra con dicha filosofía al Azpikoetxe y pide un pintxo de tortilla, no se arrepentirá.

**A** sí lo hicimos recientemente cuando acudimos a este referente de la gastronomía legazpiarra y comenzamos nuestra degustación por su zona de bar. En nuestro caso empezamos con un taco de **Tortilla melosa** (Foto 1). Porque la tortilla de patata del Azpikoetxe puede solicitarse como pintxo tradicional o en esta forma de “taco”, algo menos cuajada, para los amantes del huevo más crudito, y hecha al momento. “Las dos salen de maravilla” nos comenta Juanjo, orgulloso de sus tortillas.

Seguimos el desfile con dos pintxos de pizarra, empezando por el exquisito **Pulpo a Feira** (Foto 2), que nos maravilla por su sabor y por su tersura y siguiendo con el último pintxo antes de pasar a las raciones, el **Bacalao con plancton** (Foto 3), dos tacos de bacalao acompañados de un denso pil-pil con un potente color verde aportado por el plancton añadido.

Pasando a las raciones, Juanjo nos sorprende muy agradablemente con un sabrosísimo **Revuelto de Txipirón con su tinta** (Foto 4). “Es un plato que conocí hace más de treinta años, cuando trabajaba en Arzak. Nos lo hizo en la misma cocina del restaurante un arrantzale que nos traía los txipirones recién capturados. “Para mí, pocos placeres hay tan grandes como comer un buen txipirón. Me gusta de cualquier manera, y si es un begihaundi es el no va más.” comenta sinceramente el cocinero.

Tampoco nos deja indiferentes la siguiente ración, la **Costilla de vacuno confitada** (Foto 5), una impresionante pieza de carne dorada por fuera pero de una jugosidad interior subyugante. Y como traca final, terminamos con los **“Morritos Jagger”** (Foto 6), cuya versión en pintxo hemos degustado en varias ocasiones, una orgía de sabor de esas de toma pan y moja.

Sentados, plenamente satisfechos y alrededor de un café, tenemos la ocasión de charlar un rato con Juanjo y con su mujer, la legazpiarra **Mila Azkunaga**, que en agosto se incorporó a la plantilla ocupándose del servicio del comedor, en lo que ha sido una de las mejores ideas que han tenido en Azpikoetxe. Hay que tener en cuenta que en febrero del año pasado falleció, arrastrada por el maldito cáncer, Edurne, hermana de Juanjo, quien había sido uno de los más sólidos pilares de esta casa. El fallecimiento de Edurne, justo dos meses antes de que este gran restaurante cumpliera 30 años deslució tan importante fecha y sumió en la



tristeza a los miembros del equipo. La llegada de Mila ha supuesto, de manera natural, que esta casa recupere ese carácter familiar que se había tambaleado seriamente por tan trágica pérdida y Juanjo también ha recuperado buena parte de esa alegría y esa vitalidad que siempre le han caracterizado. Sin duda, Edurne siempre estará muy presente, pero nos alegramos de ver que su casa honra su memoria recuperando el esplendor pasado y comprobando que Juanjo vuelve a estar en un momento creativo y profesional envidiable, recuperándose del duro golpe pero mirando hacia adelante, algo que, sin duda, le habría encantado a su hermana. El Azpikoetxe sigue su marcha, el 23 de abril cumplirá nada menos que 31 años, y ahí estaremos para celebrarlo y brindar por ello recordando, con una sonrisa y una copa en la mano, a quien tanto hizo por esta casa.

## ORDIZIA

MENÚS, PICOTEO...  
Y BUEN BACALAO

### TOLOSA

JOSE MARTÍN IRAOLA 4  
BARRIO BERAZUBI-  
TF. 943 90 42 67



**Paula Cristina**, portuguesa asentada en Tolosa, ha retomado este local ofreciendo una **cocina tradicional** con platos como Carrilleras de cerdo ibérico en salsa, Rabo de ternera, Kokotxas en salsa verde... y **especialidades de su tierra** como el Bacalao a Bras (revuelto con bacalao, cebolla, huevo, patatas paja y perejil), Pulpo portugués con panaderas o Lomo de bacalao con salsa de piquillo y panadera, un plato "que hace que la gente venga expresamente por ello". Ordizia ofrece **cenas todos los días**, no cierra y cuenta con Menú del día que incluye siempre **pescado fresco, Platos combinados, Sandwiches, Ensaladas, Hamburguesas caseras, Tosas y Pizzas caseras**. **Menú del día:** 10,90 (Sábados: 15; Domingos: 16,90) No cierra.

## HOGEI

PINTXOS, HAMBURGUESAS, RA-  
CIONES... Y COCINA TODO EL DÍA

### LEGAZPI

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



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

## AGIRRE ETXEA

AHOR, TAMBIÉN  
CON MENÚ DE SIDRERÍA

### EZKIO

B<sup>o</sup> STA LUCÍA, 50  
943 72 29 86



**Juanjo Martínez de Rituerto** dirige este mítico restaurante dotado de parking, terraza, columpios, dos comedores, bar y zona de sidrería. Agirretxea abre **de lunes a sábado a las 8:00 de la mañana** y cierra a las 21:00 salvo los viernes, que ofrece cenas. Agirretxea cuenta, además, con una **zona de sidrería** con **Kupelas al txotx de Sidra Bereziartua** en la que se ofrece menú de sidrería. La **cocina es eminentemente casera** con una importante presencia de los **platos de cuchara y platos de casquería casera** (callos, morro, manitas...) y no faltarán la Costilla de ternera al horno, la Txuleta de viejo y los **Pescados de mercado a la parrilla de carbón**. **Carta:** 25€ **Menú del día:** 11€ **Menú de sidrería:** 27€ **Cierra:** Domingos

## ORIENT BERRI

VIAJE GASTRONÓMICO  
AL EQUILIBRIO

### BEASAIN

NAFARROA ETORBIDEA 4  
TF. 943 08 78 02



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



## ZARTAGI (Baliarrain)

# MARCANDO LA DIFERENCIA

Soplan nuevos aires, y muy positivos, desde el pasado 17 de noviembre en el Zartagi de Baliarrain, día en el que las hermanas Amaia e Itziar Urtaşun tomaron las riendas de este restaurante.

**A**maia e Itziar, naturales de Andoain, cuentan con un gran bagaje a sus espaldas, habiendo trabajado en diferentes restaurantes de Euskal Herria, Segovia y Andalucía. Itziar nos atendió en sala mientras Amaia se ocupaba de la cocina, y nos hicieron probar todo un menú de gustación que dejó muy claro el alto nivel, la variedad y la calidad de la propuesta de este restaurante.

Abrimos boca con **unas de las mejores croquetas de jamón que hemos comido últimamente**: cremosas pero no líquidas, bien fritas manteniendo la costra crujiente, para pasar a uno de los platos más actuales y modernos de la carta: el Foie fresco con flor de huevo sobre cama de verduras, un bocado exquisito tanto por el punto de cocción del foie, como por la jugosidad del huevo y el sabor de las verduras.

A continuación degustamos un plato aprendido por las hermanas en Andalucía: la **pastela moruna de pollo**, elegantemente acompañada con una guarnición de cítricos, lo que le aporta un toque de frescura al plato. La presencia de la menta, además, hace que no nos olvidemos de que estamos ante un plato con un origen muy concreto.

También basado en esa herencia y esa culinaria magrebí, nos llegó el siguiente plato: un cuscús de verduras suelto y perfectamente elaborado, que precedió al pescado y la carne, representadas en esta ocasión por una excelente lubina al horno y un tierno y muy sabroso rabo de vaca al vino tinto.

La lubina resultó, como decimos, exquisita. En cuanto al rabo, resultó tierno, sabroso, y bien acompañado de una salsa potente y succulenta. Sin duda, una especialidad del local.

Y como a nadie le amarga un dulce, Amaia e Itziar no nos sirvieron uno sino **tres postres, a cada cual más apetecible**: una ligera mamia elaborada con leche de del valle de la Ulzama, un tiramisú de proporciones enormes, servido en un formato vistoso y muy original, y un milhojas de arroz con leche y helado de vainilla de Veracruz.

Nos encantó la **pasión por el detalle** que tienen las hermanas Urtaşun: desde la elegancia del cestito de pan y los bollos que contiene, hasta la presentación de los azucarillos del café, pasando por la forma de vestir la mesa con un elegante mantel de papel rojo y muy buena cubertería... así como la presentación de los platos.

Itziar y Amaia están encantadas con la acogida que han tenido en Baliarrain. Los fines de semana, el comedor se está llenando y quien



**ZARTAGI JATETXEA**  
**Herriko Plaza BALIARRAIN**  
**Tlf: 943 32 58 12**

prueba el restaurante, se queda encantado tanto del local como de la comida que allí se sirve, y muy importante, del entorno del mismo, **un pequeño pueblo tranquilo, peatonal, y lleno de lugares en los que los pequeños de la familia pueden divertirse** en total libertad sin que sus acompañantes tengan que estar continuamente pendiente de ellos.

Comer en Baliarrain a la carta nos costará entre 30 y 35 €. Entre semana cuenta con un estupendo menú del día que cada vez atrae a más gente a 12 €. Cuenta también con una extensa carta de platos infantiles con un coste que oscila entre los tres y los seis euros, y también dispone de una amplia carta de picoteo con bocadillos, hamburguesas, platos combinados, sandwiches, pinchos, etc. Sin duda, se abre una etapa muy interesante para Baliarrain y su restaurante Zartagi que, sin duda, ha recuperado el brillo de tiempos pasados.

## GABIRIKO OSTATUA

PARRILLA Y TRADICIÓN EN EL CENTRO DE GIPUZKOA

## GABIRIA

GABIRIA GUNEA, 68  
TF. 943 88 79 13  
651 06 33 61



Desde mediados de 2017 el Ostatu de Gabiria está en manos **Juan Carlos Korta Aranburu, "Korta"**, que quiere potenciar principalmente Korta es la parrilla, dirigida por **Aitor Mugika, Tron**, ofreciendo todos los días una amplia variedad fija de **pescados** (Txixarro, Cogote de merluza, Rodaballo y Rape) así como buenas **chuletas** de viejo. También se ofrecen **especialidades** como Alubias de Gabiria con sus sacramentos, Sopa de pescado, Fritos variados, Ensalada templada, Txipirones plancha, Bacalao a la brasa, Carrilleras, y los postres, por supuesto, caseros, y es que aquí **todo se elabora en casa**. Gabiriko Ostatua ofrece **menú del día** por 11 euros. El fin de semana cuenta con un **menú** de 25 euros y el comer a la **carta** nos rondará los 30-35. **Cierra:** lunes.

## ANDUAGA

LA COCINA CASERA DE LINA DE CARBALLO

## ANDUAGA

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



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

## NEREA

PINTXOS Y MENÚS EN EL CENTRO DE LAZKAO

## LAZKAO

UHAITZ 3  
TF. 943 08 80 88



El Nerea de Lazkao vive una nueva etapa de la mano de la zaldibitarra **Ixaxo Sukia Iraola**, cuya filosofía es **apostar por lo local**, utilizando género de proximidad, ofreciendo carne Eusko Label... una apuesta por la **calidad** que se refleja en la atractiva y colorista barra y su **bonita variedad de pintxos**. La fórmula más exitosa en Nerea son los menús. De lunes a viernes se ofrece **menú del día** a 11 euros (12 euros con café), menú que cuesta 16 euros los sábados y 18 los domingos, y los viernes y sábados se ofrece un **menú de noche** a 23 euros. También tienen mucho éxito otras opciones como la **Hamburguesa** Nerea, elaborada con carne Eusko Label o los Txipirones a a la plancha, así como los **menús concertados** para grupos entre 27 y 49 euros.

## KATTALIN ERRETEGIA

PASIÓN POR LA BUENA CARNE

## BEASAIN

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



El origen de la carne es sagrado en Kattalin. No en vano, **la gran especialidad de este acogedor restaurante son las CHULETAS**, con mayúsculas. Chuletas de vaca, de viejo, asadas a la parrilla poco a poco, con mimo, con cariño, acompañadas de unos inimitables piquillos confitados. Este arte le hizo ganar el **Campeonato de Euskal Herria de parrilleros de 2013**. Y para completar la oferta, **especialidades tradicionales** y de temporada como los auténticos Espárragos de Navarra, la Ensalada templada de almejas y gambas, el Revuelto de zizas, o los fresquísimos Pescados a la parrilla (cogote, sapo, rodaballo, besugo...). Todo ello, acompañado de una de las cartas de vino más completas de los alrededores. **Carta:** 40€ **Tarjetas:** Todas.



## EXCELENTES ALUBIAS EN UN LOCAL CON ENCANTO

Acogedor. Ese es el adjetivo que mejor define a este pequeño restaurante que encontraremos a la entrada de Albiztur, ese pequeño y escondido valle situado entre Tolosa y Bidegoian, a la derecha de la preciosa carretera que une de manera directa, entre montes y valles, la villa papelera con la localidad de Azpeitia.

**E**lane no es una casa construida ayer. De hecho, hay referencias escritas sobre la misma en 1556. Asimismo, tampoco fue ayer cuando la familia de **M<sup>a</sup> Karmen Dorronsoro** se hizo con la casa. Fueron sus abuelos quienes adquirieron el caserío e instalaron un pequeño bar en el lugar ocupado por el establo.

Posteriormente, Carmen Uranga, madre de M<sup>a</sup> Karmen, nació en Elane y con el paso del tiempo fue añadiendo más productos a la oferta del Elane, principalmente las ricas **alubias de Albiztur que se sirven todos los días del año**, incluso en verano. "En la medida que podemos, damos nuestras pocas alubias" nos comenta M<sup>a</sup> Karmen, "y lo que no es nuestro lo compramos a caseríos de las cercanías y a algún productor de Tolosa, Alitzo u Orendain". En cualquier caso, siempre se trata de alubia de calidad cultivada bajo el sello de calidad de la Alubia de Tolosa.

Hace 60 años aproximadamente, aquel modesto bar se convirtió en restaurante, y en 1999 Elane vivió una reforma que lo convirtió en el acogedor restaurante actual, dotado de 10 mesas y capacidad para 60 personas. La especialidad de Elane, por lo tanto, son las Alubias. Éstas pueden ser solicitadas como plato de carta a 14 euros o disfrutar de una completa alubiada en la que por 24 euros nos será servido una buena perola de alubias de la que nos podemos servir hasta tres veces, acompañada de un plato de "sacramentos" (berza, morcilla, costilla y chorizo) y guindillas encurtidas de Ibarra. La alubiada, además, incluye postre, bebida, pan y café. Un precio, sin duda, más que atractivo.

Si nos queda sitio, además, podemos optar por diferentes **especialidades de cocina tradicional**, entre las que destacan el revuelto de hongos y los txipirones a la plancha, así como una bonita variedad de postres caseros como una excelente mamia en temporada, pantxineta, arroz con leche, tarta de queso... "Todo ello no sería posible", nos comenta M<sup>a</sup> Karmen, "sin la ayuda de mi cuñada, Olatz Soraluze, de Azpeitia, que es quien se encarga de la cocina y de elaborar todos esos platos".

Comer en Elane nos costará 27-30 euros, y cuenta también con un completo menú casero, al precio de 12 euros. Elane permanece cerrado por las noches, incluso en fin de semana.



**RESTAURANTE ELANE**

**Entrada de Albiztur - ALBIZTUR**

**Tf: 943 65 23 14 - 943 65 43 51**

## MUGA

CARNES Y PESCADOS A LA PARRILLA EN PLENO CENTRO

### ZUMARRAGA

SECUNDINO ESNAOLA 36  
TF. 943 04 75 45



El Muga es un establecimiento de gran interés, tanto por su situación a un paso de la estación como por su amplitud y su luminosidad que apuesta claramente por las **carnes y los pescados a la parrilla de carbón**. Así, todo el fin de semana se ofrecen Costilla de ternera y de cerdo, Chuletón de viejo y Chuleta de ternera, **carnes que provienen de ganaderos de Zumarraga y los alrededores**. En pescados, siempre tendremos disponible el fin de semana Rape o Cogote a la parrilla, y cualquier pescado fresco por encargo como Besugo, Rodaballo, Lubina... Muga abre a las 10 para ofrecer **desayunos, pintxos y raciones**, y ofrece Pintxo-pote los viernes tarde. **Menú del día: 11€ Menú fin de semana: 18 y 24€ Menú sidrería: 28€.**

## DOLAREA JATETXEA

COCINA COMPROMETIDA CON LOS PRODUCTOS DEL GOIERRI

### BEASAIN

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



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

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

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

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

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

## BIDEZAR

PARA TODOS LOS PÚBLICOS, GUSTOS Y BOLSILLOS

### ZUMARRAGA

Bidezar, 17  
Tf: 943 25 38 56



Dirigido por **Roger Hidalgo y Koldo Ruiz** que ofrecen continuamente novedades como los Salteados de verduras sobre arroz basmati, en tres estilos: Thai, Indio y Campestre. También destaca la Hamburguesa de pollo campero y las Croquetas caseras. También cuenta con una **carta con raciones, tostas, ensaladas, sandwiches, hamburguesas, pintxos y platos combinados**. Se ofrecen, además, 2 menús infantiles y una gran variedad en ensaladas, destacando la de Queso de cabra así como sus raciones de picoteo (Cecina, Callos y morros...) y los espectaculares Huevos Rotos (con jamón, con setas, etc...). La **oferta de vinos** es remarcable y cuenta además con una carta con más de 40 ginebras. Menú del día: 10,50€ Tarjetas: Todas

## USASTI

NUEVA ETAPA Y VARIEDAD EN UN RENOVADO LOCAL

### LAZKAO

ELOSEGI, 2  
TF. 620 81 36 35



En Usasti, local dirigido por Iker Bilbao, encontraremos una amplia variedad de **pintxos calientes** como la Brocheta de gambas con champis, que se hace al momento, el Pintxo de pulpo, las Guindillas en tempura... también atractivas **ensaladas** como la Ensalada del mar, a base de txipirones y gambones. La estrella de la casa, sin duda, es la **Hamburguesa Usasti**, elaborada con una pieza de 250 gramos de carne de vaca gallega 100%, además de tomate, lechuga, queso, bacon... Y para quien no quiera carne, en Usasti hay **platos vegetarianos y veganos**, desde ensaladas hasta bocatas como el de calabacín con piperrada, o platos vegetarianos a base de verduras de temporadas. Usasti abre a las 8:30 y da cenas de jueves a domingos.

# TXOTX ! EN LAS SIDRERÍAS DEL GOIERRI



Este año y por quinta vez en la comarca, se ha organizado la apertura del txotx de las sidrerías pertenecientes a Goitur, evento dirigido a las poblaciones del Goierri y alrededores, con la intención de recordarles las sidrerías existentes en el Goierri y de incentivar a la gente a que conozcan y disfruten de la cultura de la sidra.

**A**día de hoy hay 7 sidrerías presentes en esta apertura del txotx: **Olagi** de Alzaga, **Urbarte** de Ataun, **Aulia** de Legorreta, **Etxe Zuri** de Olaberria, **Tximista** de Ordizia y **Oiharte** y **Otatza** de Zerain. De estas 7 sidrerías, todas son productoras y todas ellas distribuyen sus sidras tanto en Euskal Herria como en el Estado. Debemos citar también a la sidrería Oiharte de Zerain y su sidra espumosa Ama, y a la sidrería Urbarte de Ataun que ha elaborado de nuevo la sidra de crianza Saarte; de la

misma manera, todas las sidrerías, excepto Etxe Zuri, pertenecen a la Denominación de Origen "Euskal Sagardoa".

La importancia de las sidrerías en la identidad gastronómica tanto de Gipuzkoa como de Euskal Herria es muy notoria: muestra de ello, no hay más que fijarse en la afluencia de público desde su apertura hasta su cierre a finales de mayo. Hoy por tanto, queremos recordar la apertura de las sidrerías pertenecientes a Goitur en las que se podrá disfrutar de todo lo relacionado con la cultura de la sidra.

Las sidrerías permanecerán abiertas desde hoy hasta finales de mayo, aunque algunas abrieron ya sus puertas en diciembre. A partir de mayo, todas las sidrerías excepto Aulia de Legorreta y Otatza de Zerain permanecerán abiertas, ofreciendo tanto menús de sidrería como otro tipo de menús. Para conocer los horarios, consultar la web [www.goieriturismo.com](http://www.goieriturismo.com) en el apartado de sidrerías.



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

Tfn. 943 72 52 50 • [www.goieribus.eus](http://www.goieribus.eus) • E-mail: [info@goieribus.eus](mailto:info@goieribus.eus)

Las frutas y verduras más frescas en...

# MARTINEZ

*Frutas y verduras*



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

Secundino Esnaola 8  
Izaspí auzoa 6

ZUMARRAGA  
943 72 32 20

## ATA HARATEGIA

TERNERA JOVEN Y  
PRODUCTOS LOCALES

## ZUMARRAGA

LETURIARREN  
ENPARANTZA, 2  
TF. 943 72 00 61



Juanjo Aranburu y Agustín Alberdi dirigen, con Julen Aranberri, esta carnicería que abrió hace casi medio siglo la familia Aranburu Amilleta. "Recibimos una buena herencia de los padres, una buena clientela fruto de muchos años de trabajo" afirma Juanjo. La ternera joven, de menos de un año, es la especialidad de este local en el que también hay una gran variedad de productos de charcutería, algunos de elaboración propia como el chorizo o la txistorra. Platos precocinados, vinos, txakolis y conservas navarras de la casa Meleta completan la oferta de esta carnicería que colabora con el proyecto "Bertatik bertara" vendiendo carne de ternera, quesos, mieles y productos lácteos de los contornos. La compra en ATA puede hacerse por teléfono y ofrece servicio a domicilio.

## JANNETT

POLLERÍA, CHARCUTERÍA  
Y MAS

## ZUMARRAGA

PIEDAD 5,  
TF. 637 95 69 80



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



## ARANTZAZY ARRAINDEGIAK

Nagusia, 20  
IDIAZABAL  
TF. 943 18 70 68  
618 23 65 79

Juan XXIII  
BEASAIN  
TF. 943 88 14 13  
637 00 84 88



**Anne Otegi**

OSOA.sukaldaritza&ikaskuntza

## ● LAS ANTXOITAS QUÉ RICAS SON...

**S**e acerca la costera de la anchoa y me invade una ilusión desmedida. Me emociona ver como cada año los pescadores se preparan con sus

mejores galas; redes nuevas, chubasqueros remendados y se lanzan a la mar. En ocasiones muy lejos, sepan ustedes.

Adoro ver como las etxekoandres y los etxekogizonas bajan nerviosos a primera hora de la mañana a la pescadería y discuten el tamaño de la anchoa de un año para otro. Pero sepan que el tamaño de la antxoa no se discute porque cada pequeña anchoa pescada es una anchoa menos para procrear.

2018 resultó un buen año antxoero, eso dicen. Pero hubo quien se quejó de anchoa muy pequeña. 65 peces por kilo, cuando la talla mínima son 40/45 peces por kilo. Esto no es bueno para el mar ni para los marineros, puesto que los 65 peces por kilo se pagaron a 0,30€. Una miseria. Sepan que mientras, los 30 peces por kilo se pagaron a 5,21€. Pescadores contentos, consumidores más.

Ponga usted antxoa en su vida, del tamaño adecuado, haga el favor.

**Azti Tecnalia** vela por nuestra querida antxoa.



La campaña JUVENA se creó para poder hacer un seguimiento exhaustivo de esta especie y conocer su estado real en nuestros mares. Según datos fechados en noviembre de 2018, la biomasa de antxoa joven se calculó en 490.000 toneladas aproximadas. Hace un tiempo que el estudio se amplió no solo al estado de la antxoa, piedra angular de la industria pesquera vasca, e incluye el ecosistema completo de las especies pelágicas pequeñas que crean esta comunidad. ¡Holística pura! Me maravilla cuando la ciencia consigue hacernos entender el ciclo natural evolutivo y respetarlo.

De esta manera se determina el tamaño mínimo de captura e incluso la prohibición de captura cuando la especie corre peligro. Así es como se afianza la cadena trófica marítima y el fondo marino. Así se sustenta la economía sin destruir los recursos naturales **FINITOS** de los que disponemos pero no somos dueños.

Sepan que la manera más sostenible de cocinar la antxoa es en la sartén, con su aceite, ajito y picante, el que guste. Ya lo sabíamos, claro. Pero ¿Por qué? Por que al preparar boquerones en vinagre o anchoas en salazón el descarte y desperdicio es abundante. Solo es un dato más a tener en cuenta.

### ANTXOA DE AYER

Siempre compro más antxoas de las que me voy a comer para cenar, pero igualmente las frío todas. Para no fustigar mi conciencia ecológica reservo las que no me he comido enteras y al día siguiente procedo así:

Deslomo las antxoas fritas.

Pico en juliana mucha verdura; cebolla, zanahoria y acelga. Salteo las hortalizas con buen aceite.

Mientras hidrato un vaso de cus cus integral con un vaso de agua caliente.

Añado las antxoas a la verdura y termino integrando el cereal. Salar y degustar con una rodaja de limón. ¡A la rica costera!

**E E COOKING**  
Consciente hacia una gastronomía sencilla, natural y equilibrada.

**TAILERRAK  
KOMUNIKAZIOA  
AHOLKULARITZA**

## BACALAO URANZU

ORIGEN Y CALIDAD

**DONOSTIA**  
MERCADO DE LA BRETXA P-2  
TF. 943 10 78 08  
**IRUN**  
MERCADO DE URANZU  
(C/ BASURKO) TF. 943 61 25 95



Y AHORA TAMBIÉN EN **ERRETERIA**  
CENTRO COMERCIAL NIESEN (C/ ALFONSO XI) TF. 943 34 05 10

**Andoni Pablo y Rakel Corchero** regentan, desde 2007 en Irun y desde noviembre de 2011 en la Bretxa, estos cuidados puestos a los que **se acaba de sumar un tercer puesto en ERRETERIA** en los que encontraremos una gran variedad de **bacalao de importación de primera calidad procedente casi en su totalidad de las Islas Faroe**, origen de los mejores bacalaos del mundo. En Uranzu, **el bacalao se importa entero y se corta en casa**, por lo que los responsables del establecimiento saben de primera mano lo que compran y lo que venden. Llama la atención la **variedad de formatos en bacalao seco: Medallones, Kokotxas, Carri-**

**leras, Callos, Desmigado, Copos** (formato ideal para croquetas o pimientos rellenos), así hasta 25 tipos de formatos entre los que destaca el **Filete de selección**, considerado el "solomillo" del bacalao. También pueden adquirirse bacaladas enteras de diversos tamaños, desde 500 gramos a 5 kilos. No falta el bacalao desalado ni la posibilidad de **ensasar la compra al vacío** para que ésta se conserve varios días y pueda ser llevada como regalo. Completan la oferta de Uranzu una corta pero cuidada variedad de **productos delicatessen** como Miel de las Hurdes, Aceite de las Garrigas... Más información en **Facebook** y en [www.bacalaouranzu.com](http://www.bacalaouranzu.com)

## IÑAKI ORMAZABAL

CALIDAD Y PROFESIONALIDAD

**BEASAIN**  
IGARTZA OLETA, 10  
TF. 943 88 01 96



Iñaki Ormazabal y Leire Beristain dirigen esta carnicería de Igartza Oleta, famosa por sus **excelentes morcillas y sus carnes de caserío pero, principalmente, por sus platos precocinados en la propia carnicería, cuya cocina está encendida de 9 de la mañana a 8 de la tarde**: Pizzas caseras de todo tipo (Morcilla, Jamón, Queso, Pollo y champiñón), Lasaña a la boloñesa, Hamburguesas, Redondo, Lengua en salsa, Manitas de cerdo rebozadas, Txampiñones, Txipirones tinta, Salchichas de pollo, Fritos de todo tipo, Carrilleras, Bacalao, Albóndigas... todo casero, **disponible en la carnicería o pudiéndose reservar por encargo y por cazuelas para sociedades, celebraciones, etc...** todo un mundo de calidad y variedad.

## MUJIKA HARATEGIA

MUCHO MÁS QUE CARNE

**BEASAIN**  
AVDA. NAVARRA, 31  
TF. 943 88 04 88



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



## CARPINTERÍA

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



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

## ALUMINIOS

# Onak, s.l.

Especialidad en ventanas  
de rotura de puente térmico

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

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



## LAGUNAK

**IGELTSERITZA**  
**ALBAÑILERÍA**

Sukalde, bainu eta igeltseritza orokorra

Cocinas, baños, reformas exteriores  
Albañilería en general

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

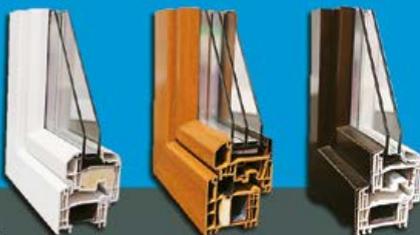
[www.albanilerialagunak.es](http://www.albanilerialagunak.es)

Ven a conocer el **crystal inteligente**



- Albañilería en general
- Coordinación de gremios
- Pladur
- Aislamientos térmicos y acústicos

**OFERTA**  
**15%**  
EN VENTANAS



660 05 10 84  
666 52 60 53

Laubide 6, LEGAZPI • Horario: 17:00 19:00



# ANTXUSI

**ERREFORMA INTEGRALAK  
REFORMAS INTEGRALES**

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

**EXPOSIZIO ALDAKETA  
CAMBIO DE EXPOSICION**

- > **HOLTZAK  
MAMPARAS**
- > **ALTZARI OSAGAIK  
MUEBLES AUXILIARES**

DESCONTUA  
**50%**



## FABRICACION DE VENTANASY PUERTAS



### GEURIA

CARPINTERÍA DE ALUMINIO

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

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

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



# APAIN

ETXEGINTZAKO MATERIALAK  
BURDINDEGIA - ZERAMIKA ETA BAINUAK

Mallutz s/n, Pab. 8  
ORDIZIA

**943 88 00 77**

[apain@apain-sl.com](http://apain@apain-sl.com)

Saneamendu tuboak,  
arketak, tapak...



FONTANERIA  
**ETXEBERRIA**

CALEFACCION . GAS  
DECORACIÓN DE BAÑOS

Ipeñarrieta 11  
URRETXU  
**943 72 08 69**

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



# KAJJOY

ELEKTRIZITATEA ETA TELEKOMUNIKAZIOAK

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

ELECTRICIDAD Y TELECOMUNICACIONES



**T. 687 120 816**

[antenaskajjoy@gmail.com](mailto:antenaskajjoy@gmail.com)  
[www.kajjoy.es](http://www.kajjoy.es)



Aluminios  
**ALUMINIOS SALEMAN**

Elbarrena Auzoa 11 (Olaetxe)  
Apartado 77 - LEGAZPI



TF. 943 73 39 91 - FAX. 943 73 19 27  
[aluminiosaleman@aluminiosaleman.com](mailto:aluminiosaleman@aluminiosaleman.com)

igeltsaritza-albañilería

# GOIO

Gremioen koordinazioa  
Sukalde eta bainuen berrikuntza  
Igeltsaritza orokorra

Coordinación de gremios  
Reforma de cocinas y baños  
Albañilería en general

Lanaren Hiribidea 3 -3º eskuina, LEGAZPI

**659 58 58 42**



LIJADOS  
**LEGAZPI**

## TRABAJOS DE CARPINTERÍA

• COLOCACIÓN DE:

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

LEGAZPI 639 79 46 69

acuchilladoslegazpi@hotmail.com

PINTURAS  
**Garijo**



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

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

**Harri**

ALBAÑILERÍA EN GENERAL

cocinas, baños, fachadas, etc...

COORDINACIÓN DE GREMIOS

TRABAJOS EN PLADUR

**Urola**

CARPINTERÍA EN ALUMINIO Y PVC

ventanas, puertas, armarios, etc...

Industrialdea Urola 8, Pab. 8 - LEGAZPI -

670 40 75 97 / 654 22 58 08

**E2K**  
LECTRICIDAD  
LEKTRIZITATEA

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

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

648 270 145 - 607 632 768



**unai**

IGELTSERITZA

ALBAÑILERIA

mov. 627 081 945

unairodriguez30@gmail.com

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



**Vaquero**  
 LAN BERTIKALAK,  
 GURE BEREZITASUNA  
 fontanería • gas • calefacción  
 ESPECIALISTAS EN TRABAJOS VERTICALES



Laubide 5 - 1º izq. LEGAZPI **635 707 987** vaquerofontaneria@yahoo.es

**Laubide**

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



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

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



**HARLANDU S.COOP**

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

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

**MARGOGAI.com**

Plakarak, Trenak, Dekonozioa,  
 Industria, Makineria

**DIENDA** Oriamendi, 32 BEASAIN  
 Tel./fax: 943 88 88 83  
 beasain@margogai.com

**SILVEGIA** Laskatzen 1-1 BEASAIN  
 Tel./fax: 943 66 22 83  
 laskatzen@margogai.com

**DURABIL**



**ZUGAZTIBI**

aholkularitza  
 asesoria

bitartekaritza zerbitzua  
 servicio de mediación

abokatuak  
 abogados

higiezin en agentzia  
 inmobiliaria

Domingo Unanue Eparantza 5

Tf. **943 16 15 58**

**ORDIZIA**

Faxa 943 94 07 77

zugaztibi@zugaztibi.eu

M: 639 95 74 89

**¡ESPECIALISTAS EN 4X4 Y QUAD!**

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



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

**UN DESGUACE A TU ALCANCE**

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



Carretera Legazpi-Zerain, alto de Santa Marina

**688 85 98 12**

**LOS MEJORES PRODUCTOS PARA LA HOSTELERÍA, PANADERIA Y PASTELERIA!**

Azúcar y harina. Aceite. Patatas. Carbón Vegetal.  
Papel higiénico y secamanos.

**LOS MEJORES PRODUCTOS PARA EL CASERÍO:**

Cereales. Piensos.  
Forrajes. Abonos.



**usabiaga** Almacenes

Ipeñarrieta Kalea 50 - URRETXU

t. 943 72 10 02

e. info@almacenesusabiaga.com

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

**NUEVA TIENDA**

Polig. Mugitegi Vial A, N° 27

t. 943 25 25 05

Problemas de  
CONDENSACIÓN MOHO, HUMEDAD

+ AISLAMIENTO



ANTES



DESPUÉS

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

SOLUCIONES DE CALIDAD CON + GARANTIA

Problemas de  
FILTRACIONES DE AGUA

+ IMPERMEABILIZACIÓN



ANTES



DESPUÉS

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