

gida

197
maiatza 2019

tolosaldea + goierri + urola garaia



hemen dira
f e s t a k
sua jaia algara

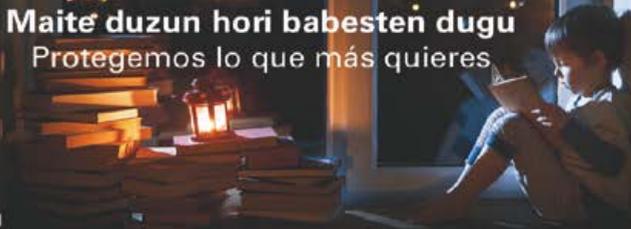
VG

Ventanas Goierri

943 72 53 15

www.goierriventajas.com

Maite' duzun hori babesten dugu
Protegemos lo que más quieres



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

197. Alea. 2019ko Maiatza

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.com

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

Erredakzioa: Josema Azpeitia.

Kolaboratzaileak: José Luis Padrón, José Angel

Igarzabal, Asier Zaldúa, Marta San Sebastián, Aitziber Gine 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:

(líñoigo Etxenike 655 74 46 57)

ZUM EDIZIOAK-ek Gida hau banatzen du hiru hilabetearen 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

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

faceguk

Hizuntza Etxea

Mikel Zarate euskal intelektual garrantzitsuenetariko bat bezala kontsideraturik zegoen. Euskararen atzerakada, gizarte euskaldunaren galerarekin batera gertatzen ari zen galera kulturala... Oso hurbiletik bizi izan zuen berak guzti hau orain dela 40 urte eta, horregatik, premiazkoa egiten zitzaion «herriaren barne lokartua esnatu eta indartzea». Eta, zuntzu honetan, gazteria zuen beti gogoan: gazteen joera berrizaleak, itxaropenaren sinbolo direnez gero, berrizatu behar zuen Euskal Herria.

Haren liburuetako batean Lizardi, Lauaxeta eta Aresti omentzen ditu. Lizardik euskara antzaldatua ikusi nahi du, hiltzeaz dagoena biziberritu. Lauaxetarentzat aberriaren elementu bereizgarriena euskara da, hizkuntza indartuz aberria indartzen da. Arestik idatzitako "Nire aitaren etxea"n, aberria, etxe hori, hizkuntzan dago.

Eraikuntzaren krisiak beste aukera batzuk jorratzera bideratu du gaztedia, eta orain sektore hori indartu denean esku lana falta da: igeltseroak falta dira. Hasi da berriro eraikitzea berria egiten, eta ez dago igeltserorik lan egiteko. Lanbide Heziketakoa Erdi Mailako zikloetan plazak libre geratzen zaizkie.

Herriak nekearen nekez eraiki behar izan zituen etxeak euskara sartu ahal izateko. Azken hamarkadetan aurrerapausoak handiak izan dira. Baina ez dugu erabat asmatu: Gazteen Behatokiak 2019ko diagnostikoa aurkeztu du, eta horren arabera gazte euskaldunen artean, behera egin du euskararen erabilerak; gero eta gazte gehiagok dakite



euskara, baina horrek ez dakar berekin erabileraren gaineko kontzientziarioa. Nabarmena da huts egiten ari garela. Euskaraz egiteko 'zaharrron' gonbiteak jende gaztea aspertzen du, urrundu. 'Ahalegintza' hori denak ez du ezerteko balio.

Hizkuntza jendea garen aldetik hizkuntza etxea behar dugu. Gaur egunean euskarak oso grado altuko arkitektoak ditu, baina eskulana falta zaie. Beraz, euskararen etxea eraikitzeko betiko ofizioetan lan asko eta eskulan gatzte gutxi.

Etxea izan da euskararen altzo eta babesgune. Etorkizunaren etxea eraikitzeko aukerak murrizten badira, euskararen etorkizuna desagertu da. Euskara galtzen ari gara hemen, bere aberrian, etxean.

Jose Luis Padrón

Idazlea



- FACEGUK **03** AGENDA **06** ZUMALAKARREGI MUSEOA **12**
IGARTUBEITI BASERRIA 16 EL PASADO EN PINCELADAS **18**
 UROLA GARAIO KRONIKA **22** TOLOSALDEAKO KRONIKA **24**
 ELKARRIZKETA: **XABIER ORTIZ 26** JAIK: **LAZKAO 32**
 ERREPORTAJEA: **JOSE LUIS ARZUAGA 38** JAIK: **LEGAZPI 42**
 JAIK: **BEASAIN 54** JAIK: **LEGORRETA 60**
 EL ABOGADO RESPONDE **62** **GIDA KOMERTZIALA 63** DENDAK **64**
 OSASUNA **66** FARMAZIAK **78** JATETXEAK **79** ETXEA **90**



Maite duzun hor
Protegemos lo o



Ventanas Goierri

ri babesten dugu
que más quieres



20 **urte**
años

www.ventanasgoierri.com

943 72 53 15

**APIRILA
ABRIL**

25 OSTEGUNA

Beasain

Goieniz Zine Kluba: "3 caras"

APIRILAK 26-30

Lazkao

San Prudentzio Jaiak: Ikus 32-36 orr.

30 ASTEARTEA

Legazpi

Santikutz Jaiak: Ikus 42-52 orr.

**MAIATZA
MAYO**

1 ASTEAZKENA

Lazkao

San Prudentzio Jaiak: Ikus 32-36 orr.

Legazpi

Santikutz Jaiak: Ikus 42-52 orr.

2 OSTEGUNA

Legazpi

Santikutz Jaiak: Ikus 42-52 orr

3 OSTIRALA

Lazkao

Lazkaomendiko Jaiak: Ikus 32-36 orr.

Legazpi

Santikutz Jaiak: Ikus 42-52 orr

Ordizia

Bolondresen azoka.

Zumarraga

Antzerkia: Cancamisa Teatro: "Rámper, vida y muerte de un payaso". Zelai Arizti, 22:30

4 LARUNBATA

Lazkao

Lazkaomendiko Jaiak: Ikus 32-36 orr.

Legazpi

Santikutz Jaiak: Ikus 42-52 orr

Ordizia

Artisau Garagardo Azoka. Plaza Nagusian.

Urretxu

Haurrentzako aisialdi Gu-nea: Arrasaldez, Ederrena

Zerain

Segura-Zerain mendi lasterketa

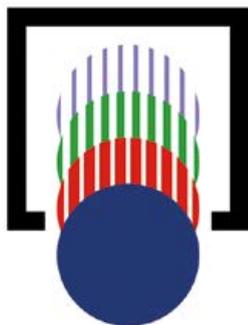
5 IGANDEA

Lazkao



TXALO PRODUZIOAK: "RITA"

Frank, Unibertsitateko literatura irakasleari, ikaste berri bat etorri zaio: Rita, pelukera. Ikasleak, Macbeth taberna baten izena dela uste du eta Hamlet, berri, zerbeza marka bat. Irakaslea etsiak jota dagoen poeta da, amore emandakoa, baina Ritak ikasteko duen grina asetzeko prest dago. Ikasleak ikastea maite du eta irakasleak maitatzen ikasiko du. Sarritan ikaslea bera izan ohi da irakaslerik onena. Begoña Bilbao da **Aitziber Garmendia** zaldibitarra eta **Joseba Apaolaza** urretxuarra protagonista dituen komedia honen zuzendaria. Gabirian ikusgai maiatzaren 12an, eta Lazkaon uztailaren 17an.



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

Especialistas en:

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

Tramitamos gratis la solicitud
de subvenciones.

Financiación a un bajo interes.

EMPRESA AUTORIZADA
PARA EL **DESAMIANTADO**



FACHADAS

SUBVENCIONES
HASTA
30.000 €



ASCENSORES

INSTALACION DE ASCENSORES

BAJADA DE ASCENSORES
A COTA 0 Y ELIMINACION
DE PELDAÑOS

Lazkaomendiko Jaiak

(Ikus 36. orri)

Legazpi

Santikutz Jaiak: Ikus 42-52 orri

Urretxu

Haurrentzako aisialdi Gunea:

Goiz eta arrasalde, Ederrena

Zegama

Ibilaldia: Anfibio eta narrastiak ezagutzeko ibilaldia. Anduetza parketxea..

9 OSTEGUNA

Beasain

Goieniz Zine Kluba: "Leto"

Zumarraga

Dokumentala: "Lou, dantzan jo ta ke, oinak lehertu nahian. Zelai Airtzi, 19:30

10 OSTIRALA

Gabiria

Dokumentala: "Erraiak", irrintziari buruzko dokumentala. Kultur Etxean, 22etan.

Lazkao

Korto lehiaketa: Areria aretoa

Legazpi

Zinekluba: "Pájaros de verano". 21:30, Latxartegin.

Ordizia

Hitzaldia: "Las maravillas de la música para nuestro cerebro". Barrena K. E, 19etan..

11 LARUNBATA

Gabiria

Dantza: Goruntz Dantza Taldeko nagusienen saioa. 17:00etan.

Ordizia

Erdi Aroko Azoka

Ormaiztegi

Bide Berde Eguna: Ikus koadroa 12. orrialdean

Legazpi

Santikutz Jaiak: Ikus 42-52 orri

Herri mailako Haurren Marrazki lehiaketa: 17:00, Udaltxeko Arkupeetan.

Urretxu

Haurrentzako aisialdi Gunea: Arrasalde, Ederrena

12 IGANDEA

Gabiria

Antzezlan: "Rita", Elizako Saloian, 18:00etan..

Legazpi

Zinema: "El blues de Beale Street". 19:30, Latxartegin

Legorreta

Dantzari Txiki Eguna

Ordizia

Erdi Aroko Azoka

Urretxu

Haurrentzako aisialdi Gunea:

Goiz eta arrasalde, Ederren

Zerain

San Ixidro Herri Bazkaria

15 ASTEAZKENA

Zumarraga

Jaiak: Eitzako Jaiak

17 OSTIRALA

Lazkao

Hitzaldia: "Goierri Valley".

Legazpi

Zinekluba: "Tres caras". 21:30, Latxartegin.

Ikusentzuezkua: "Wonderland, munduan zehar" (Aitor Ca-



GOIERRI VALLEY, LAZKAON

Goierriko enpreprez osatutako eskualdeko lehenengo Partner Industrialak garrantzi berezia izango du Lazkaon maiatzan zehar. Batetik, taldeari buruzko erakusketa bat ikusgai izango da. Bestetik, maiatzaren 17an hitzaldia eskainiko da herrian bertako arduradunek parte hartuko dutela.

sado). Brinkolako Saloia, 19:00

Ordizia

Dantza Asteburua eta Dantzari Txiki Eguna.

Zerain

Patata tortilla lehiaketa

Zumarraga

Jaiak: Eitzako Jaiak

Antzerkia: Arcoiris Antzerki

Taldea: "Un tranvía sin railes". Zelai Airtzi, 19:00 eta 22:00

18 LARUNBATA

Ezkio

Museoen Nazioarteko Eguna: Ikus koadroa 16. orrian

Legazpi

Dantza: Euskal Herriko haur eta gazteboen Aurreku Txapelketa. 17etan, Azokan.

Ordizia

Dantza Asteburua

Ormaiztegi

Tailerra: Tradizioaren etorkizuna: Ikus koadroa 12. orrian

Urretxu

Haurrentzako aisialdi Gunea: Arrasalde, Ederrena

Zumarraga

Jaiak: Eitzako Jaiak

19 IGANDEA

Gabiria

Jubilatuaren Eguna.

Legazpi

Haur Zinema: "Dumbo". 17:00, Latxartegin.

Zinema: "Mula". 19:30, Latxartegi

Organo kontzertua: 19etan.

Legorreta

Bertsolaritza: Gipuzkoako Bertsolari Txapelketa. Saikapen Fasea.

Ordizia

Dantza Asteburua

Urretxu

Haurrentzako aisialdi Gunea: Arrasalde, Ederrena

Zumarraga

Jaiak: Eitzako Jaiak



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



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

Dantzari Txiki Eguna: Eitza, 10:45

22 ASTEAZKENA

Lazkao

Ikusentzunezkoa: "Erraiak". 17:30

23 OSTEGUNA

Beasain

Goieniz Zine Kluba: "Margolaria" **OHARRA:** Zine emanaldiak filma honekin amaituko dira. Ondoren, hilabete batzuetan Usurbe Zinema itxita egongo da, obrak egin behar direlako bertan.

24 OSTIRALA

Gabiria

Mahai Ingurua: "Kirolariak", Elizako Saloiak, 19:30.

Legazpi

Zinekluba: "Soinujolearen semea". 21:30, Latxartegin.

Legorreta

Kontzertua: Musika Eskolaren urte amaierako kontzertua.

Ordizia

FECOGA Kofradien produktuen 2. Feria. 18:00-19:00



ESNE BELTZA LEGORRETAN

Xabi Solanak gidatzen duen taldea ekainaren 2an Legorretako jaien barruan kontzertua eskainiko du

Zumarraga

Zine Kluba: "Girl". Zelai Arizti, 22:15etan.

25 LARUNBATA

Lazkao

Antzerkia: Gero Axular: "Agorrila". Apoyo Dravet gaixotasunaren aldeko jaialdia.

Legorreta

Erakustaldiak eta jaiak: Karate Erakustaldia, Zumba jaia eta Elekum abasbatzaren kontzertua.

Ordizia

Ordiziako Idiazabal Gazta Kofradiaren Kapitulua. Goizean zehar.

Urretxu

Haurrentzako aisialdi Gu-nea: Arrasalde, Ederrena

26 IGANDEA

Legazpi

Zinema: "Soinujolearen semea". 19:30,

Organo kontzertua: 19etan.

Urretxu

Haurrentzako aisialdi Gu-nea: Goiz eta arrasalde, Ederrena. pilotalekuan.

29 ASTEAZKENA

Legorreta

Herri Jaiak: Ikus 60 orr.

30 OSTEGUNA

Legorreta

Herri Jaiak: Ikus 60 orr.



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!

31 OSTIRALA

Beasain

Loinatz Jaiak: Ikus 54-56 orr.

Legorreta

Herri Jaiak: Ikus 60 orr.

Zumarraza

Antzerkia: Arcoiris Antzerki Taldea: "Un tranvía sin railes". Zelai Arizti, 20:00

EKAINA JUNIO

1 LARUNBATA

Beasain

Loinatz Jaiak: Ikus 54-56 orr.

Lazkao

Kontzertua: Tenpora taldea Hariztiko Parkean.

Legazpi

Dantza: Sustraiak Dantza Taldeko dantzari txikien jaialdia. 18etan, Latxartegin.

Legorreta

Herri Jaiak: Ikus 60 orr.

Ordizia

BTT Oiangu Mendi Txirringa froga.

2 IGANDEA

Beasain

Loinatz Jaiak: Ikus 54-56 orr.

Lazkao

Bertsolaritza: Gipuzkoako Bertso Eskolena Eguna

Legazpi

Organo kontzertua: 19etan.

Legorreta

Herri Jaiak: Ikus 60 orr.



ZUMALAKARREGI MUSEOA (MAIATZA ETA EKAINA)

1.- MAIATZAREN 11an: BIDE BERDE

EGUNA: Clara Gutierrezen eskutik, biologoa eta etnobotanikan aditua, Bide Berdean zehar ibilaldi gidatua egingo dugu landareak bilduz, ondoren hauek sukaldatu eta jateko. Ibilbide gidatua: Lierni > Barnaola > Troi Bidea > Mutiloa > Lierni. Tailer gastronomikoa Mutiloako Elkarteko gastronomikoan egingo da. Doan. Kopuru mugatua. Aurrez izena eman behar da 943 889900 - mzumalakarregi@gipuzkoa.eus.

2.- MAIATZAREN 18an: TRADIZIOAREN ETORKIZUNA:

Zumalakarregi Museoa, Museoen Nazioarteko Eguna dela eta, tradizioa balioan jartzeko tailer bat antolatu du. Albumak sortzeko, XIX. mendeko teknikak ikasiz, gaur egunera ekarriko dugu ohitura hau, partaide bakoitzak oihalezko album bana sortuz. Familiei zuzendutako jarduera didaktikoa.

Parte-hartzea doakoa da.

3.- MAIATZAREN 30ean: "GUZTIOK GARA MIGRATZAILA" ERAKUSKETAREN INAUGURAZIOA:

Migrazio Proiektuaren barnean, Zumalakarregi Museoa, Ormaiztegi San Andres eskolarekin elkarlanean gauzaturatuko, 2018/2019 Ikasturtean zehar 6. mailako ikasleekin garaturatuko Hezkuntza Proiektuaren emaitza da. "Guztiok gara migratzaile" aldi baterako erakusketara, migrazioaren gaiari buruzko lanetaren isla izango da.

4.- EKAINAREN 16an: KULTURARTEKO GASTRO AZOKA:

Zumalakarregi Museoa, Ormaiztegi Udalarekin elkarlanean, herriko kultur aniztasuna ezagutzeko III. Kulturarteko Gastro Azoka antolatu dugu. Herrialde bakoitzeko jaki ezberdinak prestatuko dituzte ondoren dastatu ahal izateko. Doan. 12:00tatik 14:30etara Muxika Egurastokia kalean dagoen karpan.

Loinatz KAFEAK

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



18+

HEL
DUAK
GARA!



...acv MULTIMEDIA

943 80 57 99 • Domingo Unanue 3 ORDIZIA • Tabakalera DONOSTIA • www.acvmultimedia.com

3 ASTELEHENA

Beasain

Loinatz Jaiak: Ikus 54-56 orr.

4 ASTEARTEA

Beasain

Loinatz Jaiak: Ikus 54-56 orr.

7 OSTIRALA

Beasain

Loinatz Jaiak: Ikus 54-56 orr.

Legazpi

Dantza: Sustraiak Dantza Taldearen emanaldia. 22etan, Laxartegin.

Jaiak: Hegialdeko Jaiak

Ordizia

Urdaneta Dantza Taldearen emanaldia. Herri Antzokian, 17:00

8 LARUNBATA

Beasain

Loinatz Jaiak: Ikus 54-56 orr.

Legazpi

Jaiak: Hegialdeko Jaiak

9 IGANDEA

Beasain

Loinatz Jaiak: Ikus 54-56 orr.

Lazkao

Dantzari Txiki Eguna

Legazpi

Jaiak: Hegialdeko Jaiak

15 LARUNBATA

Lazkao

Kontzertua: Freddy Pelaez Quartet Taldea Hariztiko Parkean.

Legorreta

Euskal Erromeria eta BTT Froga

16 IGANDEA

Gabiria

Musika: "Txindata", Musika Eskolako emanaldia. Elizako Saloian, 17:00..

Ormaiztegi

Kulturarteko Gastro Azoka: Ikus koadroa 12. orrian

Zegama

Antzerkia: San Adrian, denboraren tunelaren historia antzeztua. .

22 LARUNBATA

Legorreta

Korpus Eguna: Ikus 60 orr.

Ordizia

Bigarren Mendi Maratoia
Taldeka. Aralarren zehar.

23 IGANDEA

Legazpi

Jaiak: Telleriarteko Jaiak

Musika: Doinua Musika Eskola: 12tan, San Migel Ermitan.

San Juan Bezpera: Armen Alardea, San Juan sua, Erromeria

San Juan Erronda Alaitasuna Errondaila eta Santikutz Abesbatzarekin. Kalez kale, 23:30etatik aurrera.

Ordizia

Ordiziako Mendi Maratoia. (Larraitz-San Miguel-Larraitz)

Segura

San Juan bezpera

Tolosa

San Juan bezpera



SANJUANAK GERO ETA GERTUAGO

Bi hilabete baino gutxiago falta da Sanjoanak iristeko. Euskal Herriko herri eta auzo guztiak su eta makilez jantziko dira udarari ongietorria emateko. Tolosan, Seguran, Telleriarten, Urretxun... ospakizun bereziak izango dira. Argazkian: Legazpi.

Urretxu

San Juan bezpera

Zerain

San Juan bezpera

24 ASTELEHENA

Lazkao

Txirrindularitza: Gipuzkoako Txirrindu Itzulria.

Legazpi

Jaiak: Telleriarteko Jaiak

Segura

San Juan jaiak

Tolosa

San Juan jaiak

27 OSTEGUNA

Legazpi

Oilar Jokoa: Euskal Herria Pla-



IRIZAR

pentsuak



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

Aprovecha las ventajas de la **CONECTIVIDAD**

en tus nuevos audífonos

Mejora
la experiencia auditiva
en cualquier situación



También te ofrecemos más ventajas:

- Satisfacción garantizada.
- Opción de ampliación de garantía.
- Programa de visitas de seguimiento gratuitas durante el periodo de garantía.
- Programa especial de pilas durante 2 años.
- Posibilidad de financiación.
- Y muchas más.... Ven, te informamos sin compromiso.

Hasta
3 meses
de prueba
GRATIS



JON LEGARISTI
AUDIOPROTESISTA

www.entzunaudifonoak.com

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

zan, 19:00etan.

Ordizia

Garagardo Azoka: Errugy taldeak antolatuturik.

28 OSTIRALA

Ordizia

Garagardo Azoka: Errugy taldeak antolatuturik

29 LARUNBATA

Ordizia

Garagardo Azoka: Errugy taldeak antolatuturik

30 IGANDEA

Ordizia

Garagardo Azoka: Errugy taldeak antolatuturik

**UZTAILA
JULIO**

3 ASTEAZKENA

Lazkao

Bertso-saioa: Goierrikko bertsolari gazteak.

11 OSTEGUNA

Lazkao

Kontzertua: Sukarra 37

17 ASTEAZKENA

Lazkao

Antzerkia: "Rita"

25 OSTEGUNA

Lazkao

Triki-Bertso poteoa.



**MUSEOEN NAZIOARTEKO EGUNA
IGARTUBEITI BASERRIAN**

Igartubeiti Baserri Museoak, maiatzak 18an eta 19an ospatuko du Museoen Nazioarteko Eguna, aurtengo leloari jarraituz, "Museoak kultur ardatz gisa: tradizioaren etorkizuna".

• **"Horma irudi kolektiboa"**

Maiatzak 18

• **Ate irekien jardunaldiak** izango dira, maiatzak 18an, larunbatean, 10:00etatik 14:00etara eta 16:00etatik 19:00etara eta

maiatzak 19an, igandean, 10:00etatik 14:00etara, doako sarrera eta bisita gidatuak eskainiz.

IGARTUBEITI FAMILIAN:

• **"Mundua miniaturan"**

4-12 urte bitarteko haurrentzat.

Maiatzak 25

16:30-18:30

• **IGARTUBEITI DANTZAN ! Erakusketa**

Igartubetiko erritmoa zineman.

Ezagutu filmea grabatu zeneko lekuak, atrezzoza

eta **Dantza** pelikularen bitxikeriak

Ekainak 13-Irailak 30



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**

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



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

HYPNOS®

THE MOST COMFORTABLE BEDS IN THE WORLD

Handmade in
Britain
with a
10 Year
Guarantee



Handmade in
Britain
with a
10 Year
Guarantee



NATURAL LUXURY BEDS
ESKUZ EGINIKO KOLTXOIAK. ERABAT NATURALAK.
COLCHONES ARTESANALES. 100% NATURALES.

 **idra**

KOLTXOIAK

Ibai Ondo 16 - IRURA (N1) 943 69 16 77
www.koltxoiak.net



JOSÉ ÁNGEL IGARZABAL
Escritor

El pasado en pinceladas

Preocupados por la educación

Con la mirada puesta en el pasado configuramos el contenido de esta página que, en esta ocasión, nos lleva al recuerdo de noticias enmarcadas en mayo y junio.

MAYO

Recordando al famoso aizkolari de **Urretxu**, Ramón Yurrebaso, entramos en el desarrollo de esta cita con el ayer. Retrocedemos en el tiempo sesenta y siete años. A primeros de mayo de 1952, en la plaza de toros

de **Tolosa** se ventila un desafío marcado por un acusado interés. Los contendientes: **Yurrebaso** conocido como el "aizkolari eléctrico" y el navarro **Juan Goñi**. Consiste el trabajo en quién corta en menos tiempo doce troncos (seis de 54 pulgadas y el resto de 45). El urretxuarra se alza con la victoria al ejecutar la labor en 24min: 20seg: 3/5 mientras su oponente lo hace en 26 min: 33 seg: 2/5. A este respecto, sobre Yurrebaso escribe "Bordari" en El Diario Vasco: "En menos de un minuto despachó su primer tronco y en veinticuatro minutos y veinte segundos el lote total. Marca que, a nuestro juicio, permanecerá por largo tiempo imbatida y que confirma la extraordinaria clase del impetuoso Yurrebaso que dio una lección de estilo y donaire y terminó fresco y digno". El capítulo de sucesos nos ofrece la noticia del incendio registrado en el **caserio Urruti de Zumarraga**. El fuego destruye totalmente sus dos viviendas.--En **Tolosa** la popular **Peña Parrita** organiza un festival taurino a beneficio de la "Gota de Leche". Presiden el evento como "Manolas": **María Dolores Casado; Angelita García, Amaia Ugarte y María Isabel Frias**. Se lidian novillos de Torrealta para Agustín Castellanos "El Puri" (saludos); Paco Ceballos (ovación); Fernando Moreno (vuelta al ruedo) e Irineo Baz "El Charro" (aplausos).--- Anotamos algunos de los productos del mercado de **Ordizia**: Las setas de primavera, procedentes en su mayor parte de la zona de Urbasa, se venden a 250-200 pesetas el kilo. El siguiente mercado acoge las primeras fresas del país a 100 pesetas el kilo. Una semana más tarde, se hacen sitio las primeras cerezas del país cotizándose a 30 pesetas el kilo. El último mercado del mes cuenta con la presencia de los primeros hongos vendiéndose a 100-90 pesetas el kilo.

JUNIO

Cincuenta años atrás se pone de releve en la prensa la problemática situación que presenta **Zumarraga** en materia educativa, consecuencia, del acelerado crecimiento poblacional. Ello supone un déficit de centros docentes lo que conlleva a una masificación



Las Escuelas Legazpi, en pleno corazón de Zumarraga

del alumnado en aulas y cerca de 200 jóvenes en edad escolar sin matricularse por falta de cupo. Para solucionar la situación se proyecta el derribo del actual edificio de las denominadas Escuelas Nacionales y en su lugar levantar un centro educativo de 24 aulas con capacidad para 900 alumnos. --- El ambiente festivo en Zumarraga lo pone la **zona de Kalebarren** con sus fiestas en honor de **San Antonio**. Se cuenta con bailables amenizados por el conjunto pamplonica "Los Jaguars". La actuación de los grupos de danza vasca de Escuelas Legazpi y Oargi además de juegos populares. -- Se procede a la renovación de la junta directiva de la **Asociación de Antiguos Alumnos de Escuelas Legazpi de Zumarraga**. Ocupa la presidencia Félix Albusua correspondiendo la vicepresidencia a **José Antonio Garin**.--- Tras cincuenta años dedicado a la música, **Ramón Aranburu**, director de la Banda Municipal de **Txistularis de Beasain**, recibe un homenaje por parte del Ayuntamiento de la villa vagonera. El acto oficial se desarrolla en la Casa Consistorial. El concejal, **Miguel Álvarez**, ofrece una semblanza del homenajeado que recibe de sus manos una placa que refleja el testimonio de agradecimiento por su labor musical. Seguidamente el cine Usurbe acoge un festival con la intervención de grupos musicales y cantantes de la comarca, así como de los bertsolaris **Lazkao Txiki y Lasarte**. En el intermedio el homenajeado recibe varios regalos. Uno de ellos el correspondiente a los txistularis, un cuadro obra del pintor y txistulari seguratarra **Jose Mari Telleria**. --- El apunte nos lleva nuevamente al mercado ordiziarra. En este caso con datos de los que nos separan cincuenta años. Respecto al primer miércoles de junio, destaca la demanda de conejo vendiéndose a 50-45 pesetas el kilo. En el siguiente mercado resalta la baja del precio de la patata. De 10 pesetas el kilo se sitúa en 8. A mediados de mes, llega abundante la cereza del país que se cotiza a 20 pesetas el kilo. El último mercado junio del 69, registra las primeras peras del país que se pagan a 28-30 pesetas el kilo.

Goierrialdea autobusak

Mota guztietako autobusak
Goierriko herrien zerbitzura



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



CANTERIAS DONOSTI

Albañilería y Reformas



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

Iturtxo 5 1ºD 20240 ORDIZIA

E-mail: ruben_md90@hotmail.com

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

GOIERRI

zerbitzuak eta
alojamenduak

JATETXEA

ARAMA

Toki Alai 943 88 89 53

ATAUN

Lizarrusti 943 58 20 69

BEASAIN

Artzal Enea 943 16 31 16

Dolarea 943 88 98 88

Guregas 943 80 54 80

Kattalin 943 88 92 52

Kikara 943 88 62 34

Mandubiko Benta 943 88 26 73

Salbatore 943 88 83 07

Urkiola 943 08 61 31

Xerbera 943 88 88 29

GABIRIA

Korta 943 88 71 86

GAINTZA

Oteñe 943 88 98 48

IDIAZABAL

Alai 943 18 76 55

Pilarrena 943 18 78 66

LEGORRETA

Bartzelona 943 80 62 06

MUTILOA

Mujika 943 80 16 99

Ostasu 943 80 11 66

OLABERRIA

Castillo 943 88 19 58

Zezilonea 943 88 58 29

ORDIZIA

Martinez 943 88 06 41

Txindoki 943 88 40 49

ORMAIZTEGI

Kuko 943 88 28 93

SEGURA

Imaz 943 80 10 25

ZALDIBIA

Lazkao Etxe 943 88 00 44

Kixkurgune 943 50 10 86

ZEGAMA

Ostatu 943 80 10 51

Otzaurteko Benta 943 80 12 93

ZERAIN

Ostatu 943 80 17 99

SAGARDOTEGIAK

ALTZAGA

Olagi 943 88 77 26

ATAUN

Urbartate 943 18 01 19

LEGORRETA

Aulla 943 80 60 66

OLABERRIA

Ftxezuri 943 88 20 49

ORDIZIA

Txlmista 943 88 11 28

ZERAIN

Oiharte 686 29 91 58

Otatza 943 80 17 57

HOTELAK

BEASAIN

Dolarea**** 943 88 98 88

Guregas** 943 80 54 80

Igartza* 943 08 52 40

Salbatore* 943 88 83 07

IDIAZABAL

Alai* 943 18 76 55

OLABERRIA

Castillo*** 943 88 19 58

Zezilonea** 943 88 58 29

SEGURA

Imaz** 943 80 10 25

PENTSIOAK

MUTILOA

Mutiloa* 943 80 11 66

ORMAIZTEGI

Ibune** 639 23 88 89

Petit Golerd** 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 Arzikoa 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

Lienigarakoa 943 80 16 69

ZEGAMA

Otzaurteko Benta 943 80 12 93

ATERPETXEA

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 (ZERAIN)

Gida zerbitzuak 943 80 15 05

ERRO (ORDIZIA)

Gida zerbitzuak 943 88 22 90

IBUR (ITSASO)

Hipika 663 06 00 11



Logo honetan markaturiko enpresek kalitate turistikorako konprometuzaren ziurtagiria dute.

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 INTERPRETazio ZENTROAK

ATAUN. Aralar Parke Naturaleko IZ. *Centro de interpretación del Parque Natural de Aralar.* Tel.: 943 58 20 69. www.ataunturismoa.net • www.lizarustiabentura.eus • www.parketxesarea.org/lizarrusti

ATAUN. Barandiaran Museoa. *Museo Barandiaran.* 943 18 03 35. www.ataunturismoa.net • www.parketxesarea.org/barandiaran

BEASAIN. Igartzako Monumentu Multzoa. *Conjunto Monumental de Igartza.* 943 08 77 98 / 605 77 18 81. www.igartza.net

IDIAZABAL. Gaztaren Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación del Queso.* 943 18 82 03 www.idiazabalturismo.com

ORDIZIA. Goierriko eta Gastronomiaren Interpretazio Zentroa. *d'Elikatuz. Centro de Interpretación del Goierri y de la Alimentación y Gastronomía, d'Elikatuz.* 943 88 22 90. www.delikatuz.com

ORMAIZTEGI. Zumalakarregi Museoa. *Museo Zumalakarregi.* 943 88 99 00. www.zumalakarregimuseoa.eus

SEGURA. Erdi Aroko Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación medieval.* 943 80 17 49. www.ezagutu.segura.eus

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

ZERAIN. Paisaia Kulturala eta Burdinaren mendia. *Paisaje Cultural y Montaña del Hierro.* 943 80 15 05. www.zerain.eus

i 943 16 18 23

Agur, aita



ASIER ZALDUA
Kazetaria



2011n gaixotasun madarikatua diagnostikatu zizuten eta Tourrera joateari utzi behar izan genion, baina ez genion "abenturak" bizitzeari utzi

Nola esan agur zu mundura etortzea nahi izan zenuenari? Zure gaueroko negarrak jasan zituenaren...

Zuri jaten emateko gogor lan egin zuenari. Argixaora Urolaren partidak ikustera eramaten zintuenari. Realak lehen liga irabazi zuenean, jokalariei Arantzazun egin zieten ongi etorrira eraman zintuenari. Gurasoak eskola kiroleko partidetera joatea batere ohikoa ez zen garaian zure partida guztiak ikustera joaten zenari. Amari "esaiozu mutikoari kamiseta praka motzen barrutik sartzeko, soineko batekin jokatzen duela dirudi eta" esaten zionari. Bizikletan ibiltzen irakatsi zizunari. Zuk igeri egiten ikastea lortu ez zuenari. Iloba guztiak Gabiriako pilotalekura jolastera eramaten zituenari. Urbizun futbol partidak antolatzen zituenari. Zubietara Realaren entrenamenduak ikustera eramaten zintuenari. Zaragozako Kopa finalera eraman zintuenari. Candanchura trineoan ibiltzera eramaten zintuenari. Belokira, Iazpira, Irimora, Kizkitzara, Txindokira, Aizkorriara... eraman zintuenari. Ikasketak eta parrandak ordaindu zizkizunari.

Argixaora eraman ninduzun lehen aldietan loreak hartzea joko jarraitzea baino gehiago gustatzen omen zitzaidan. Beharbada ez zen gozoa izango 1970eko hamarkadako aita barentzat, baina loreak hartzen uzten zenidan. Azkenean, futbola gustatzea lortu zenuen eta, batez ere, Real zalea izatea. Belokira joaten ginenean, ardi kakak praktetako poltsikoetan sartzen nituen eta ez zinen konturatzten edo grazia egiten zizun. Ez dakit. Baina sermoi ederrak entzun behar izaten zenituen etxera itzultzen ginenean...

Gogoratzen al duzu zer egin zenuen unibertitate garaian Leioako pisura eraman zenidan batean? Nahi gabe Barakaldoko sarbidea hartu genuen eta gaizki gindoazela esan nitzuenean, martxa atrasa sartuta itzuli ginen autobidera. Ez zitzaizun hirietan gidatzea gustatzen...

Urtean behin, udan, zurekin lanera eramaten ninduzun. Se-

kula ez zenidan esan zein zen txango haien arrazoia. Guregatik zein gogor lan egiten zenuen ikusi aratzea? Kazetaritzan lanik aurkitzen ez banuen zure pausoak jarraitzeko prestatzea? Baserriz baseri ibiltzen ginenean, zure bezeroak bisitatzen. Baserri guztietan jatekoa ematen zigutela gogoratzen dut. Denek etxekotzat zintuzten. Gogo txarrez joaten nintzen, baina askotan gogoratzen ditut txango haiek.

Gehienak bezala, gaztaroan zuek ingururatu nintzen eta ondoren berriro gerturatu. Frantziako Tourra ikustera joan ginenean, bost aldiz. Zuk Beloki, Iazpiti, Irimo, Kizkitza, Txindoki eta Aizkorri erakutsi zenizkidan eta nik Saint Lary, Tourmalet, Peyragudes eta Hautacam erakutsi nizkizun. Nola gozatzen zenuen egun haietan... Nahiz eta amak prestatutako tortilla bukatzen zenean tripakiak babarrunekin jaten genituen, besteak beste. Uztailaren. Eneko amesgaiztoak izango ditu oraindik tripaki eta babarrun haiek. Gogoratzen al duzu Argeles Gazost-eko hoteleko logelaren makarroiak kozinatu genituenekoa? Eta herri bereko parkeen erre genuen txistorra? Orduak ez naiz Argeles-era itzuli, badaezpada ere. Beste behin basozainak kargu hartu zizun edelweiss batzuk hartzeagatik. Zuk ere loreak gustuko zenituen nonbait...

2011n gaixotasun madarikatua diagnostikatu zizuten eta Tourrera joateari utzi behar izan genion. Baina ez genion "abenturak" bizitzeari utzi. Ez dut sekula Beundera joan ginenekoa ahaztuko. Zein paseo ederra. Etxera itzultzeko orduan, autoa gidatzen uzteko eskatu zenidan. Ordurako ez genizun autoa gidatzen uzten. Baina egun hartan utzi egin nizun. Etxegarateko jaitzieran beldurra pasa nuen, baina merezi izan zuten.

Soldadutzan, Realaren partida bat ikustera joateko kuarteletik alde egin zuena. Herriko ekitaldi guztietara joaten zen zumarragar petoa. Urretxuko ekitaldi guztietara joaten zen zumarragar petoa. Autoko maleterean beti bainujantzi bat eta toalla bat eramaten zituen eguzki eta hondartza zalea. Mendizalea. Sekula inorentzat hitz zatarrak izan ez duen gizona. Mundu guztiaren laguna.



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



MARTA SAN SEBASTIAN
Kazetaria

Tolosaldeako Kronika

Zezenik gabeko plazaren etorkizuna

Hautsak harrotu azken asteotan Lizarrako alkatearen burutazioak. Zezen-plaza urtean 350 egunez giltzapean, erabilpenik gabe, egoten dela argudiatuz, udalak txakurren gozamenerako irekitzea erabaki du. Hala, 9.30etik 22.30era, lau hankako lagunak eraman ahal izango dituzte jabeek, bertan jolastu, korri egin eta, noski, beharrak asetu ditzaten. Ideia barreagarritzat jo duenik bada eta Lizarrako zezen-plaza "pipican" bilakatzearen aurkakoak lepora bota zaizkio alkateari. Dударik ez dago, ordea, zezen-plazek galduta



eta udaletxetik zezen-plazarako bidea egiten zuten auto deskapoteblean. Musika banda izaten zuten alboan pasodobleak joz eta aguazilak zaldi gainean haien babeserako. Zezen-plazara iritsitakoan, ohorezko palkora igotzen ziren udal ordezkariekin batera ikuskizunaz gozatzea.

dituela leku askotan sortu zireneko funtsa, hau da, zezen korridak edo zezenketak egiteko helburua.

Tolosan ere antzerakoa da egoera. Azken boladan Inauterietako xexen-festak eta tarteka antolatzen diren herri-kirol apustuek betetzen dute 1904 urteko eraikina. Ez dago bestelako egitaraurik. Luzea egiten zaio urtea Tolosako zezen-plazari; egunak ditu soberan, eta mamia faltan. Ekitaldirik gabe, edukirik gabeko edukiontzi erraldoia baino ez da.

Urte dezente atzera egin behar dugu gure zezen-plazaren garai distiratsuekin topo egiteko. Toros Tolosako Zezenak elkartearen eskutik, Tolosa bisitatu zuten garaiak toreatzaile-rik onenak: Jose Tomas, Morante de la Puebla, Curro Romero, Paco Ojeda, Cesar Rincon, Espartaco, Vicente Barrera, Castilla, Rivera Ordoñez, Jesulin, Ferrera edo El Juli. Tolosan bertan zale mordoza zegoen eta Gipuzkoa osotik etortzen ziren zezen-zale amorratuak. 1992 eta 1999 urtetan Tolosako zezen plazak eser-leku guztiak bete zituen eta "sarrerak agortuta" zintzilikatu behar izan zuen.

San Joanetan izan ohi ziren Tolosan korridak. Eta zenbait tradizio ere errotu ziren herrian zezenen kontura. Manolak ziren San Joanetako irudi ikonikoetako bat. Inauterietan aukeratzen ziren dama eta erreginak zaindariaren festetan Manolaz janzten ziren, beren apain-orrazi, buruko-zapi eta zetazko mantoiekin,

Zuri-beltzean ikusten dugun irudia da. Bestelako garaiak bizi ditugu orain. Animalien eskubideak geroz eta ozenago alkarrikatzen diren honetan, zezenketek ez dute lekurik gurean. Inauterietan bigantzekin egiten diren ikuskizunen zentzua zalantzan jartzen dutenak ere hasi dira ahotsa altxatzen. Baina hori beste kontu bat da. Ulertuko al genituzte San Ferminak zezenik gabe?

Hala ere, Tolosako Udalak ondare gisa kontserbatu nahi du zezen-plaza eta etorkizuneko apustua egin du. Horren adibide da gauzatzen ari den erreforma irisgarritasun eta segurtasun baldintzak bete ditzan. Helburua da 2021 urterako erabat amaitzea eta horrek aukera berriak irekiko dizkio zezen-plaza zaharriari.

Aukera berri horien artean dago eraikina estaltzearena. Donostiako Ilunberen tankerako ekipamendu bat sortzea, alegia, kontzertuak, askotariko ikuskizunak, festa herrikoiak, zirkul emanaldiak eta bestelakoak bertan antolatzeko. Aukera honek indarra hartu bazuen ere, gaur egun ahulduta dagoelakoan naiz. Ez ote da pretentziosoegia? Leidor, Topic, Zerkausia, ferialekua, kultur etxea, eta orain zezen-plaza estalia ere bai? Eta asmo handiko proiektuen gainerik ez al dago egungo egitarau xumea mantentzea? Ikusiko dugu zein den zezen-plazaren etorkizun hurbila. Eta gauzak bide okerretik joango balira, txakurren jolas-toki bilakatzeo denbora beti izango dugu.



aseplan

AHOLKULARITZA
ASESORIA

aseplan.com

2010g
19
98

JOSE MIGUEL ITURRITZ, Z/JG - BEASAIN

T 943 086 420

asesoria
de empresa

AHOLKU-
LARITZA

servicios
juridicos

ABOKA-
TUAK

DULCE M^o LOINAZ, 3 - BEASAIN

T 943 887 129

administración
de fincas

KOMUNI-
TATEAK

Establecimientos que han confiado en Elektroeko para realizar limpiezas ecológicas. Sin productos químicos ni detergentes. Sólo con agua.



Centro de estética
Lavie



Hotel Restaurante
Amalurra



Carnicería
Ezeiza



Carnicería
Juanjo



Hotel Restaurante
Etxeberri



Carnicería
Alejandro Goya



Taberna
Zelata



www.elektroeko.eu
mail: info@elektroeko.eu
Telf: 943 38 37 01

Solicite
Demostración



XABIER ORTIZ: Profesor de cocina y novelista, autor de "Las leyendas del Caldero"

"Muchos cocineros quieren jugar a ser Master Chef olvidando la cocina tradicional"

entrevista: Josema Azpeitia fotografías: Ritzar Tolosa

Xabier Ortiz (Tolosa, 1974) ha saltado del anonimato a las páginas de los medios a raíz de la publicación de **"Las leyendas del caldero"**, una novela de corte gastronómico en la que su protagonista, el chef imaginario **Bixente Azaldegi**, vive una trepidante aventura con tintes de "Road novel" protagonizando mil y una peripecias originadas por un misterioso libro que cae en sus manos de manera totalmente fortuita. Xabier, que ejerce desde hace 15 años como profesor de cocina en **CEBANC** tras haber trabajado con chefs tan importantes como **Juan Mari Arzak** o **Martín Berasategi**, está disfrutando de su momento de gloria y prepara ya su próxima novela.

¿Cómo surgió la idea de escribir "Las Leyendas del Caldero"?

Desde hace años rondaba en mi mente la idea de escribir una novela. Y hace tres años, me surgió una neblinosa idea del argumento que después fui desarrollando. Mi intención desde un principio era acercar la gastronomía y la historia de la cocina al público en general.

Háblanos del proceso. ¿Cómo compaginaste tu labor profesional con la escritura de la novela? ¿Y cómo realizaste el proceso de documentación?

Al trabajar en la escuela en horario de tardes, trabajaba en la novela por las mañanas y después por las noches. Además, ser profesor supone tener varios periodos vacacionales durante el año que aprovechaba para avanzar en la novela. Durante la escritura leí 52 novelas para abastecerme de recursos literarios y leí otros 20-25 libros de cocina para documentarme. Además de guías de viajes y continuas consultas en internet. Puedo asegurar que la novela está muy trabajada y por lo que me dicen los lectores, ese trabajo se percibe en la lectura.

¿Cuánto tiempo te llevó a escribir la novela? ¿Fue más o menos de lo esperado? ¿Te costó o te fatigó más o menos de lo que esperabas?

Me costó escribirla dos años. No me impuse ningún límite de tiempo, mi intención era escribir una novela bien escrita costara el tiempo que costara. Había días que no eran propicios para la escritura y los dedicaba a la lectura. He dedicado mucho esfuerzo y trabajo en la novela pero siempre me quedo con la alegría que supone el escribir algo que me haga sentir realizado.

¿Qué fue antes? ¿La gallina o el huevo? ¿Ya tenías la novela terminada cuando te lanzaste a buscar a publicarla o ya contabas con una editorial antes de empezar o terminarla?

No tenía nada apalabrado con ninguna editorial. Acabé la novela y la envié a diferentes editoriales. Algunas de ellas hicieron caso y otras ni la leyeron. Es muy complicado que apuesten por escritores noveles. Finalmente, tuve tres propuestas de publicación y me decanté por Celebre Editorial. Es un equipo muy cercano.

¿Ha sido una novela viva? Es decir ¿Tenías una idea concreta y la has desarrollado al 100 % o ha cambiado mucho en su concepción al resultado final?

Durante la escritura, el argumento siempre ha estado abierto, y debe de ser así porque los personajes evolucionan y tienen su propia vida. Arranqué con una idea hacia un fin ideado pero sin concretar. En el camino han surgido un sinnúmero de aventuras quijotescas y un final sorprendente.

"Las Leyendas del Caldero" cuenta con una gran cantidad de localizaciones, pueblos de nuestra geografía, lugares lejanos a Euskal Herria... ¿Cuánto hay de cosecha propia y cuanta no? En la medida que no tengas que destripar la trama ¿En qué lugares mencionados en la novela has estado realmente? ¿Tienes alguna anécdota de corte gastronómico o personal unido a alguno de los lugares que podemos observar en la novela?

La novela recorre la historia de la gastronomía y el panorama actual de la gastronomía mundial. Obviamente para estar



en todos los lugares necesitaría hacer la vuelta al mundo y una máquina del tiempo; a día de hoy, me es imposible. He estado en varios lugares donde acontece la novela, sobre todo en territorio europeo. En cuanto a la anécdota, el olor a jengibre que percibe Bixente, el protagonista principal de la novela, cuando accede a un restaurante chino es el que percibí cuando yo entré por primera vez a un restaurante chino. Hay algún detalle más con los olores, por ejemplo, en el asador Julián de Tolosa, pero lo dejo ahí para que lo descubra el lector.

Francia cuenta con una gran importancia en la novela ¿Conoces bien la gastronomía francesa? ¿Qué piensas de ella?

Francia y sus cocineros son un referente mundial de la gastronomía. El turismo que recibe, su tradición culinaria, la historia de Francia con sus lujosas cortes, el histórico colonialismo

francés que supone un mestizaje de productos, el gusto por la mesa de los franceses... provoca que Francia desarrolle una gastronomía puntera a nivel mundial. Claro que conozco la gastronomía francesa, he cruzado Francia en varias ocasiones y al trabajar como profesor de cocina me veo salpicado de información sobre la gastronomía francesa. Aprecio sus foies, ostras, quesos, embutidos, vinos y champagnes. También el trato culinario que le dan a la alcachofa y los guisantes. ¿Sabíais que los franceses tienen más de 200 recetas para las alcachofas?

El protagonista de "Las Leyendas del Caldero" se llama Bixente Azaldegui que rima con Martín Berasategi. ¿Coincidencia o guiño intencionado?

En este caso no es ni un guiño. Tomé el apellido Azaldegui del restaurante Azaldegui de Donostia de los años 60. Un restau-

ZURE LORATEGI ETA BARATZERAKO BEHAR DUZUN GUZTIA !!



Senpere, 12. BEASAIN 943 88 30 53

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



Xabier con Gorka Rico y Javi Rivero en la cocina del bar AMA de Tolosa, donde se realizó la sesión fotográfica de la entrevista

rante con solera por aquel entonces. Quise otorgarle al personaje principal de la novela un apellido con tradición hostelera en Gipuzkoa. Guiño o no guiño, Martín Berasategi, Juan Mari Arzak y Karlos Arguiñano aparecen en la novela.

¿Y en cuanto a la acción de la novela? ¿Es todo fruto de la imaginación o alguna de las rocambolescas situaciones que cuentas en ella es fruto de tu experiencia personal?

La totalidad de las escenas son fruto de mi imaginación. Las experiencias gastronómicas sí que son producto de mi experiencia. El humor reinante de la novela es fruto de mi carácter. Quise otorgarle a la novela un punto de humor para reflejar el buen ambiente que se vive cuando estamos en torno a una mesa en una celebración.

¿Qué tal acogida está teniendo la novela?

Muy buena. Ni yo ni la editorial Célébre esperábamos tan buena respuesta. Además las opiniones están resultando positivas. El Basque Culinary Center, la escuela Cordon Bleu, Pedro Subijana, Karlos Arguiñano, Martín Berasategi, Juan Mari Arzak... se han interesado por la novela, la tienen y me consta que la están leyendo.

¿Has recibido la crítica o el comentario de algún co-

cinero o de algunas de las personas implicadas en la novela? ¿Qué te han comentado al respecto?

Recientemente Mikel Corcuera, periodista gastronómico, escribió una crítica muy positiva en Noticias de Gipuzkoa. La opinión que más ilusión me ha hecho es la de mi profesor de cocina Xabier Martínez que le encantó la novela.

Siendo breve, ¿cómo definirías la novela?

Didáctica, divertida, humorística y de fácil lectura. Se lee como un tiro.

Eres profesor de cocina en CEBANC. ¿Cómo se desarrollan tus clases?

Son clases prácticas y teóricas. En las teóricas siempre trato de que los alumnos dispongan de un ordenador. En las prácticas, primeramente, yo elaboro delante de los alumnos la receta que tiene que ejecutar, y después, los alumnos la realizan. De esa manera tienen dos fuentes de información, visual y auditiva, con las instrucciones que doy.

¿Qué tal vienen las nuevas generaciones a las que preparas en tus clases? ¿Tiene futuro la gastronomía vasca?

El relevo generacional está asegurado, en Gipuzkoa existen

más de diez escuelas de cocina. Además, conozco alumnos que aparte de lo que aprenden en las clases, leen mucho sobre cocina y tratan de adquirir más conocimientos. ¿La gastronomía vasca? Tiene futuro, los bares de pintxos, sidrerías, restaurantes de cocina tradicional vasca, los restaurantes de estrellas Michelin son un reclamo para el turismo y además, nosotros, los vascos, todo lo celebramos en torno a una mesa. Todo este movimiento provoca que la gastronomía evolucione y sea parte de nuestro carácter y un gran motor económico.

En tu caso, ¿a qué se debe tu relación con la gastronomía? ¿Es algo que te gustaba desde pequeño? ¿Cómo y cuándo se encendió el gusanillo?

Hacia los 18 años, con mis amigos, todos los fines de semana cenábamos en la sociedad, y yo siempre ejercía de cocinero. Ahí es cuando comencé a prestar atención a la cocina y a interesarme por más y más recetas que yo consultaba en los secretaríos de casa y después degustaban mis amigos.

¿Cómo ves el panorama actual de la cocina en Euskal Herria? ¿Y en el estado? ¿Y en el mundo?

Todas las cocinas están entrando en un mestizaje de productos por la globalización y por los tantos y tantos programas de cocina que hay en la tele, entre ellas, la cocina vasca. Las diferentes gastronomías tienden a fusionarse. Desde aquí

quiero realizar una crítica a todos los programas concurso que existen en la televisión, porque marcan tendencia y luego muchos cocineros quieren jugar a ser Masterchef olvidando la cocina tradicional y además, en muchas ocasiones, realizando elaboraciones culinarias absurdas y sin sintonía alguna.

Estamos rodeados de programas de TV dedicados a la cocina, publicaciones, congresos, jornadas... y ahora novelas gastronómicas. ¿Crees, como dicen algunos, que esto es una burbuja que también reventará como la inmobiliaria?

Bajaré el pistón en algún momento, pero de ahí a reventar lo dudo. La gastronomía es ocio, es salud, son formas de vida, es economía y sobre todo, es vital, sin comer no se vive. La gastronomía está tan filtrada en la población que jamás decaerá y ni puede decaer por su importancia vital.

¿Has tenido alguna referencia cinematográfica o literaria a la hora de escribir tu novela? ¿Cuáles son las fuentes de las que bebes en tu proceso creativo? ¿Consumes literatura o cine gastronómico?

Cuando arranqué con la novela, mi gran preocupación era lograr una notable calidad narrativa. Sin eso no hay publicación, y menos, para un escritor novato. Leo mucha novela del siglo XIX, Charles Dickens, Victor Hugo, Flaubert, Verne, Dos-



disek

ibaiondo

altzariak

Altzari dendak www.mueblesibaiondo.com

Ofertas de exposición hasta 50%

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

Katea 5, Antzizar Auzoa BEASAIN - 943 16 40 40

IBAI ONDO

AROSZTEGIA



toiewski... Por su calidad narrativa, son ideales para aprender a escribir. Escribían con una gran cantidad de recursos literarios. Obviamente, hoy en día nadie escribe como ellos, porque son muy descriptivos y lentos, y todo escritor debe conocer las tendencias literarias del siglo XX y XXI. También aprendo de Márquez, Llosa, Dan Brown, Ken Follett, Delibes, Paul Auster... A medida que avanzaba en la narración de mi novela, Bixente Azaldegui más se parecía a Koldo el de "Ocho Apellidos Vascos" por su carácter socarrón y siempre envuelto en problemas.

Si tuvieras que organizar una comida o una cena especial temática en homenaje a "Las Leyendas del Caldero", ¿de qué platos se compondría en menú y por qué?

Si fuera una comida, como buen tolosarra, una buena alubia-

da con todos sus sacramentos. Una cena, en plan degustación: un ceviche peruano, el foie de Apicius, gastrónomo de la Roma Imperial, un txangurro a la donostiarra, las ostras y el coctel de Champagne y merengue del Titanic, la histórica receta de Escoffier, langosta Thermidor y el asado de ciervo al espetón de la prehistoria. En Las Leyendas del Caldero hay suficientes platos como para diseñar varios menús de degustación.

¿Tienes algún que otro proyecto literario en mente? ¿Nos puedes adelantar algo sobre él?

Tengo un proyecto arrancado con un fotógrafo reconocido para redactar textos de un libro fotográfico. En cuanto a una nueva novela, sin salir del género gastronómico, arrancaré en setiembre con la historia de un personaje gipuzkoano del siglo XVI. ¿Quién será?



Nueva WEB Berria
<https://agoenaga.es/>

GOENAGA

Igartetxe 2. 20200 Beasain
943 160 065
agoenaga@agoenaga.com

Aholkularitza
Asesoría

Zerbitzuetan
iparorratz

Orienta tus
servicios



GESTORIA
GESTORIA



LABORALA
LABORAL



KONTULARITZA
CONTABILIDAD



FISKALA
FISCAL



MERKATARITZA / FINANTZAK
MERCANTIL / FINANCIERO

LAZKAOKO JAIK

APIRILAK 26, OSTIRALA

17:00 LAPKE PELOTA Eskolako ikasle-**leen Erakustaldia**, plazako pilotalekuan / EXHIBICIÓN DE LA ESCUELA DE PELOTA LAPKE, en el frontón de la plaza.

19:00 FESTA SUZIRIA UDALETXEKO BALKOITIK, Goierri Gorri futbol talderaren eskutik Ondoren erraldoiak, dultzaineroak, buruhandiak eta Jundajo txaranga herrian zehar. / CHUPINAZO DESDE EL BalcÓN DEL AYUNTAMIENTO. A continuación, animación

20:00 IV. HAURREN BINAKAKO KROSS MIXTOA / CROSS INFANTIL POR PAREJAS

21:00 IV. LAZKAOKO BINAKAKO KROSS MIXTOA / IV. CROSS POR PAREJAS

21:30 PERCULIGHTS kale animazioa / Animación callejera.

23:00 DRINDOTS TALDEAREN EMANALDIA plazan. / DRINDOTS en la plaza.

APIRILAK 27, LARUNBATA

MOZORRO EGUNA / DÍA DE LOS DISFRACES

09:45 LXXXVI LAZKAOKO TXIRRINDULARI PROBA / PRUEBA CICLISTA LAZKAO
12:00 MOZORROTUEN ELKARTZEA, Jundajo txarangarekin. / CONCENTRACION DE DISFRAZADOS

17:00 TOR MAGOA Lazkao Txiki Zelaian / EL MAGO TOR en Lazkao Txiki Zelaia.

18:00 BEZPERAKO ELIZKIZUNAK San Prudentzio ermitan. / VÍSPERAS en la ermita San Prudentzio.

18:30 MOZORRO LEHIAKETAREN SARI BANAKETA, plazan. / REPARTO DE PRE-



MIOS DE LOS DISFRACES, en la plaza.

20:00 KIKI, KOKO ETA MOKO plazan.

23:00 I LOVE 80'S, plazan.

APIRILAK 28, IGANDEA

SAN PRUDENCIO EGUNA / DÍA DE SAN PRUDENCIO

09:00 TXISTULARIEN GOIZERESIA, herrian zehar. / DIANA DE TXISTULARIS

10:00 XV. SAN PRUDENTZIOTAKO ARTISAU AZOKA, Hirigoien kalean / FERIA DE ARTESANÍA DE SAN PRUDENCIO

10:30 PROZESIOA San Migel parrokiatik San Prudentzio ermitara. / PROCESIÓN a la ermita de San Prudentzio

11:00 MEZA NAGUSIA San Prudentzio

ermitan / MISA MAYOR en San Prudentzio.

12:00 Lazkao Txiki Musika Eskolako TRIKITILARIAK, herrian zehar. / TRIKITILARIS de LTME

13:00 SOKA DANTZA udal ordezkarien soka dantza udaletxe aurrean txistulariekin eta dantzariekin. / Soka dantza de los representantes municipales

17:00 KANTU KOLORE, Lazkao Txiki plazan / KANTU KOLORE, Iaza Lazkao Txiki

17:30 DANTZA ERAKUSTALDIA, plazan / EXHIBICIÓN DE BAILE en la plaza. **Alurr** (Ibarra), Amets bide (Ordizia), Axari (Idiazabal) eta Oin Arin (Lazkao).

20:00 GOZATEGI taldearen emanaldia, plazan / GOZATEGI en la plaza.



matias

Tu frutería en Lazkao

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

Elosegi 14, LAZKAO

Zugandik **URBIL** gaude



Banakakoentzat zein profesionalentzat, etxea berritzeko behar den guztia:

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



BigMat
URBIL

**ERAIKUNTZARAKO
MATERIAL ETA ZERBITZUAK**

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

LAZKAOKO JAIAK

APIRILAK 29, ASTELEHENA

HAURRAREN EGUNA / DÍA DEL NIÑO

10:00 GOIZERESIA Antzar Gazteak txistulariekin. / DIANA a cargo de los txistularis Antzar Gazteak.

10:00 IBILALDI NEURTUA, Orobione jubilatuen egoitzatik abiatuta. / MARCHA REGULADA, desde Orobione.

11:00 -13:30 / 17:00 - 19:00 HAUR PARKEA Lazkao Txiki plazan, Euskadi plazan eta ikastolan / PARQUE INFANTIL en la plaza Lazkao Txiki, en la plaza Euskadi y en la ikastola

14:00 BAZKARIA. Haur eta gaztetxoen arteko bazkaria, plazan. / COMIDA del día del niño, en la plaza.

14:30 KPK DISKO KARAOKEA, plazan. / DISCO KARAOKE KPK, en la plaza.

17:00 TOLIN mariatxia, Txindoki egoitzan. / TOLIN el mariachi, en la residencia Txindoki.

19:00 PLAY BACK-a ikastolako gaztetxoan eskutik, plazan. / PLAY BACK del alumnado de la ikastola, en la plaza.

19:00 SARDINA JANA, plazan. / SARDINADA, en la plaza.

22:00 OIHAN VEGA, plazan. / OIHAN VEGA, en la plaza.

APIRILAK 30, ASTEARTEA

12:00 VIII. ESKU PILOTA TXAPELKETA HERRIKOIKO FINALA, plazan. / FINAL DEL VIII. CAMPEONATO POPULAR DE PELOTA A MANO, en la plaza.

12:00 KUADRILLEN IRTEERA, Incansables txarangarekin. / SALIDA DE LAS



CUADRILLAS, con la charanga Incansables.

17:30 TOMAXEN ABENTURAK, Lazkao Txiki plazan. / TOMAXEN ABENTURAK en la plaza Lazkao Txiki.

19:00 ROCKBOX kale animazioa. / Animación callejera con ROCKBOX.

20:00 Disko festa XAIBOR-ekin, plazan / Disco festa con XAIBOR, en la plaza.

23:00 MODUS OPERANDI eta HESIAN taldeen emanaldia, plazan. / Concierto a cargo de los grupos de música MODUS OPERANDI y HESIAN

MAIATZAK 1, ASTEAZKENA

10:00 XXVI ESKUALDEKO IGERIKETA ERAKUSTALDIA, kiroldegian. / EXHIBICIÓN COMARCAL DE NATACIÓN, en el

polideportivo.

10:00 HERIOTZIK GABEKO ARRANTZA LEHIAKETA, Agauntza errekan. / CAMPEONATO DE PESCA SIN MUERTE, en el río Agauntza.

12:00 XXXI. BAKAILO LEHIAKETA, plazan. / XXXI CONCURSO DE BACALAO, en la plaza.

13:00 URREZKO AIZKORA lehiaketa, plazan. / HACHA DE ORO, en la plaza.

16:00 TOKA LEHIAKETA, plazan. / CAMPEONATO DE TOCA, en la plaza.

18:00 XXXVIII DANTZA SUELTOKO TXAPELKETA, plazan. / XXXVIII CONCURSO DE BAILE AL SUELTO, en la plaza.

19:30 DEMODE QUARTET, plazan. / DEMODE QUARTET, en la plaza.

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

LAZKAO
ZERBITZUGUNEA



AVIA

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



Lehenengo 5 etxebizitzak **altzariz erabat hornituak**
 Primeras 5 viviendas **totalmente amuebladas**



Publikitate bazu orientatzeko bakarrik da eta informatzeko bakarrik egina daugu.
 Esta publicidad es orientativa y tiene efectos meramente informativos.

Zure etxebizitza naito behar duzu?
 Eroketan aukera guztiak
 aztertzen ditugu

4.Tienes que vender tu vivienda?
 Estudiamos todas
 las opciones de compra



ESPARRU KALEA LAZKAO



AZKEN FASEA
 EL MEJOR PRECIO
 ULTIMA FASE

Lazkaoko
 salneurrik onena
 El mejor precio
 de Lazkao



ETxebizitza SOLARU EREDUJA
 PLANTA TIPO DE VIVIENDAS

1 VENDOIO
 SALBESITA

2 VENDOIO
 SALBESITA

3 VENDOIO
 SALBESITA



3 SUBITAKOHNES + 3 LOGEIA
175.000€ +IVA +IBEZ
 +IK HANITA



Portal 2-B 82,94 m² Oñitsoa



PLANTA ATICO



PLANTA BAJA



DESGRANDE SUBITAKOHNES + SALBESITA + PLANTA
DESDE 13.000€ +IVA +IBEZ
 +IK HANITA

Hornitutaiko sukakideak - Horma armairuak - Cocina equipada y armarios empotrados



www.lamylazkao.com
 C/ José de Lasa 4 - LAZKAO - 943 88 37 39

LAZKAO MENDIKO JAIK

MAIATZAK 3, OSTIRALA

15:00 Haurren arteko XAKE TXAPELKETA. / Campeonato infantil de AJEDREZ.

19:00 KANTAKA abesbatzaren emanaldia, San Prudentzio ermitan / Concierto a cargo de la coral KANTAKA, en la ermita San Prudencio.

18:00 TXUPINAZOA, Lartxai elkartetik / CHUPINAZO, desde la sociedad Lartxai.

18:30 TALO TAILERRA, Lartxai elkartearen / TALLER DE TALOS, en Lartxai.

19:30 KARAOKEA, Lartxai elkartearen / KARAOKE en Lartxai.

MAIATZAK 4, LARUNBATA

10:15 Gaztetxoaren arteko PILOTA ERAKUSTALDIA. / EXHIBICIÓN infantil de PELOTA.

12:00-14:00 / 16:00-18:30 PUZGARRIAK, Pipas-en. / HINCHABLES, en el Pipas.

15:30 MUS TXAPELKETA, Lartxai elkartearen. / CAMPEONATO DE MUS, en la sociedad Lartxai.

16:00 Lazkaomendiko XLIII TXIRRINDULARI PROBA. Amaieran erromeria Tapia eta Leturiarekin, Itxurren. / XLIII PRUEBA CICLISTA de Lazkaomendi. Al finalizar, romería con Tapia y Leturia, en Itxurren.

18:30 POTXIN ETA PATXIN pailazoaren emanaldia, Pipas-en. / Actuación de los payasos POTXIN ETA PATXIN, en el Pipas.

19:30 BURUHANDIAK, Pipas-en. / CABEZUDOS, en el Pipas.

20:00 ERROMERIA Ansorregi eta Lurtxundio trikitilarietarako, Pipasenen / ROMERÍA con los trikitilaris Ansorregi y Lurtxundio en el Pipas.

21:00 AUZO AFARIA, Lartxai elkartearen.



Ondoren erromeria trikitilarietarako. / CENA VECINAL, en la sociedad Lartxai. A continuación romería con trikitilaris.

23:00 ERROMERIA Tapia eta Leturiarekin Itxurren. / ROMERÍA con Tapia y Leturia en Itxurren.

MAIATZAK 5, IGANDEA

08:30 Lazkaomendira IBILALDI NEURTUA. Irteera Lazkaoko plazaetik. / MARCHA REGULADA a Lazkaomendi. Salida desde la plaza de Lazkao.

11:00 HAUR JOLASAK eta ERROMERIA Lazkao Txiki Musika Eskolako trikitilarietarako eta Oin Aringo dantzarietarako / JUEGOS INFANTILES y ROMERÍA con trikitilaris de Lazkao, Txiki Musika Eskola y bailarines de Oin Arin.

12:30 MEZA San Juan ante Porta latinam ermitan. / MISA en la ermita San Juan ante porta latinam.

13:00 BERTSOLARIAK eta TRIKITILARIAK. Aitor Sarriegi eta Aitor Mendiluze eta Izer eta Alabier, Itxurren. / BERTSOLARIS y TRIKITILARIS.

17:30 HERRI KIROLAK / DEPORTE RURAL

Aizkolariak: Iker Vicente-Ugaitz Mugerza / Aitzol Atutxa II-Iñaki Azurmendi Harrijasotzailea: Iñaxio Perurena

Neskak: Karmele Gisasola (Junguria eta harria) Irati Astondoa (Aizkora eta Txingak)

19:00 ERROMERIA Izer eta Alabier trikitilarietarako eta bertsolarietarako, Itxurren / ROMERÍA con los trikitilaris Izer y Alabier y bertsolaris,



Zuzenki

Aholkularitza:

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

20 URTE
ELKAREKIN

Errenta aitortpena euskaraz



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

Animatu zaitez  rekin, orain da garaia!

Parafarmazia

Jose Lasa, 15 - LAZKAO - 943 02 77 63

SM SPORT NUTRITION

Suplementos deportivos Nº1 a precios de Internet!!!

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

Productos para deportes de musculación y resistencia:

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

Conoce también nuestra sección de alimentación y complementos natural/bio



Lazkao Txiki Zelaia 2, LAZKAO. 943 10 65 71

www.smsportnutrition.com

xirimiri taberna



- MENÚ DEL DÍA
- MENÚS ESPECIALES
- RESERVAS
- COMIDA PARA LLEVAR

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

AMEBI



Sagardotegia

Zubi Erreka
Auzoa 9
LAZKAO

943 16 25 23



Elosgi 17

Lazkao

Tlf. 943880233

Asteburuetan afariak



GARAIZ jantziak

 garaizmoda

Hirigoien 8-10. LAZKAO. 943 88 08 40

ALBOKA

taberna



Jai zoriontsuak!

Uhaitz 2
LAZKAO

JOSE LUIS ARZUAGA AYERBE: arotza eta eskultorea

“Olagizonak gizon haundiak izan ziren gure herriarentzat, horregatik nirea ere haundia irudikatu dut”

elkarizketa: Josema Azpeitia argazkiak: Ritzar Tolosa

“Txiki-txikitatik ilusio handia izan dut artelanezikiko” kontatzen digu Jose Luis Arzuagak (Legazpi 1940), “eta betidanik herriarentzako zerbait egiteko gogoia izan dut. Eta olagizona iruditzen zait Legazpirako gauza oso ona izan zirela. Gizon gogorak, langileak... Gaur egun, Legazpin garenak gara gizon hauek bere garaian egin zuten lanari esker. Herentzia izugarria utzi ziguten” baieztatzen du, harro.

Eta ez da gutxiagorako. Egia esanda, harro egon daiteke Jose Luis Arzuagaz egindako lanaz. 4 ure baino gehiago kostatu zitzaion bukatzea laister famatua bihurtuko den olagizon hau. Izan ere, zenbait tirabira izan ondoren, egilea akordio batera iritsi da Legazpiko Udalarekin eta udaberri honetan olagizona etxex aldatuko da, gaur egungo Jose Luisen tailerretik Mirandaolako parkera. “Gustatuko zitzaizdan Santikutzetarako jarrita egotea, baina ez dakit iritsi behar diren. Azpikaldean Haizelekin jaso ditudan eskoria batzuk izango ditu, base moduan, eta esan didatenez, parkean jarriko dute, pilotalekua eta Mirandaola artean, zubietatik gertu, lakuaren inguruan”.

Ikusgarria izango da, zalantzarik gabe, bai parkea eza-gutzen dutenentzako, bai lehenengo aldiz joaten direnentzako olagizon honen figurarekin topo egitea: 3,33 metro neurtzen ditu eta 3,5 tonatako pixua du gure Joxe Ramonek. “Berez, ez dauka izenik, eskultura olagizon izandako guztiei omenaldia izan nahi bait du, baina azkenean hainbeste ordu pasatzen dituzu berarekin ezinezkoa dela izenik ez jartzea, eta nik “Joxe Ramon” deitzen diot” aitortzen du Jose Luisek, beti irrifarra galdu gabe.

Lan handia izan da olagizona amaitzea. Hasteko, Jose Luisek ez zuen nahi zuen lanerako behar zuen tamainako harria topatzen. Azkenean, Tarragonako Uildecona herrian lortu zioten, eta emaitzarekin oso pozik gelditu zen. “Harri kaliza da, “beige” kolorekoa, gogorra eta lantzeko oso ona. Oso harri bereza da. Barruan fosilak ditu eta lantzean pila bat topatu ditut, eta kanpoaldean, fijatzen bazara, ikusten

dira ere. Hasieran, dena den, harria askoz haundiagoa zen, 12,5 tona pisatzen zuen, eta nik 9 kendu dizkiot. Lanean hasi nintzen, arroka karratu hura hustutzen hasi nintzen... eta barruan hau zegoen” dio, Joxe Ramoni begira.

Langileen eredu

Olagizona makurtuta dago, behera begira. Triste dagoela pentsa ziteken, baina Jose Luisek argitzen digu arrazoiak: “eskuetan tenazak falta zaizkio, budinezko tenaza batzuk, eta hemen daude” komentatzen du bere tailerran sartuz eta bera baino altuagoak diren tenazekin itzuliz. “Nik diseinatu ditut ere eta Ricardo Mediavilla errementariak egin ditu. Tenazak jartzen dizkiogunean beste itxura bat hartuko du. Beti irudikatu nahi izan dut gizon pentsakor bat, lan bat egiteko puntuan dagoena... gizon fin eta langile bat azken finean. Olagizonak oso langileak izan ziren”.

Jose Luis bera ere langile fina izan da bere bizitza guztian eta horrek ere lagundu dio lan hau aurrera eramateko. “Ni betidanik arotza izan naiz. Eta ez dut ikasi, baina nire lanbidean diseinu kontuak garrantzi handia dute, eta gainera sorginkeri eta truko asko ikasten dira lanak aurreratzeko eta amaitzeko, eta guzti hori oso ondo etorri zait lan hau egiteko.” Lana, Jose Luisek dioenez, gustora egin du. “Ilusioz egin dudana izan da. Hasiara-hasieratik oso gustura etortzen nintzen tailerrera eta pozik ibili naiz. Momentu batzuetan ez nekien amaituko nukeen edo ez, baina azkenean hemen dago, eta ikusten dudana bakoitzean nire ametsa lortu dudala pentsatzen dut”.





Emakumeei omenaldia

"Eta hau behin amaituta, zer?" galdetzen diogu Jose Luisi, eta honek, noski, erantzuna prest dauka: "Eskulturak egiteari gustua hartu diot eta orain beste bat egiten ari naiz" komentatzen digu Arzuagak lantzen ari den eskultura berria erakutsiz. Emakume bat da, giza tamainakoa, ez olagizona bezala. Aurrera begira dago eta esku artean ume txiki bat eusten ari da. "Gerra garaiko eta gerraosteko emakumeei egin nahi izan dieten omenaldia da, beraien gizonak frentera borrokatzera joan zirenean edo preso egon zirenean, beraien semeen kargu egin zirenak eta zerua gainean eta lurra oinen azpian besterik ez zeukatela aurrera atera zutenak. Andre hauen meritu eta kemenari omenaldia egin nahi izan diot".

Badaki Jose Luisek zertaz ari den. 1940an jaio zen, gerraostean bertan, "Frontoi etxea" deitzen zuten etxean, pilotaleku zaharraren ondoan. "Gainera, zure birramonak, Bernardak,

munduratu ninduen bere eskuekin" komentatzen dio Arzuagak hau sinatzen duenari sorpresa atsegina egiten. Etxean hiru anai eta arreba bat ziren eta gerraren ondoren aitari, **Pedro Arzuagari**, Bilboko Arriaga antzokian egokitu zuten kartzelan denboraldi bat egotea tokatu zitzaion. Ama, **Juliana Ayerbe**, Ursuarangoa bera bezala, umeak bere kabuz zaintzen gelditu behar izan zen behin baino gehiagotan. "Emakume hauek ere omenaldia merezi zuten egin zuten lanarengatik".

Olagizona amaituta, Jose Luisek bere lana amaitutzat ere ematen du baina, hala ere, berak hasitakoarekin gauza gehiago egin daitezkelakoan dago. "Nik olagizonaren eskultura egin dut, baina zergatik ez du beste norbaitek, adibidez, honi buruzko liburu bat egiten? Nork esango luken bere garaian Altzoko erraldoiarekin hain filma ederra egiten bukatuko zutenik? Ba hemen badago istorio bat, edo hobeto esanda, istorio asko. Olagizonen inguruan gauza asko daude kontatzeko".

IÑAKI LOPETEGI

Tf.: 629 47 02 87

www.agerremedia.com

agerremedia@gmail.com



GURE EGUNEROKO OGIA EL PAN NUESTRO DE CADA DÍA

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



Notre Pain

Aukera ezazu 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.



Birgaitze-lanak eta industria-mantenimendua.

Urbanizazioak, lan zibilak eta enpresa industrialak.

Pabiloi industrialeko, etxebizitzeko, merkataritza-lokaleko eta abarrezko erreformak eta eraikuntza.

Administrazio publikoetarako, enpresa pribatueterako zein partikularretarako lanak.

Fachada zein igogailuen berritze-lanak, bizilagun komunitateentzako erreformak.

Aholkularitza teknikoa (arkitektoak, ingeniariak...)



ANTIO
construcciones-erakuntzak

Rehabilitación, obras y mantenimiento industriales.

Urbanizaciones, obras civiles y empresas industriales.

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

Obras para administración pública, empresa privadas y particulares.

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

Asesoramiento técnico (arquitectos, ingenieros, etc.)

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

LEGAZPIKO JAIK

APIRILAK 30, ASTEARTEA

19:00: Txupinazoa eta jai hasierako pregoia, Euskal Herria plazan.
Pregoiari: Cesar Carvallo.

Chupinazo y pregón de inicio de fiestas en la plaza Euskal Herria.

Pregonero: Cesar Carvallo.

19:30: LEK Erraldoi eta Buruhandien konpartsaren kalejira, Elutxa Txarangarekin.

Pasacalles de la comparsa de Gigantes y Cabezudos LEK, acompañados por Elutxa Txaranga.

23:00: "Soinu onak...oinak doinu" Legazpiko Bertso Olarien bertso musikatu emanaldia +D-Pintxos, txosnagunean.

"Soinu onak...oinak doinu" Bertso Musikatuak a cargo de Legazpiko Bertso Olariak + D-Pintxos, en la txosna.

23:00: "Los Tenampas y el mariatxi" taldearekin Dantzaldia Euskal Herria plazan.

"Los Tenampas y el mariatxi" en Euskal Herria plaza.



© Josema Azpeitia



Ca

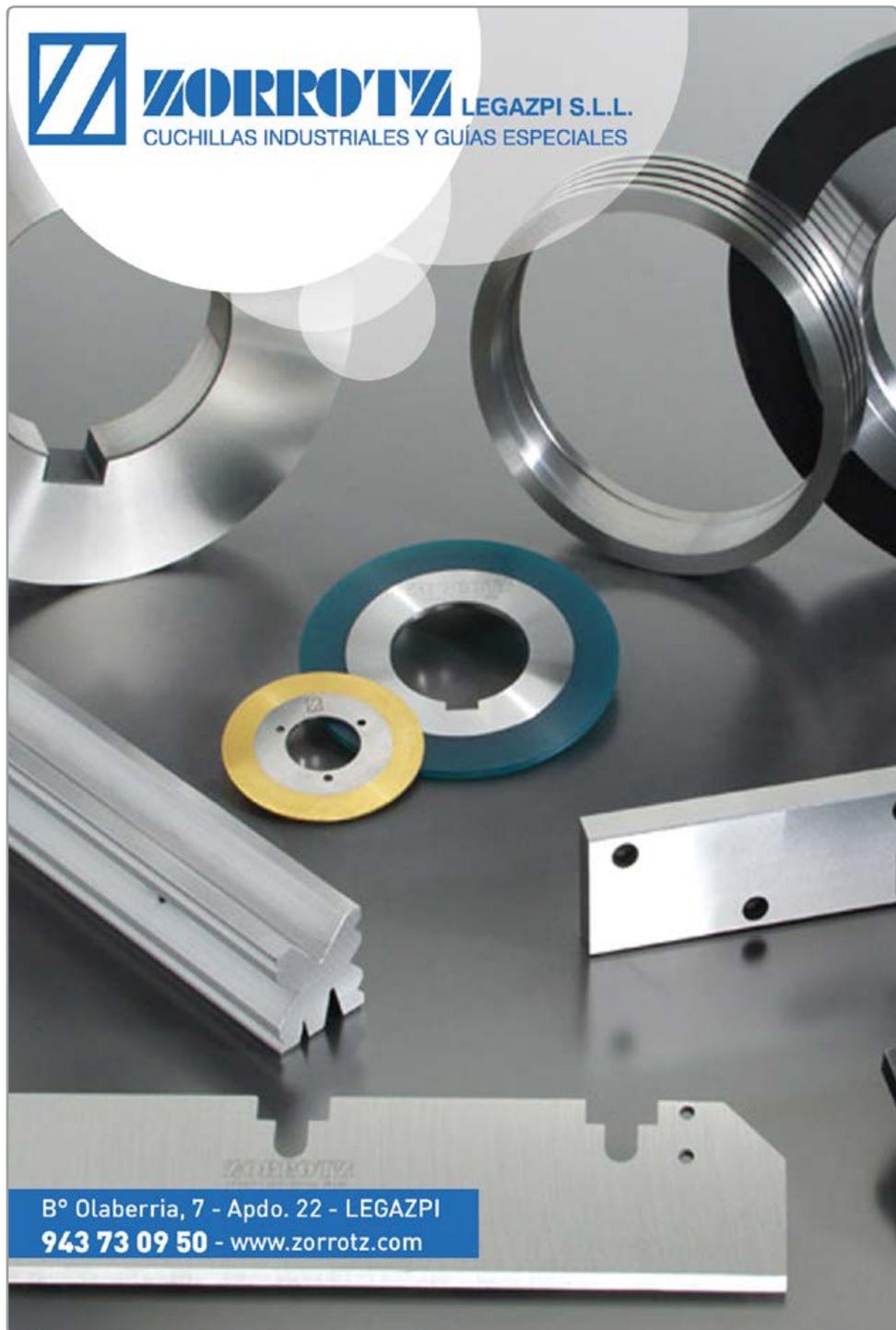
ALDASORO

Desde 1932

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



ZORROTZ LEGAZPI S.L.L.
CUCHILLAS INDUSTRIALES Y GUÍAS ESPECIALES



B° Olaberria, 7 - Apdo. 22 - LEGAZPI
943 73 09 50 - www.zorrotz.com

LEGAZPIKO JAIAK

MAIATZAK 1, ASTEAZKENA

9:00: Doinua Musika Eskolako Dulzainero taldearen kalejira erdiguneko kaleetan.

Pasacalles del grupo de dulzaineros de Doinua Musika Eskola en las calles del centro.

9:00: LXXXVI. Santikutz Txirrindulari Klasikaren irteera, Telleriarteo Txirrindulari Elkarteak antolatuturik.

Salida de la LXXXVI Clásica Ciclista Santa Cruz organizada por Telleriarteo Txirrindulari Elkarte.

10:00: Probintzi eta Herri Mailako Bola Txapelketa, Danantzako herri bolatokia, Danantzako Bola Elkarteak sustaturik. Izen-ematea: 10:00etatik 11:00etara.

Campeonato Provincial y local de Bolos, en el bolatoki Danantzako, promovido por el grupo de bolos Danantzako. Inscripciones de 10:00 a 11:00 horas.

10:00: Bakarkako Xake Txapelketa, "suiszar" erara, Azokan, Santikutz Xake Elkarteak antolatuturik.

Campeonato individual de Ajedrez, modalidad "suiza", en la Azoka, organizado por Santikutz Xake Elkarte.

11:00: Probintzi mailako Plater Tiraketa, Urtazar Tiro Zelaian, Tiro Olimpiko taldeak antolatuturik.

Tirada Provincial de Tiro al Plato, en el Campo de Tiro Urtazar, organizado por el Club de Tiro Olímpico.



© Josema Arpeltia

13:00: Txirrindulari probaren iritsiera, Kale Nagusian, eta sari banaketa.

Llegada de la prueba ciclista en Kale Nagusia y reparto de premios.

17:30: Haur eta Gazte Danborradaren irteera, Laubidetik Udalbatza txikiaren konpainiarekin. Eguraldi txarra balitz, ekitaldia Bikuña Kiroldegian egingo da.

Salida de la Tamborrada Infantil y Juvenil, desde Laubide acompañadas de la corporación infantil. En caso de mal tiempo el acto se hará en Bikuña Kiroldegia.

18:45: Danborradaren iritsiera, Euskal Herria plazara. Udalbatza Txikiaren aurkezpen ekitaldia.

Llegada de la Tamborrada a la plaza y presentación de la corporación infantil

19:00: "3zpa4" emanaldia Euskal Herria plazan. Eguraldi txarra balitz Azokan.

3zpa4" en Euskal Herria plaza. En caso de mal tiempo en la Azoka.

19:30: "Bentzaharreko Mutiko Alaiak taldearekin kantujiira erdiguneko kaleetan.

Kantujiira con Bentzaharreko Mutiko Alaiak en las calles del centro.

23:00: KONTUZ ERROMERIYA! Taldearekin dantzaldia, Euskal Herria plazan.

KONTUZ ERROMERIYA!, en Euskal Herria plaza.



JOAQUIN BERECIARTU S.A.

Fundición de toda clase de piezas de acero moldeado

Apto. 7 - LEGAZPI
943 73 00 98



LEGAZPI
URTATZA ZAHARPE

PROMOZIO BERRIA
PROXIMA PROMOCIÓN

ETXEBIZITZA
ADOSATUAK
VILLAS ADOSADAS

INFORMAZIOA ETA SALMENTA
INFORMACIÓN Y VENTA

943 73 07 64 lurkide@lurkide.com



ZEGAMA
UGARTE ZELAI

AZKENEKO ETXEBIZITZAK
ÚLTIMAS VIVIENDAS

PROMOZIO BUKATU BERRIA
PROMOCIÓN RECIÉN TERMINADA

2 ETA 3 LOGELAKO ETXEBIZITZAK,
DUPLEX-AK ETA GARAJE ITXIAK

145.000 EURO-TIK+ BEZA
A PARTIR DE
145.000 EUROS + IVA

INFORMAZIOA ETA SALMENTA
INFORMACIÓN Y VENTA

943 73 07 64 lurkide@lurkide.com
www.ugartezelai.com



LEGAZPIKO JAIAK

MAIATZAK 2, OSTEGUNA

Barraketan prezio herrikoien eguna /
Día de precios populares en las barracas.

09:30: XI. Herriko Ganadu feria, Kale Nagusian, 13:30 arte.

Feria de ganado local en Kale Nagusia

10:30: Arkume prestaketa, Burruntzi erara, Kale Nagusian.

Asado de corderos a la modalidad de Burruntzi en Kale Nagusia.

11:00: Haur eta gaztetxoek Bola Txape-lketa Danantzako Herri bolatokian.

Campeonato de Bolos de niñas-os y jovencitas-os en el Bolatoki Danantzako

12:00: Elutxa Txaranga kalez kale.

Txaranga Elutxa por las calles del centro

12:30: VII. Sagardo Daastaketa.

VII Degustación de Sidra en Kale Nagusia.

13:00: Burruntzi erara prestaturiko arkume pintxo banaketa, Kale Nagusian, 2 €-ren truke. Banaketaz Legazpiko Gure Esku dago taldea arduratuko da.

Reparto de pintxos de cordero asado al Burruntzi.



© Josema Azpeltia

14:30: Haur eta familien herri bazkaria, Azokan. Norberak eraman beharko du bere bazkaria.

Comida popular de niñ@s y familias.

16:00: Haur-familientzat "Kantu eta dantza" ikuskizuna Potx eta Lotx paila-zoen eskutik, Azokan.

Espectáculo familiar "Kantu eta dantza" a cargo de los payasos Potx eta Lotx,

18:30: LEK Erraldoi eta Buruhandien Konpartsa kalejira, Elutxa Txaranga-gaz lagundurik.

Pasacalles de Gigantes y Cabezudos acompañados por la Txaranga Elutxa.

23:00: Herri danborradaren irteera, Laubidetik.

Salida de la Tamborrada Popular desde Lau Bide

00:00: Herriko ikurrina jartzea, Euskal Herria plazan, Legazpiko Ereserkia-rekin, eta Danborradaren emanaldi nagusia.

Izada de Bandera en la plaza Euskal Herria al son del himno de Legazpi y actuación principal de la tamborrada.

00:30: Su artifizialak Euskal Herria plazan, Astondoa Piroteknia eskutik.

Fuegos Artificiales en Euskal Herria plaza, a cargo de Astondoa Piroteknia.

00:45: Zo-Zongo taldearen "Rockalean", Euskal Herria plazatik abiatuta, erdiguneko kaleetan.

"Rockalean" del grupo Zo-zongo, en las calles del centro.



© Josema Azpeltia

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



TXOMIN ZUBELDIA

VINOS Y LICORES - ARDO ETA LIKOREAK

Plazaola kalea 4 / LEGAZPI / 943 73 00 95

TAMBIÉN ESTAMOS EN:

Elorregi auzoa 47. BERGARA

943 76 72 12

Zarugalde kalea. ARRASATE

943 79 09 53

ANTES Y DESPUÉS DE TUS VIAJES...
PON A PUNTO TU AUTOCARAVANA

Único centro de reparación
en nuestra comarca.

Interiores, cambio de
aceite, carrocería, revisión
de motor...

Nos encargamos de traer y
entregar en destino.

Realizamos la ITV de la
autocaravana.

GARAJE MULTIMARCA



**TALLER
AUTORIZADO**

**DESCARBONIZACIÓN
DE MOTORES**

**PROLONGA LA VIDA
DE TU MOTOR**

GURTZAIN

G A R A J E A

Especialistas en 4X4

Almirante Bikuña - Legazpi

CITA PREVIA:

629 269 899 + 943 730 151

LEGAZPIKO JAIAK

MAIATZAK 3, OSTIRALA

9:00: Goiz Deia txistulari taldearen kalejira erdigunean.

Pasacalles de Goiz Deia txistulari talea

9:30: Iruñeko Ezpelur gaitero taldearen goiz deia.

Diana a cargo de los gaiteros Ezpelur de Pamplona.

10:30: Mirandaolako Gurutzearen prozesioa. Ondoren, Meza Nagusia.

Procesión de la Cruz de Mirandaola. A continuación, solemne misa mayor.

12:00: Olaria saridunen eta Udal Korporazioaren irteera, Udaletxetik Euskal Herria plazara, ohorezko arkupean, eta Legazpiko Ezpata-dantza ekitaldia, Sustraiak Dantza Taldearen eskutik.

***Ezpelur Gaiteroen emanaldia**

***Legazpiko Ezpata-dantza.**

***Olaria Saria emateko ekitaldia.**

Saria jasoko duena:

Floren Gutierrez San Miguel.

***Ohiko Soka Dantza.**

***Zinta Dantza.**

***Larrain Dantza herrikoa.**

Salida de los premiados con el Olaria y la corporación Municipal del Ayuntamiento a la plaza Euskal Herria, bajo el arco de honor, y tradicional Ezpata-dantza de Legazpi a cargo del grupo Sustraiak Dantza Taldea.

***Gaiteros Ezpelur.**

***Ezpata-dantza de Legazpi.**

***Entrega del premio Olaria a**

Floren Gutierrez San Miguel.

***Tradicional Soka Dantza.**



© Josema Arpetita

***Zinta Dantza.**

***Baile de la Hera popular.**

14:00: Larrain Dantza herrikoa Kale Nagusian, Ezpelur gaiteroekin, Sustraiak Dantza Taldearen gidaritzapean.

Popular baile de la Hera, en Kale Nagusia, con los gaiteros Ezpelur, dirigido por el grupo Sustraiak Dantza Taldea.

16:30: "Sputnik" Goiti-beratan jaitsierak gaztetxoentzat, Santikutz kalean, autoeskolako aldapan.

Descensos en Goitiberas "Sputnik" para los más jovencitos en Santikutz kalea, en la cuesta de la autoescuela.

17:30: Profesional mailako pilota parti-

dak, Urbeltz Pilotalekuan.

Partidos de pelota profesionales, en el frontón Urbeltz.

19:00: Urolatarrak Txaranga erdigune-ko kaleetan.

Txaranga Urolatarrak en el centro.

19:30: Zaldi erakustaldia, Ormazarreta Zalditegiaren eskutik, Kale Nagusian.

Exhibición de caballos, en Kale Nagusia, a cargo de Ormazarreta Zalditegia.

23:00: Gure Esku dago kontzertua: John Dealer & the Coconuts + SU TA GAR, Euskal Herria plazan.

Concierto Gure Esku dago: John Dealer & the Coconuts + SU TA GAR, en Euskal Herria plaza.



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

GESTIÓN DE GREMIOS

San Inazio 26 LEGAZPI
reformasmaseda@gmail.com

692 70 36 81



GRUPO GOIUR

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

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

Financiación hasta en 12 meses
Tramitación de subvenciones

12 hilabeteratainoko finantzazioa
Diru-laguntzen tramitazioa

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

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



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

www.grupogoiur.com
grupogoiur@grupogoiur.com



diomo
cocinas

S SINGULAR
DENDAK

LEGAZPIKO JAIAK

MAIATZAK 4, LARUNBATA

09:00: Legazpiko XI. Haurren Pilota Txapelketako Finalak, Urbeltz Pilotalekuan, Legazpiko Gazteak pilota eskolak sustaturik.

Finales del XI Campeonato Infantil de Pelota de Legazpi, en Urbeltz Pilotalekua

11:30: Doinua Gazte Bandaren eta Legazpi Musika Bandaren kalejira erdiguneko kaleetan.

Pasacalles de Doinua Gazte Banda y Legazpi Musika Banda en las calles del centro.

12:00: Doinua Gazte Bandaren eta Legazpi Musika Bandaren kontzertu bateratua, Euskal Herria plazan.

Concierto de Doinua Gazte Banda y Legazpi Musika Banda en Euskal Herria plaza.

14:30: Koadrila/Herri bazkaria, Azokan. Ohi bezala, norberak eraman beharko du bere bazkaria. Ez ahaztu baserritar jantzia soinean eramateaz.

Comida popular de cuadrillas, en la Azoka. Cada uno deberá llevar su comida. No olvides vestirse de baserritarra.

16:00: Herri mailako plater tiraketa, Urtazar Tiro zelaian, Club de Tiro Olimpiko Urtazar Elkarteak antolatutik.

Tiro al plato local en el campo de tiro Urtazar. Organiza: Club de Tiro Olímpico Urtazar.

17:00: Binakako XIII. Pilota Txapelketa Herrikoiaeren finalak, Urbeltz Pilotalekuan. Legazpiko Gazteak pilota eskolak sustaturiko ekitaldia.



© Josema Arpetita

Finales del XIII Campeonato popular de Pelota por Parejas en el frontón Urbeltz.

17:30: Magia ikuskizuna: "Gezur gehiegi" Txorroborro magoaren eskutik, Gernika plazan.

Espectáculo de magia: "Gezur gehiegi" a cargo de Txorroborro magoa en Gernika plaza.

19:00: Alaitasuna Errondailaren emanaldia kalez-kale, Aizkorri kaletik abiatuta. Amaiera Kale Nagusiko grada berrian.

Actuación de la rondalla Alaitasuna partiendo de Aizkorri Kalea. Finalizaran en la nueva grada de Kale Nagusia.

19:30: Kale antzerki ikuskizuna: "Festamentua" Tio Teronen semeak taldearen eskutik, Euskal Herria plazan.

Teatro de calle: "Festamentua" a cargo de Tio Teronen semeak, en Euskal Herria plaza.

23:30: GARILAK 26 taldearekin dantzaldia Euskal Herria plazan.

Bailables con el grupo GARILAK 26 en Euskal Herria plaza.

00:00: Alkoholaren prebentzio gune informatiboa Txomineneko pasoa 03:30ak arte.

Carpa informativa prevención consumo de alcohol en el paso de Txomin, hasta las 03:30.



ETXALEKU S.L.

Ondo pasa jailetan!

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





LANGINTZA LEGAZPI S.L.

MECANIZADO DE PIEZAS



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

Durán

Pinturas en general

**PINTAKETAK
OROKORREAN**

**PINTURAS Y
REVESTIMIENTOS
EPOXI**

Azpikoetxe, pab 3
20230 LEGAZPI (GI)

670 49 84 12
pinturasduran@gmail.com

LEGAZPIKO JAIAK

MAIATZAK 5, IGANDEA

09:00: Goiz Deia Taldearen goiz deia.
Diana de Goiz Deia Txistulari Taldea.

10:15: Gurutze Deunaren erlikiaren itzulera Mirandoalako elizara, txistulari, dantzari eta herritarrekin.

Retorno en procesión de la reliquia de la cruz a Mirandoala

11:00: Meza Nagusia, Mirandoalako Ermitan, Santikutz Abesbatzaren partaidetzarekin.

Santa Misa en Mirandoala, con la participación de Santikutz Abesbatza.

11:45: Olagizonei ongietorria eta oho-rezko ezpata-dantza.

Bienvenida a los Ferrones y ezpata-dantza de honor.

12:00: Ola martxan jartzea

Puesta en marcha de la Ferrería.

12:30: JAIAREN HASIERA: Mirariaren antzezpena Domingo Agirre Ikastetxeko ikasleen eskutik, Bertso Oleriak elkarteko bertsolari gaztetxoak, Doinua Musika eskolako trikitilariak, Korosti eta Sustraiak taldeetako dant-



© Josema Azpeltia

zari txikiak, Haztegi Ikastolako bertsolariak....

COMIENZO DE LA ROMERÍA: representación del Milagro de Mirandoala por alumnos de Domingo Agirre Ikastetxea, bertsolaris de la Bertso Eskola, trikitilaris de Doinua Musika Eskola, dantzaris txikis de Korosti y Sustraiak, bertsolaris de Haztegi Ikastola,

14:00: Herri Bazkaria. Bakoitzak berea

eraman beharko du.

Comida Popular. Cada uno deberá llevar su comida, bebida, etc.

15:30: Haurrentzako jolasak Lenburren eskutik 17:00ak arte.

Juegos infantiles a cargo de Lenbur hasta las 17:00 horas.

16:00: Erromeria, Elustondo anai-arrebekin.

Romería con Elustondo anai-arrebak.

18:30: HERRIRA ITZULTZEA, Urolatarrak txarangarekin eta erraldoiekin. Herrira iristean kalejira erdigunean.

REGRESO AL PUEBLO con la txaranga Urolatarrak y los gigantes. Pasacalles en el centro.

MAIATZAK 11, LARUNBATA

12:00: Kapela Dantza herrikoia, Euskal Herria plazan, Sustraiak Dantza Taldeak sustaturik. Ondoren, herriko kale eta tabernetan ibiliko dira.

Kapela Dantza Popula promovida por Sustraiak Dantza Taldea. A continuación, seguirán en las calles y en los bares de la localidad.



© Josema Azpeltia



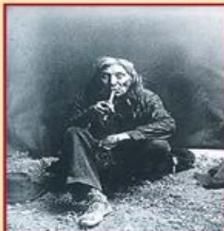
ALKAIN
antenak - elektrogailuak

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

CORTE POR LASER
 Toda clase de calderería media y ligera
 Estructuras metálicas
 Soldaduras: aluminio, latón, inoxidable,....
 estudios y presupuestos

CALDERERÍA AIZKORRI, S.L.

Talleres y oficinas: Ctra Oñati Km. 65
 Bº Telleriarte. LEGAZPI
 Tf. 943 73 09 21 / Fax: 943 73 14 08
 administracion@caldereriaaizkorri.com

KALEKO ESTANKOA

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

Nagusia 10 • Tf. 943 08 27 93 • LEGAZPI



KOROSTI KAFEA



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

Bidebarrieta, 13. OÑATI
 943 78 04 20

PELUQUERIA *Joaquín*
 ileapaindegia

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

BEASAINGO JAIK

Tarde, muy tarde llegan este año los Loinatzak a Beasain. Nada menos que **el 31 de mayo**, día en el que Mari hará acto de presencia, aunque el grueso de las fiestas se desarrollará en junio. Si a eso le sumamos el hecho de que este ejemplar de **GIDA** lo hemos tenido que enviar a imprenta el 15 de abril presionados por la tardía Semana Santa, nos encontramos con que todavía falta mes y medio para que la villa vagonera celebre sus fiestas patronales.

Así las cosas, nos ha sido imposible en esta ocasión ofrecer el programa de festividades del que podrán disfrutar beasaindarras y visitantes a lo largo de las fiestas de 2019. En cualquier caso, el salir tan adelantados ofrece también otras alternativas, como la posibilidad de mostrar los carteles seleccionados para anunciar las fiestas cuando todavía no se ha decidido cuál de ellos cargará con dicho honor este año. Así pues, l@s lector@s que se muevan, todavía tienen la oportunidad de inclinar la balanza hacia uno u otro lado... difícil decisión de todas formas, ya que todos ellos tienen su punto atractivo.

A falta de programa completo, de todas maneras, desglosamos aquí cuáles serán los principales actos que se celebrarán a lo largo de los Loinatzak de este año, ya que, aunque los y las beasaindarras saben de memoria lo que tendrán cada día, los foráneos no lo tienen tan claro y valgan estas líneas para informar sobre cómo se desarrollarán las fiestas de este año.



© Beasaingo Udala (<https://www.beasain.eu/es/174-biz/loinatz-jaiak>)



Unanue
GOZA EZAZU GURE
BETIKO KALITATEAZ!

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



jai zoriontsuak!

x i o r
i l e a p a i n d e g i a

Ille-analisiak • Análisis capilar



EVOLUTION & SCIENCES
COSMÉTIQUES
PARIS

Txapel berriak

Nafarroa et. 53
BEASAIN
943 88 23 40



Dantzaki
Dantza Eskola

Andra Mari 5, BEASAIN
943 88 56 51

Iñaki Azpiazu 6, AZPEITIA
625 25 90 44



ORBEA MAVIC *collie* SHIMANO

J.M. Iturriotz 12, BEASAIN 943 88 81 86



Muzika *xirriinduak*



Urkiola
1989

Erretegia - Asador

Nagusia 7, BEASAIN 943086131



ELECTRO ORIA

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

Distribuidor Oficial **movistar+**



Electro Oria **EUROINICS**

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

BEASAINGO JAIK

El día **31 de mayo, viernes**, tendrá lugar el chupinazo, saldrán los gigantes y cabezudos y **Mari** despretará de su letargo para descender al anochecer al centro de Beasain, donde permanecerá durante 9 días.

El **1 de junio, sábado**, los tambores tomarán la villa tanto para la tamborrada infantil del mediodía como para la de adultos a las 7 de la tarde. Ese día también habrá comida popular, degustación de sidra... y se espera un potente concierto de rock por la noche.

El **2 de junio, domingo**, se bailará la **Soka Dantza** de la Corporación Municipal a las 12:30. También habrá actividades musicales de Loinatz Musika Eskola y, presumiblemente, fuegos artificiales.

El **3 de junio, lunes**, tendrá lugar la procesión a la ermita de **San Martín de Loinaz** donde se celebrará la tradicional romería y tradicional degustación de caracoles y otras viandas. En el pueblo, ese mismo día, habrá interesantes partidos de pelota.

Y el **4 de junio, martes**, finalizará el primer bloque de las fiestas con la **Feria Extraordinaria**, así como la sokadantza infantil y la sokadantza para adultos.

El miércoles 5 y el 6 apenas habrá actividades, pero un mínimo de éstas garantizarán la continuación del hilo festivo hasta el fin de semana, aunque realmente será el **sábado, 8** el día más esperado, **el día de los disfraces** a lo largo del cual miles de beasaindarras y/o visitantes se deguisarán de la manera más especial y original.

Finalmente, el domingo 9 diremos agur a los Loinatzak con dantzak y herri kirolak. Ondo pasa festak !!!!

Vota por tu cartel favorito:

Ofrecemos, como complemento, los 6 carteles seleccionados entre las obras presentadas al concurso anual. **¿Cuál es vuestro favorito?** Quien lo desee, puede hacerlo en la web del ayuntamiento de Beasain hasta el día 12 de mayo. Ojo, solo pueden hacerlo las personas empadronadas en Beasain, aunque el reso podéis organizar una porra... Que gane el mejor !!



OLANO

HARATEGIA CARNICERIA

- » Etxeko harategia
- » Odolkiak
- » Aurrez prestaturiko janaria
- » Etxe-hamburgarrak

Andra Mari 3 - BEASAIN - 943 88 07 78 - carniceriaolano@gmail.com

Yoana
ILEAPAINDEGIA

Últimas novedades
Formación continua
Asesoramiento
personalizado
Especializadas en balayage,
recogidos, cortes
a la última tendencia...

Jai zoriontsuak!!

YOANA MUÑOZ / Nekolalde, 24 BEASAIN / 943 106 589



ARTEKA

PINTURA DECORATIVA
DECORACIÓN - MANUALIDADES

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

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



ATERPE
Taberna

jai zoriontsuak!

Ezkiaga 3, BEASAIN
943 88 46 66

f aterpe taberna Beasain

arte erakusketa



Fitto

TABERNA

Joan Iturralde Kalea 1 • BEASAIN



KULUSKA

BOKATAK, PLATERAK,
PINTXO BEREZIAK,
ARDOEN KARTA.

COMIDAS-DEGUSTACIÓN,
LUNCH Y CELEBRACIONES.

Arana Kalea, 1 - III; 943 889 358 Beasain



MAPFRE

Alberto Castillo
Marzabal
ASESOR FINANCIERO

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



MARCELAREN
BARATZA
FRUTATEGIA

Frutak eta barazkiak
Fruta-apaingarriak edozein
ekitalditarako

643 45 20 49

Nafarroa etorbidea 1, 2.A 25 lokala - BEASAIN



SALINAS ELECTROMECAÁNICA S.L.

Máquinas Herramientas y Soluciones

www.salinas-electromecanica.com
www.lumag.es
www.jansen-maquinaria.com

HITACHI
POWER TOOLS
LUMAG
Chicago Pneumatic

Katea 5 • BEASAIN • 943 88 21 49
info@salinas-electromecanica.com



BAR ZELAN

Pintxos
Bocadillos
Cazuelitas

Esteban Lasa 2. BEASAIN 943 16 22 67



BEASAINGO JAIAK

Loinatzetako haurren sokadantzan lehenengoz neskek parte hartuko dute

Udalak herriko dantza taldeekin elkarlanean nesken parte hartzea bermatzea erabaki du. Horrela, azken urteetan bezala, gehienez 40 haurrek parte hartuko dute ekainaren 4an, asteartean, bururuko den haurren Sokadantzan, eta erdia neskek izango dira.

Loinatz jaietako haurren soka dantzan, lehenengoz neskek parte hartuko dute mutilek egiten zuten baldintza berean. Halaxe erabaki dute Beasaingo dantza-taldeek (Aurtzaka eta Ostadar) eta Udalak elkarlanean egin dituzten bileren ondotik. Erabakia lantaldeak jasotako eskaerei erantzunez hartu da. Sokadantzan parte hartu ahal izango duten haurren kopurua, azken urteetan bezala, gehienez 40koa izango da, 20 neska eta 20 mutil.

Berdintasuna helburu

Sokadantzan parte hartzeko beste erabakiak hauek izan dira, dantzari bakoitzak nahi duen dantzakidea aukeratu ahal izango du generoa alde batera utzita. Izena ematen dutenen artean, haurren adina izango da hautaketa egiteko irizpidea, nesken zein mutilen kasuan. Loinatz jaietako haurren sokadantzako lantaldeak erabaki hau hartzeko egindako lana eta ibilbidea eskertu du Udalak. Zalantzarik gabe, pauso garrantzitsua bezain sinbolikoa berdintasunaren bidean.



© Beasaingo Udala (<https://www.beasain.es/es/174-biz/loinatz-jaiak>)

MUGAR

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

San Ignacio 8 BEASAIN

Tf. 943 88 89 07

943 16 02 40

Móvil: 619 46 22 68

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

Margoen salmenta eta biltegia
Almacén y venta de pintura

- Fachadas: renovación, aislamiento térmico, hidrofugantes...
- Industria
- Suelos
- Decoración: interior, exterior, madera, papel pintado...

MB
MARGOAK

Distribuidor oficial

MONTÓ

TEONAN

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

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

biok2.com

aholkularitza
fiskala
kontablea
merkataritzakoa
laborala
gestoria

asesoria
fiscal
contable
mercantil
laboral
gestoria

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



MAOS

ILEAPAINDEGIA PELUQUERIA

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

Urdaneta 11, entresuelo • 943 88 84 23 • ORDIZIA



GOIERRI AUKERA
metal eta aluminio arrotzeria

Acero Inoxidable

Herrería

Aluminio



Pol. Ind. MALLUTZ 10-11
ORDIZIA
T 943 881 563
F. 943 881 407

aukera@goierriaukera.com • www.goierriaukera.com



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

LEGORRETAKO JAIAK

MAIATZAK 25, LARUNBATA

17:00 KARATE erakustaldiak Plazan.

18:15 Zumba Festa Plazan.

20:00 „Legorretako ELEKUN eta beste abesbatza batek eskeinitako Kontzertua Herri Antzokian

MAIATZAK 29, ASTEAZKENA

17:00: Pilota txapelketetako finalak

18:30: Herriar batek botako du suziria, eta, ondoren, Gizon Pikua udaletxeko balkoian jarriko da. Jarraian, puxikak, goxokiak, li-txarkeriak eta abar banatuko dira.

18:45: Erraldoiak eta buruhandiak

19:30: Bertso erronka Arantxa tabernan

21:30: Lagunarteko afaria Bilkoian

Ondoren eta goizaldera arte, JOSELON-TXOS txaranga

MAIATZAK 30, OSTEGUNA

11:00: Meza nagusia.

13:00: Erraldoiak eta buruhandiak.

18:00: AGINTARIEN SOKA DANTZA

Jarraian, trikitia, sagardo dastaketa eta txorizo jatea sagardo erara, plazan.

23:00: Helduen danborrada

Ondoren, JOSELONTXOS txaranga.

00:30: TOCAN2 LA POLLA



© Legorretako Udala

MAIATZAK 31, OSTIRALA

11:30-14:00: Puzgarriak, plazan.

12:30: Pote, Igel eta Toka Txapelketa.

14:30: Herri bazkaria.

18:00: Haurrentzako Play Back saioa.

23:30: Helduentzako Play Back saioa.

01:00: DJ BULL disko jartzailea

EKAINAK 1, LARUNBATA

13:00-24:00: Mozorro Eguna.

13:00: Txakolin dastaketa.

14:30: Lagunarteko herri bazkaria.

Iluntzean, Anita Par eta ESNE BELTZA

EKAINAK 2, IGANDEA

13:00: TOMAXEN ABENTURAK

18:30tan, emakumezkoen pilota jaialdia

21:00: Gizon Pikuaren ehorketa.

Iluntzean, Anita Par eta ESNE BELTZA

EKAINAK 22, KORPUS EGUNA

10:30: Hauren Herri Krossa.

11:30: Helduen Krossa.

18:00: XXX. Ardo Dastatzea

18:30: Zahagi ardoa

19:30: Usadiozko meriendak plazan.

Ondoren kalejira eta dantza

**TALLERES
AUTO ARIZPE**

Arizpe 9
LEGORRETA
943 80 65 46
629 44 59 80

DJ IÑIGO ETXENIKE

Ezkontzak
Despedidak
Jaiak

655 744 657

**LEGORRETAN BIDARTE AUZOAN
GARAJEAK SALGAI
PREZIO BEREZIAK**

LAMY
REGILIZEN AGENTZIA - INMOBILIARIA

www.lamylazkao.com
C/ José de Lasa 4 - LAZKAO **943 88 37 39**

SUMINISTROS INDUSTRIALES AL ALCANCE DE TODOS



 **Alonso**
INDUSTRIA HORNIGAIK

FERRETERÍA

Urdaneta 4, Tf. 943 80 50 74, ORDIZIA

SUMINISTROS INDUSTRIALES

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

+ AUTOMOCIÓN + JARDINERÍA + BRICOLAJE

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

Behar duzuna aurkituko duzu!

ARAMA AUTO



Taller multimarca

Venta de vehículos:

nuevos, KM-0 y segunda mano

Principales marcas:

Peugeot, KIA, FIAT y Alfa Romeo

 **EURO REPAR**
CAR SERVICE



Pol. Ind. Isuses, Pab. 3 - ARAMA

943 80 53 26

aramauto@ercs.es



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

EMBARGO POR DEUDA DE AUTÓNOMOS

A cabo de recibir una carta de la Seguridad Social donde me dicen que tengo las cuentas y el sueldo embargado por una deuda que tenía mi marido (no pagar autónomos). Estoy que no me lo creo, además de que pienso que es ilegal, que no pueden hacerlo. Me gustaría que me dijese si es legal y qué puedo hacer. Gracias. Pilar M. (Donostia).

Entiendo que usted está casada con su marido en régimen de gananciales, lo que supone que todos los bienes, sueldos, dineros... son comunes, y evidentemente, las deudas también.

Si su marido dejó de pagar el régimen de autónomos, deudas con Hacienda, multas de tráfico... a pesar de que esas deudas son titularidad

de él y no de usted, al estar casados bajo el régimen de gananciales, usted es igualmente responsable de esas deudas, y por ello la Seguridad Social, Hacienda, Tráfico... puede legalmente embargarle el sueldo, las cuentas corrientes...

Por todo ello cada día más gente se está casando bajo el régimen de separación de bienes, que supone que cada uno de los cónyuges dispone de un patrimonio independiente, por lo que las deudas de un cónyuge no afectarían al otro.

Usted también podría modificar su régimen matrimonial, para lo que debería dirigirse al Notario más cercano y hacer una escritura al respecto, pero claro, sólo con efectos a futuro, ya que las deudas contraídas hasta la fecha siguen siendo gananciales.

SUBIDA DE PRECIO INESPERADA DEL I.B.I.

El ayuntamiento ha comunicado a mis padres que este año tiene que pagar la contribución urbana (I.B.I.) un 50% más cara que el año pasado porque no están empadronados en su vivienda. Llevan un montón de años así, y hasta ahora no había pasado nada. ¿Que deberíamos hacer? J.L. (Lezo)

Ésta es una consecuencia de la crisis y de la falta de fondos de los Ayuntamientos, ya que se ha creado una norma foral en Gipuzkoa por la que se penaliza a las viviendas vacías, con el fin de que esas viviendas salgan al mercado (venta, alquiler), y evidentemente, con afán recaudatorio.

Si tus padres tienen la residencia en otro lugar, tienen la opción de re-empadronarse en esta vivienda en un plazo corto de tiempo; si no lo hacen así, van a tener que pagar esa nueva contribución.

Existe la posibilidad de que otra persona se empadrona en la vivienda, es decir, un hijo, un tío, un abuelo... pero cuidado con empadronar a alguien ajeno, ya que se puede presumir que la vivienda está alquilada, y ahí surgirían otros problemas (declaraciones de ingresos...)

Normalmente los ayuntamientos no van a tener en cuenta otro tipo de alegaciones: facturas de consumos de la vivienda, residencia a temporadas...

Javier Mosquera
Abogado

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



BP NATURA (Ordizia)

APUESTA DECIDIDA POR EL PRODUCTO NATURAL

El ordiziarra **Juancar González** dirige desde diciembre de 2017 este establecimiento que refleja su preocupación por el medio ambiente y el consumo abusivo de plástico. “La solución no es el reciclaje, sino la reutilización” afirma.

BP Natura es un concepto acorde con los tiempos. “La tienda corresponde a una inquietud personal. Nos hablan mucho de reciclaje, pero detrás de todo ello hay un negocio oscuro. La mejor actitud no es reciclar, sino no consumir tanto plástico. Sólo el **35% de los envases que tiramos al contenedor amarillo se reciclan**. La solución al consumo abusivo de plástico es Reutilizar. La clave está en la **reutilización**”.

Así pues, los **productos de droguería** que se venden en BP Natura son totalmente **naturales** y se venden **a granel**. Entre los mismos podemos encontrar **productos de limpieza del hogar** como fregasuelos o abrillantadores, **productos de lavado de ropa** como detergentes o suavizantes, **productos de higiene personal**, etc... Como puntualiza Juancar, “Nuestros productos son más naturales que lo que se vende en el mercado. Todos ellos son biodegradables entre el 90 y el 100%, hipoaergénicos, elaborados sin sulfatos **y sin ser testados en animales**... todos los productos se venden a granel reutilizando los envases. De hecho, animamos a la gente a **acudir con su propio envase**, ya sea éste de plástico, cristal... lo que sea. Nosotros también tenemos envases para vender, pero no es nuestro objetivo. Preferimos que la gente reutilice los suyos”..

Calzado ecológico Natural World

BP Natura, perteneciente al grupo **Biopompas**, cuenta con 17 establecimientos independientes en todo el estado. Cada uno, de todas formas, puede gestionar su establecimiento de la manera que lo desee. En el caso de Juancar González, recientemente ha añadido una **línea de Calzado Ecológico**, tanto para niños y niñas como para adultos.

“Nuestros calzados ecológicos, por una parte, están fabricados sin productos nocivos para la salud o el medio ambiente”, nos explica Juancar, pero lo más importante es que está **fabricado al 100% en La Rioja siguiendo prácticas éticas**, es decir, que los zapatos no están elaborados utilizando mano de obra infantil como, lamentablemente, sucede con algunos productos”.

La oferta de BP Natura se completa con productos de **Cosmética natural** y diferentes complementos, de carácter “Eco Friendly”.

BP NATURA

Urdaneta, 52 - ORDIZIA - Tf: 688 67 53 18





En Mi Tienda encontrarás todo para el decano:

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

Disponemos de una amplia selección de fundas nórdicas, colchas.

Alfombras de vinilo con las mejores marcas (Bolon).

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

¡Visítanos!

MITIENDA
MITIENDA



Visítanos en
Facebook
mitiendaohogar

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



GALDEANO
 BURDINDEGIA • FERRETERIA



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

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



10%
dto

La Colección Classic

* oferta válida desde el 4 de abril hasta el 12 de mayo del 2019 o hasta agotar existencias

BABY

PIEDAD 15. ZUMARRAGA TEL: 943721264

%5-A BUELTAN ZURETZAT

EROSITAKO KOPURUAREN %5-A HURRENGO EROSKETETAN DOHAN IZANGO DUZU***

*DESKONTU KUPOIEN BIDEZ HURRENGO EROSKETETAN TRUKAGARRI

**MARKA GUZTIAK ETA PROMOZIOAN DAUDEN PRODUKTUAK EZ DAUDEBARNE

***GUTZIENKO EROSKETA: 50 €

ORDIZIA

LEGAZPI 3
 TEL. 943 880 406

HIDALGO

BITXITEGIA ETA ERLOJUTEGIA



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



BAMBORA (Beasain)

BODY PALP: UNA EXPERIENCIA A MEDIDA

“Porque la Silueta es única, como la Mujer”

Las mujeres desean encontrar soluciones correctivas eficaces, rápidas, duraderas y adaptadas a su propia fisionomía.

THALGO, marca líder en Tratamientos Corporales desde hace más de 50 años, continúa con su vocación por seguir innovando para sublimar la belleza natural de las mujeres y su silueta.

4 PROBLEMÁTICAS PRINCIPALES = 4 DESAFÍOS

- CELULITIS
- PÉRDIDA DE PESO
- FIRMEZA
- PIERNAS CANSADAS

La Celulitis, nombre dado al aspecto antiestético de la superficie de la piel, resultado de la hipertrofia de los adipocitos (células responsables del almacenamiento de las grasas). Existen 3 tipos distintos de celulitis. La adiposa corresponde al primer grado de celulitis debido al aumento de volumen de los adipocitos y a su multiplicación. La celulitis acuosa es aquella sujeta a una fuerte filtración de agua debido a una compresión de los vasos periféricos. En la celulitis fibrosa la estructura hipodérmica se rigidifica, el tejido conjuntivo no recibe suficiente oxígeno, las toxinas se acumulan y los adipocitos se comprimen, suele ser sinónimo de celulitis dolorosa.

La Firmeza, ligada a la flexibilidad de la piel, pierde su calidad debido a causas plurales: envejecimiento natural y prematuro de la piel debido a distintos niveles de estrés (ritmos hormonales, ganar o perder peso, embarazo ...) De



hecho, esta pérdida de firmeza es la consecuencia de una compresión del tejido adiposo que altera la capacidad de las fibras de sostén y fragilizan la unión dermo-epidérmica .

La Pérdida de Peso, problemática en la que la solución correctiva más efectiva es la nutricosmética (complementos nutricionales) y seguir un asesoramiento nutricional y deportivo.

Las Piernas Cansadas, suelen ir ligadas a un problema de sobrepeso aunque puede tratarse de una alteración independiente. En caso de sobrepeso, el sistema circulatorio se comprime, los intercambios son de mala calidad y no se eliminan las toxinas de manera efectiva. El objetivo es, entonces, mejorar los intercambios circulatorios y calmar las piernas cansadas.

Fruto de su conocimiento y experiencia, THALGO ofrece a cada mujer su tratamiento a medida.

Convértete en su Coach Minceur.



BAMBORA

Edertasun Naturala

THALGO
LA BEAUTÉ MARINE

bambora
L'ESSENCE NATURELLE



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

**ESTE ES EL
MEJOR
MOMENTO
PARA
CAMBIAR TU
VIDA**

 **699 46 13 40**

MECOACH
Centro Anezka oficina 2
C/ Mayor 40 Beasain
www.mecoach4u.com
info@mecoach4u.com



 **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 hertz klinika

Tolosan 1904tik



Tfnoa. 943 654 601
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



JAUREGI OPTIKA (Beasain)

15 aniversario de Jauregi Optika

Entrevista con Argider Jauregi, propietaria de Jauregi Optika, óptico optometrista y audióloga.

¿Cuál ha sido la trayectoria de Jauregi Optika a lo largo de estos 15 años?

Creamos Jauregi Optika con el objetivo de dar un trato cercano y de confianza a nuestros clientes.

Nos focalizamos en optimizar la tecnología y nuestra formación. Nos hemos ido equipando con un gabinete muy completo. La última adquisición ha sido un retinógrafo con el que sacamos imágenes del fondo de ojo y entregamos al paciente un informe realizado por un equipo de oftalmólogos. Es un servicio preventivo muy importante ya que las enfermedades de la retina aparecen sin previo aviso.

Nuestro gabinete audiológico está equipado con los últimos avances en tecnología. Estamos muy al día de los nuevos audífonos que van saliendo y formándonos cada vez que hay alguna novedad en este campo.

Desde el 2012 me he volcado en la especialización como optometrista, realizamos terapia visual y auditiva.

¿Cuál ha sido el plato fuerte. En vuestras ventas?

Nuestra mayor especialidad ha sido la adaptación de lentes progresivas, con un porcentaje del 98% de éxito en las nuevas adaptaciones.

También nos encanta la moda y le damos mucha importancia a la diferenciación y exclusividad. Para ello buscamos marcas diferentes, para lo cual nos gusta visitar las ferias que se hacen en Europa: París, Munich y Milan. Traemos marcas en exclusiva y procuramos traer una sola gafa de cada modelo y color.

¿Tenéis algún secreto para seguir creciendo?

Escuchar y entender al cliente es la clave para seguir creciendo.




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 - URRETUXU
943 72 25 13



urai
HORTZ
KLINIKA



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





Centro de Psicología Humanista
Gizaki

Ayuda para avanzar

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

*Desde 2004,
el valor de la experiencia*

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



FISIOTERAPIA Amaia Rodríguez

FISIOTERAPIA
Amaia Rodríguez

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

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






Corte de caballero
Barbería

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

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



Estetika
Dietetika






Bidezar 7, Zumarraga **943 72 35 81**
Nagusia 24, Legazpi **943 73 17 98**



Walai Hertz Klinika

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

GURE ZERBITZUAK NUESTROS SERVICIOS

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



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



ORTOPEDIA - PODOLOGÍA

VENTA Y ALQUILER DE AYUDAS TÉCNICAS

www.susanaemparanza.com



SUSANA EMPARANZA AROSTEGI

Labeaga 33-K. URRETXU
Nagusia 23. LEGAZPI

Cita previa 943 72 59 18



APOSTAMOS POR LA CALIDAD

En **Coro Paternain** hemos apostamos por la calidad, el respeto al medio ambiente y a nosotr@s mism@s.

Utilizamos productos y tratamientos eficaces y **TOTALMENTE SALUDABLES**, libres de sustancias sintéticas, siliconas y derivados del petróleo. Elaborados con componentes botánicos naturales y **agua natural de manantial** a la que se modifica su estructura (agua biopolar) para fijar y transmitir la información celular necesaria a nuestra piel y cabello. Todos nuestros productos son biodegradables y no testados con animales.



MISIÓN:

Aportar al mundo **un sistema de belleza eficaz, saludable y respetuoso con la naturaleza**, y ofrecer a nuestr@s clientes una moda cómoda y personal, aportando momentos únicos e inolvidables.

Gama de Remedios Integrativos inspirados en los antiguos conocimientos sobre el ser humano para curar las alteraciones de la piel desde su origen actuando sobre los órganos internos. Una conexión entre los planetas, los minerales y las plantas.



Coro Paternain

Aranzazu 20 B
LEGAZPI

943 73 17 12
688 63 85 43



**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 diagnostia

R.P.S. 14/04

MEDIKUNTZA BIOLOGIKOA



BioQiros

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

terapias naturales

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

cursos/talleres

Constelaciones Familiares
Hipopresivos
Yoga

actividades

Hipopresivos
K-Stretch®
Pilates
Yoga

test intolerancias

análisis de sangre
productos ecológicos
asesoramiento gratuito



Helen Unisex
Ileapaindegia eta estetika

Oriamendi 17
BEASAIN
943 88 41 02





NO+VELLO (Beasain-Tolosa)

NO + VELLO: ESPECIALISTAS EN VELLO

Con más de cinco años en funcionamiento, los centros No+Vello de Tolosa y Beasain se han convertido en **centros de referencia en Tolosaldea y Goierri** para la eliminación del vello.

No+Vello, como dejan bien claro sus responsables, no es un centro de estética convencional en el que encontraremos diferentes tratamientos de belleza o salud. Como su nombre indica, **No+Vello se limita a ofrecer tratamientos de depilación definitiva**. Lo que sí diferencia a este centro de otros que ofrecen depilación es que fueron los primeros en ofrecer la llamada **"tarifa plana"**. "En muchos centros" nos cuentan los responsables de No+Vello, "los precios de depilación son diferentes en función de si se depila un brazo o una ingle, por poner un ejemplo. De hecho, somos los primeros en el mundo de la estética en poner la tarifa plana."

Además, en No+Vello han apostado desde su implantación por la profesionalidad y la juventud. "En octubre cumpliremos seis años en Beasain y en mayo haremos tres años en Tolosa, y desde un principio hemos apostado por un personal joven y cualificado. **Miren y Sonia (foto superior)** en Tolosa y **Regina y Elena (foto inferior)** en Beasain saben en todo momento, dependiendo de las características de la persona, piel y vello qué tipo de depilación le va mejor. Con ello conseguiremos **una depilación efectiva y duradera.**"

IPL + Láser de Diodo + depilación eléctrica

"El **uso combinado de Láser Diodo e IPL** a través de nuestro sistema fusión, nos permite dar con mayor eficacia



una solución global a todos los tipos de vello. Y en nuestro afán de ofrecer un servicio óptimo en lo referido al problema del vello, acabamos de incorporar la **electrolisis o depilación eléctrica**, un sistema ya veterano con grandes resultados. En No+Vello, nos especializamos y marcamos una diferencia importante al disponer de todas estas **tecnologías que se complementan entre sí** para ofrecer una solución definitiva a la eliminación del vello corporal."

Amplio horario

No+Vello, cuenta con un amplio horario de servicio. En Beasain, el centro, abre de **lunes a miércoles de 9 a 13 horas y de 15 a 20h, y de jueves a viernes, el horario es continuo** de 9:00 a 20:00h. En Tolosa, por su parte, el horario es **de lunes a viernes de 9 a 13 horas y de 15 a 20h**, habiendo disponibilidad **de 13 a 15 horas** siempre que se reserve con antelación. Los **sábados**, por su parte, No+Vello permanece abierto por las **mañanas, de 9 a 13**. Más información: **943 04 17 15** (Beasain) y **943 90 36 64** (Tolosa)

no+vello®

TOLOSA: San Francisco 24
Tf. 943 90 36 64

BEASAIN: Dolarea kalea 1
Tf. 943 04 17 15

- 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

CENTRO DE ESTÉTICA

La Vie

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

Nafarroa Etorb. 28 BEASAIN 943 84 56 08

www.lavie.eus • info@lavie.eus



Deido
 ILEAPAINDEGIA

Es una peluquería basada en las últimas tendencias. Colores, cortes y peinados actuales recogidos especiales, todos ellos con un trato cercano y personalizado. En **Deido**, los hombres y niños también tienen su espacio. Packs especiales para novias que incluyen una prueba el día nupcial y una post boda. Contamos también con una amplia gama de complementos para acontecimientos especiales y también para el día a día. En **Deido** también podrás encontrar bisutería, bolsos, tocados y planchas, además de bisutería hecha a mano y pendientes para las niñas. **Precios competitivos.**

Legazpi kalea, 3 - 4. lokala. ORDIZIA

943 26 53 44 deidoileapaindegia@gmail.com



AITZIBER GINE (Legazpi)

“ZONA CONFORT”

El concepto de zona de confort se refiere a un estado psicológico en el que nos sentimos seguros y nos da abrigo. Abarca todo aquello que conocemos y nos hace sentirnos tranquilos.

Los hábitos que seguimos con asiduidad son los que nos permiten construir esa zona de confort, ya que sabemos exactamente qué podemos esperar de cada situación. Al minimizar la incertidumbre, sentimos que lo tenemos todo más o menos bajo control, por lo que creemos que estamos a salvo.

Pero eso mismo que nos protege, también puede causarnos daño. Para mantenernos dentro de la zona, debemos evitar los riesgos e incertidumbre, lo cual significa que adoptamos una actitud pasiva ante la vida. Esa sensación de seguridad se paga caro porque también vamos perdiendo los incentivos para vivir, y caemos en las garras de la monotonía y la apatía. Esa es la razón por la cual nos apegamos a ciertos lugares, tradiciones, hábitos y/o personas, evitando cualquier elemento que introduzca novedad porque también significa incertidumbre y caos.

Las señales que nos pueden indicar que estamos anclados en nuestra zona de confort son:

Constante sensación de aburrimiento.

Falta de motivaciones.

Sensación constante de cansancio.

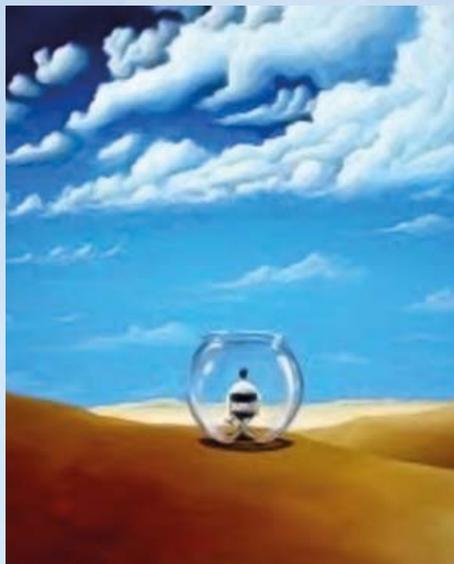
Sentimiento de infelicidad.

Sin ilusión por nada.

No sientes curiosidad por el mundo que te rodea.

Constantemente piensas en cómo sería tu vida si fuese diferente.

Muchas veces pensamos que si estamos tan a gusto en nuestra zona de confort, no tiene mucho sentido salir de ella. Sin embargo, cuando hacemos esto nos permitimos conocer,



atravesar y eliminar estas barreras y vivir nuevas experiencias. Esto provoca un crecimiento que nos llevara a tener mayores expectativas, aumentar nuestras habilidades y posibilidades y tener una vida mas satisfactoria.

Para salir de la zona de confort se necesita valentía. La valentía no es la ausencia de miedo, sino la capacidad de atravesar y sobreponerse al miedo haciendo aquello que nos asusta. Este paso permite recuperar una cosa que todos necesitamos aunque no siempre seamos conscientes de ello: la sensación de control sobre la propia vida.

Porque lo que está en juego es el papel que quieres ocupar en tu propia vida: ser un espectador o ser su protagonista.

Aitziber Gine Mujiga

Psicoterapeuta



**Aitziber
Gine Mugica**

psikoterapeuta

653 73 44 57

aitzibergine@outlook.com

Islas Filipinas 5, 3
20700 Zumarraga

Laubide 11 - 3. esk
20230 Legazpi

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

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 aurea hartzeko profesional prestatuak

Profesionales formados para diagnosticar, prevenir y solucionar sus problemas bucales

↳ www.feliinurritegui.com

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



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

TOLOSALDEA

ALEGIA: ARRATIBEL San Juan Kalea 67, 943 654722. **AMEZKETA:** PEREZ Bartolome Deunaren Kalea 28, 943 653639. **ANOETA:** IRURITA Herriko Plaza 2, 943 652707. **ASTEASU:** LORCA Ibarrazti 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. **IRURUA:** ARRUE Paper Kalea 1, 943 507542. **TOLOSA:** AZPIROZ Amaroz Auzunea 9, 943 675118. **BRONTE** Korreo 20, 943 676013. **EHEVESTE** Gernikako Arborelaren 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. **ORDIZIA:** ATORRASAGASTI Gipuzkoako kalea 15, 943 882934. **DE LA CUESTA** INIGO Santa Maria 2, 943 160949. **LAURNAGA** Nagusia Kalea 40, 943 881828. **RECALDE** Nagusia Plaza 10, 943 880628. **ATAUN:** AUZMENDI Helbarrena auzoa 30, 943 164129. **ZEGAMA:** AGUINAGALDE Hermanos Aseginola 10, 943 801127. **IDIAZABAL:** DORRONSORO Kale Nagusia 6, 943 187325. **ITSASONDO:** ARRASTO Kale Nagusia 11, 943 88 21 48. **LAZKAO:** ARANES Elosegi Kalea 30, 943 880790. **PEREIRO** Hirigoina Kalea 12, 943 882299. **OLABERRIA:** BADIOLA Poblado José M. Ariztan 42, 943 880444. **ORMAIZTEGI:** ODRIOZOLA Zumarralde Kalea 2, 943 882770. **SEGURA:** BERBEL Kale Nagusia 11, 943 801009. **ZALDIBIA:** ALBERDI Lourdes Enea, 943 884548.

UROLA GARAI

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** Gernikako Arbola, 943 720162. **ZUMARRAGA:** AYLLON Itzapi 1, 943 722330. **BERBEL** Leozapi 12, 943 721207. **ROLDAN** Euskadi enparantz 4, 943 721164. **SARRIA** Iparagirre 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 • Deshabitación del tabaco

TRATAMIENTOS CON LÁSER PARA EL DOLOR:

- Cervical • Artrosis • Lumbar • Tendinitis • Ciática

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

AZPIKOETXE

PINTXOS MUY ESPECIALES
Y GRAN COCINA

LEGAZPI

AZPIKOETXEA, 1
TF. 943 73 13 87



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

BALIARRAIN

HERRIKO PLAZA
943 32 58 12

ZARTAGI

NUEVA DIRECCIÓN
Y COCINA TRADICIONAL



Las hermanas **Amaia e Itziar Urtasun** se han hecho cargo del restaurante Zartagi de Baliarrain ofreciendo una **cocina tradicional especializada en Carnes y pescados a la brasa** y especialidades como Flor de huevo con foie, Alubias de Tolosa, Sopa de pescado, Ensalada de cigalas, Bacalao confitado sobre bizkaína, Txipirones tinta, Rodaballo al horno, Rabo de vaca, Chuletillas de cordero... también, por encargo, **se asa cochinitillo y cordero a la manera de Segovia**. También encontramos **Sandwiches, bocadillos y hamburguesas** de carne de Alejandro Goya, así como **platos infantiles**. **Carta:** 30-35€ **Carta de pikoteo:** 15-20€ **Platos infantiles:** 3-6€ **Menú del día:** 12€ (café e IVA incluido) **Cierra:** Lunes

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 Ugutz Rubio** bajo el asesoramiento de su padre, **Juan Rubio**. Destacan las verduras de temporada, los hongos al horno y las carnes y pescados a la parrilla. La carta de vinos, actualizada continuamente por Ugutz es sencillamente espectacular. Especialidades: Verduritas salteadas con hongos, crujiente de ibérico y foie fresco, Ensalada templada de la casa, Ensalada de bogavante, 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.


BOTARRI (Tolosa)

LA MESA MÁS ESCONDIDA

Cada vez que vamos a visitar a **Txemari Esteban**, tiene la deferencia de reservarnos la mesa más curiosa del local, una escondida mesa al pie de la escalera, que es visible nada más empezar a bajar hacia el comedor. Un lugar discreto durante la comida, pero descarado puesto que todo el que entra y sale lo ve... pero solo en ese momento.

Nos gusta, no lo vamos a negar, ir al Botarri, bajar la escalera viendo nuestra mesa ya preparada, dispuesta a hacernos vivir una buena experiencia gastronómica, porque, además, Txemari es un cocinero de tomo y lomo, un enamorado de la cocina de esos que ya no quedan, al que **le gusta experimentar con nuevos productos, recuperar sabores de antaño, decorar con gran gusto sus platos, preguntar al comensal y dejarse asesorar por él...** en definitiva, Txemari Esteban es alguien que hace las cosas bien.

Y bien estuvo, como no, nuestra última degustación, que empezó con un plato digno de una portada, un "Mosaico de antxoa", elaborado con antxoa en salazón, pimiento rojo, boquerones y ventresca, además de cebollino, cebolla roja y cebolla blanca. Una auténtica exquisitez que nos hace presagiar una mejor continuación como quedó claro con la Ensalada de pato de invierno con piñones, membrillo, foie, escarola, lechuga, maíz... Txemari, hay que decirlo, es especialmente bueno en la elaboración de ensaladas.

Seguimos con una Crepineta de berza rellena de tocino, morcilla, chorizo, cerdo cocido y verduras servido con sus propios jugos... espectacular, sabroso y nutritivo. Un plato de diez.

La Cola de merluza a la brasa con un toque de parrilla sutil, pero suficiente para hacerse presente es una buena muestra del arte de **Leire Etxezarreta**, la joven parrillera andoaindarra que acompaña en cocina a Txemari hace ya unos cuantos años y que ganó el **Campeonato de Parrilla de Gipuzkoa en 2014**.

Y tras una potente presa a la parrilla, finalizamos la excelente degustación propuesta por Txemari con una riquísima Pantxineta que nos deja completamente satisfechos. Y es que Tolosa es ciudad de dulces y no se puede terminar una comida sin un buen postre.

Botarri cuenta con un cuidadísimo menú del día (nos atreveríamos a decir que uno de los mejores en muchos kilómetros a la redonda) a 15 euros, y menú de fin de semana a 28. También sirve un atractivo menú degustación Ana Mari (homenaje a su madre) por 34 euros con solomillo (36 con txuleta) -bebida aparte-. Hay también menú infantil a 9,50 y menús para grupos desde 37. Y si optamos por la carta, comeremos estupendamente entre 30 y 40 euros.

Un restaurante, un señor restaurante, al que puede aplicarse, aquí sí, la coiletila de "bueno, bonito y barato", la frase de las tres "B"s, como la B de Botarri.


RESTAURANTE BOTARRI
Oria, 2 (bajo el hotel Oria) - TOLOSA
Tf: 943 65 49 21

TXINDOKI

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

ZUMARRAGA

SECUNDINO ESAOLA, 1
(BARRIO ESTACIONES)
TF. 943 72 47 71



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

HOGEI

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

LEGAZPI

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



Miguel Trejo, unido de toda la vida a la hostelería local, dirige desde 2017 este establecimiento que abre todos los días a las 10 de la mañana, **con cocina abierta todo el día**. Las **raciones, las hamburguesas y los bocadillos** son el fuerte de este establecimiento donde encontraremos Chuletillas de cordero, Entrecot, Bacalao al horno, Patatas bravas, Pulpo a la gallega, Sanwich vegetal, Surtido de ibéricos, Huevos rotos, Patatas ali-oli... Llama la atención la "Hamburguesa Hogeí", 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^a 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.**



OREDAINGO OSTATUA (Orendain)

25 AÑOS DE TRADICIÓN Y AUTENTICIDAD

El pasado 5 de febrero se cumplieron 25 años desde que **Paulo Garaialde y Enkarni Garmendia Mendiburu** se hicieron con las riendas de Orendaingo Ostata, estrenando este pintoresco restaurante situado en los bajos del ayuntamiento de uno de los **enclaves más bonitos del interior de Gipuzkoa**, este pequeño pueblo situado al pie de la sierra de Aralar, dotado de unas vistas y un paisaje espectacular.

No pudimos acudir ese mismo día a la celebración del 25 aniversario del local, a la que se sumó una buena cantidad de clientes y amigos de todas las edades de la pareja al mando del mismo, pero dos días después acudimos a disfrutar de la excelente oferta gastronómica de este local que practica, de una manera natural y sin realizar ningún tipo de alarde por ello, una **filosofía prácticamente 100% "Kilómetro 0"**.

Y es que en Orendaingo Ostata **la práctica totalidad del género se adquiere en los caseríos de los alrededores**, los mercados de los pueblos limítrofes y los comercios cercanos. No en vano la oferta gastronómica de este restaurante es básicamente **local y tradicional** (Ensalada templada, Bacalao con tomate, Pollo de caserío, Chuleta de ternera, Cuajada, Postres caseros...), renunciando a cualquier atisbo de experimentación o modernidad, pero haciendo una **apuesta firme por la calidad y el sabor**.

Los **potajes o cocidos** son una de las opciones más cuidadas en el menú diario de este local. El día en que acudimos tocaban "Baba txikis", esas pequeñas habitas de dura piel y gran sabor que casi ya no encontramos en ningún sitio. "Todos los días tenemos legumbres" nos cuenta Paulo, "los lunes lentejas, los martes garbanzos, los viernes alubias... y tienen mucha aceptación". También apuestan Paulo y Enkarni por **productos locales como el Mondeju**, embutido blanco de invierno que adquieren en la carnicería Iñaki, de Alegia, o el **Cordero de leche**, que proviene del cercano caserío Zelaieta y se sirve los fines de semana, **asado al horno a la manera tradicional**. De Zelaieta proviene también el queso que nos sirve Paulo para terminar el menú, un queso con tres años de antigüedad que guarda "enterrado" en trigo para que se conserve con toda su frescura, ofreciendo en boca una intensidad de sabor fuera de serie.

El **menú del día** en Orendaingo Ostata se factura a 11 euros (12 euros con café) y el fin de semana la oferta se limita a la **carta**, opción por la que raramente pagaremos más de 25-30 euros. Los miércoles, Orendaingo Ostata cierra por descanso semanal.



OREDAINGO OSTATUA
Errosario Plaza (Udaletxea) - ORENDAIN

Tf: 943 65 30 48

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 MENÚ 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



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.


KUKO (Ormaiztegi)

PRODUCTO DE CALIDAD ANTE TODAS LAS COSAS

“Vais a comer las primeras zizas de la temporada, recogidas por nosotros mismos en Lazkaomendi, y vais a probar los primeros espárragos de Navarra, las primeras habas de lágrima”... ante estas palabras de **Iker Markinez**, es difícil no emocionarse al tomar asiento en el acogedor comedor del Kuko de Ormaiztegi.

Iker, además, es totalmente sincero, ya que una de las obsesiones de este cocinero es **tener el mejor producto y, a ser posible, el más acorde con las estaciones**. En cualquier caso, Iker no tiene complejos y en su cocina todo el producto no es al 100% de temporada, como nos lo demuestra con los riquísimos tomates que utiliza para la Ensalada de tomate, espárragos y pimientos Palermo con la que empieza su alarde culinario. “El tomate nos encanta en casa e intentamos tenerlo todo el año, pero bueno. En cuanto a los espárragos, nos los trae el frutero de Beasain **Antton Arroniz** directamente de la cooperativa de Lerín. Estos, concretamente, fueron recogidos ayer. Son pura agua”.

Nuestra degustación siguió con otro plato que nos deja, literalmente, sin habla: un revuelto de zizas de primavera elaborado lento y pacientemente para que el huevo quede cuajado justamente, pero sin verter una gota de huevo crudo al plato, algo aparentemente sencillo pero muy difícil de conseguir sin dominar la técnica. El revuelto resulta delicioso, pero Iker lo hace más exquisito espolvoreando sobre el mismo ziza cruda recién rallada delante del cliente (ver foto inferior), como si se tratara de la más delicada trufa blanca. La suma del untuoso huevo, la ziza del revuelto y la aromática ziza cruda convierten a este plato en una experiencia irrepetible.

Completamos la degustación con un untuoso y sabrosón Ravioli relleno de espinacas y gambón, una acertadísima combinación que armoniza magistralmente la suave verdura y el potente gambón, un Kabratxo a la plancha acompañado de unas explosivas habas de lágrima, un Carré de cordero sobre pisto con curry complementado con sus riñones que nos reconcilia con la hasta ahora inexistente carne, y una degustación de postres (tarta de piña, tarta de queso y crêpe de chocolate) que aportan el justo y necesario toque dulce a la maravillosa selección de platos descrita.

Iker nos sigue maravillando cada vez que acudimos a su casa. Y lo sigue haciendo con su fiel clientela que semana a semana acude a disfrutar de su completo **menú diario** (lunes a viernes a 25 euros), su **menú degustación** de 38, o su carta que ronda los 50. Una cocina cuidada, sabrosa, colorista y, sobre todo, variada y cambiante en cuestión de minutos. Una gran experiencia. Un lujo para el Goierri.


KUKO JATETXEA
Berjaldegi Plaza - ORMAIZTEGI
Tf: 943 88 28 93

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.


BATZOKIA (Legazpi)

MENÚ VEGANO, SANO, SABROSO Y ENERGÉTICO

Un menú vegano no tiene por qué ser triste ni insípido. Al igual que todo tipo de cocina, la cuestión radica en la mano que mece la cazuela. **Isa Díaz** apuesta por el sabor y por la variedad en el menú que ofrece todas las semanas en el Batzoki de Legazpi. Aquí hay, sapiencia, equilibrio, energía, color, pasión y mucho cariño...

La idea de ofrecer un menú vegano partió, de **Juanjo Vicente**, actual "inquilino" del Batzoki de Legazpi, hostelero con muchas tablas al que hemos visto en su día al frente del Urbeltz o en la barra del Goierri, entre otros. Juanjo conocía la labor que Isa realiza junto a **Monika Perez** al frente de **Biziki** (Centro de Alimentación y Salud integral) y le propuso preparar semanalmente un menú vegano para ofrecerlo como complemento al menú habitual del Batzoki en el que se ofrece un menú tradicional al uso con sus platos de verduras, carnes y pescados.

Dicho y hecho, Isa lleva desde enero elaborando este **menú que cambia cada dos semanas** y que puede solicitarse por encargo e, incluso, llevarse a casa. Isa confiesa ser autodidacta en este mundo de la cocina vegana, aunque lleva ya seis años practicándola y más de tres años elaborando un menú semanal. "He creado cientos de menús y no he repetido nunca las recetas" afirma esta cocinera que continuamente está experimentando con especias y productos "cocinar es como pintar un cuadro: tienes los pinceles, las pinturas, el lienzo... pero no sabes lo que va a salir hasta que lo terminas" afirma Isa que, al menos, lleva dos años apuntando las recetas que crea. **La apuesta de Isa es el sabor**, "que la comida, además de sana y energética, sea rica, variada, divertida..."

Isa nos demostró en la práctica su teoría a principios de abril con un menú en el que degustamos una energética sopa de miso blanco, unas untuosas croquetas de mijo, una divertida y sorprendente ensalada de brócoli, zanahoria y remolacha con un sabrosísimo aliño de frutos secos, algas y dátiles y una contundente tarta de tofu y yogur de soja elaborada al estilo de la clásica tarta de queso. Pudimos comprobar en nuestras propias carnes que la cocina de Isa está elaborada con gran gusto y con ganas de agradar al comensal. "Y no sólo es que esté rico. La comida vegana, al carecer de grasas animales y azúcares añadidos, sienta mucho mejor al cuerpo y hace que nos sintamos mucho mejor tanto física como mentalmente, además de ayudar a quien quiera, por ejemplo, controlar su peso" afirma Isa.

Quien esté interesado@ puede comprobarlo con este menú de tres platos que se factura a 15 euros. Una ganga, se lo aseguramos.


BAR RESTAURANTE BIDEA (BATZOKIA)
Latzartegi, 8 - LEGAZPI
Tf: 943 73 15 84


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.



ARANTZAZU ARRAINDEGIAK

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

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


ATA HARATEGIA (Zumarraga)

50 AÑOS DE CALIDAD Y PRODUCTO DE PROXIMIDAD

En junio se cumplirán 50 años desde que **José Aranburu** tuvo la buena idea de abrir, en 1969, esta carnicería que gestionaba con su hermano **Ángel Aranburu**, inicialmente, junto a la carnicería de la Plaza Euskal Herria.

En 1985 Ángel Aranburu y su mujer, **Ana Mari Amilleta** (con cuyos apellidos "Aranburu Ta Amilleta" se forma la palabra ATA) pasan a ocuparse exclusivamente de la carnicería de la Plaza de los Leturia mientras José Aranburu hace lo mismo con la de la calle. Y en 2004 Ángel y Ana Mari deciden retirarse dejando el negocio en manos de **Juanjo**, su hijo. "Recibimos una buena herencia de los padres, una buena clientela fruto de muchos años de trabajo" afirma Juanjo, orgulloso de la labor de sus padres.

La **ternera joven**, de menos de un año, es la especialidad de este local. Tanto la chuleta como la costilla, los filetes, el redondo... provienen de terneras criadas en los caseríos de los alrededores. De hecho, **la mayoría de la carne y los productos que se venden en este establecimiento provienen de Euskal Herria**, no en vano en ATA están implicados al 100% en la campaña "**Bertatik Bertara**" de defensa de los productos locales. Así, el cordero es de Nafarroa, el pollo de Lumagorri, la morcilla de Deba, las alubias de Elormendi (Azpeitia) o de Gernika, la manzanas del caserío Zela de Ezkio o del caserío Iriarte de Gaztelu, la miel de Aikur (Urretxu) o de Eusko Label, los lácteos del caserío Agerre, los pimientos choriceros de Gernika, los platos precocinados de obradores gipuzkoanos como Ametztoi o Gesalaga... **Calidad y proximidad**, es la norma. También encontramos en ATA una gran variedad de productos de charcutería, algunos de elaboración propia como el chorizo o la txistorra, vinos, txakolis y conservas navarras de la casa Meleta, productos lácteos de los contornos... y, como no, buenos productos ibéricos como el jamón Dehesa de Extremadura, según Juanjo "uno de los mejores que podemos encontrar actualmente en el mercado.

Como complemento a sus servicios, ATA ofrece **servicio a domicilio** y la posibilidad de encargar la **compra por Whatsapp**, utilizando el número **636 96 72 14**

50 años, una fecha a celebrar

Como comentamos al principio, ATA celebra este año su **50º aniversario**. Medio siglo no se cumple todos los días, así que los actuales responsables de la carnicería **planean llevar a cabo varias actividades para celebrarlo**. A lo largo de las próximas fechas las irán anunciando por diferentes medios. Animamos a todos sus clientes y amigos a tomar parte en ellas. **Zorionak, ATA !!**



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



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-**



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

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 **envasar 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

IÑAKI ORMAZABAL

CALIDAD Y PROFESIONALIDAD

BEASAIN
IGARZA OLETA, 10
TF. 943 88 01 96



Iñaki Ormazabal y Leire Berstain dirigen esta carnicería de Igarza 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

ORDIZIA
NAGUSIA, 12
TF. 943 88 18 32



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



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 - 4º A Zumarraga | 943 72 44 01 - 607 22 71 51
Almacén: Pol. Mugitegi - Urretxu | 943 72 30 81

www.albanierialagunak.es



Txiki

ITURGINTZA - FONTANERÍA
Fontanería | Gas | Calefacción

... iy mucho más!

Raúl Martín • 617 11 09 32 • fontaneriabiki@gmail.com

Si te interesa reformar el baño, la cocina, incluso el dormitorio o la sala de estar; o si tu idea es reformar toda la casa... no dudes en contactar con nosotros, ya que además de coordinar todos los gremios, te podemos ofrecer una financiación muy interesante.

**ESPECIALISTA EN
SUELO RADIANTE**



PINTURAS

Garijo



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

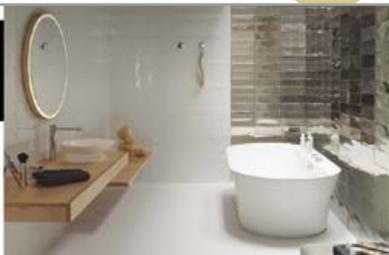
637 55 14 50 (interiores) / 607 57 22 22 (fachadas) www.pinturasmugitegi.com



ANTXUSI

ERREFORMA INTEGRALAK
REFORMAS INTEGRALES

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



FABRICACION DE VENTANASY PUERTAS



GEURIA

CARPINTERÍA DE ALUMINIO

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

www.geuria.com

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. 6
ORDIZIA

943 88 00 77

apain@apain-sl.com

Saneamendu tuboak,
arketak, tapak...



FONTANERIA
ETXEBERRIA

CALEFACCION . GAS
DECORACIÓN DE BAÑOS

Ipeñarrieta 11
URRETXU
943 72 08 69

www.fontaneriaetxeberria.com
etxeberria@fontaneriaetxeberria.com



KAJJOY

ELEKTRIZITATEA ETA TELEKOMUNIKAZIOAK

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

ELECTRICIDAD Y TELECOMUNICACIONES



T. 687 120 816

antenaskajjoy@gmail.com
www.kajjoy.es



Aluminios
ALUMINIOS SALEMAN

Elbarrena Auzoa 11 (Olaetxe)
Apartado 77 - LEGAZPI



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

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

igeltsaritza-albañilería

GOIO

Gremioen koordinazioa
Sukalde eta bainuen berrikuntza
Igeltsaritza orokorra

Coordinación de gremios
Reforma de cocinas y baños
Albañilería en general

Lanaren Hiribidea 3 -3º eskuina, LEGAZPI

659 58 58 42



LIJADOS
LEGAZPI

TRABAJOS DE CARPINTERÍA

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

LEGAZPI 639 79 46 69

acuchilladoslegazpi@hotmail.com



**ITURGINTZA
FONTANERIA
GASA
GAS
BEROGAILUAK
CALEFACCIÓN**



Plazaola 7, LEGAZPI / **943 73 13 37** / E-mail: fontaguti@hotmail.com

Harri

ALBAÑILERIA EN GENERAL

cocinas, baños, fachadas, etc...

COORDINACIÓN DE GREMIOS

TRABAJOS EN PLADUR

Urola

CARPINTERIA EN ALUMINIO Y PVC

ventanas, puertas, armarios, etc...

Industrialdea Urola 8, Pab. 8 - LEGAZPI -

670 40 75 97 / 654 22 58 08

E2K
LECTRICIDAD
LEKTRIZITATEA

*Txurruka, 4 -Bajo
20.700 Zumarraga
Gipuzkoa*

electricidad2k@gmail.com

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

Pinturak, Tresnak, Dekorazioa,
 Industrialia, Makineria

DENDA

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

BILVEGA

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

DURAVAL



ZUGAZTIBI

aholkularitza
 asesoria

bitartekaritza zerbitzua
 servicio de mediación

abokatuak
 abogados

higiezin agentzia
 inmobiliaria

Domingo Unanue Eparantzeta 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

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