

gida

198
abendua 2018

tolosaldea + goterri + urola garaia



2019 osasuntsua!
elkadura orekatua urte
eta aro berri baterako



Maite duzun hori babesten dugu
Protegemos lo que más quieres

943 72 53 15

www.goierriventanas.com



Bai Reformas

ERAIKUNTZAK - ERREFORMAK

ERRESTAURAZIOAK - BARNE DISEINUA

C/Ezkiaga, s/n - Beasain 20200

943 88 76 40 - 677 577 339

info@baireformas.com

www.baireformas.com

Jarraitu gure
facebooka



ZUM EDIZIOAK-ek Gida hau banatzen du hiru hilabetean behin Urola Garaia, Goierri eta Tolosaldeako 600dik gora tokitan, bere orrietan iragartzen diren dendak eta enpresen laquntzari 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 diezaguke-
zue 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 ZUM, o haciendo uso del teléfono, fax o correo electrónico: **agenda@zumedioak.com**

Ez dakienarentzat, esan dezadan labur-labur Escape room-a zer den: Escape rooma edo, euskaraz, ihes-gela, jolas bat da. Jende talde batek "giltzapetuta" dagoen alegiazko eszenatoki batetik ateratzea lortu behar du emandako denbora-muga amaituurretik. Horretarako gelan bertan planteatzen diren erronkak, enigmak, asmatuak, pasahitzak eta abar asmatzea eta gaingintzea da kontua. Joko guztiek gai, abiapuntu edo ildo jakin bat dute, eta ihes-gelak jolas bakoitzak eskatzen duen egoerara egokituta egoten dira. Japonian 2007. urtean sortu, eta ihes-joko birtualak bizitza errealerara pasatzea erabaki zutenetik, mundu osoan egin dira ezagun, eta Euskal Herriko herri eta hirietara ere iritsi dira. Escape-room gelak dibertigarriak dira, atsegingarriak, ez dago inongo arriskurik ez baldintza berezirik, lagun eta familia egun-pasada ederra bizi daiteke.

Nik oso ongi dakit horrelako jolas bat nolakoa den. Nire kabuz, lagunen gonbidapenak behartuta ala modak ekarria egin ote nuen ez dut gogoratzen, baina ni ere sartu nintzen horietako batean; eta oraindik barruan nago.

Ez gara gai bertatik irtekeko, ihes egiteko. Urtea igaro da, eta berandu baino lehen, gure kabuz ateratzea lortzen ez badugu, atea itxi eta azken egunera arte geratu beharko dugu preso.

Gora eta behera gabiltza Egunerokotasunaren ihes-gelan. Ateratzeko egokiera aztertzen, irtenbideak asmatzen saiatzen. Denak dira deszibilizarioaren eremuak, dena da begi bistako atzerapena, dena da beldurraren



kultura askatasunaren eta giza eskubideen
kontra, dena demokraziaren justu kontrakoa
da, ezberdintasun esparruen ugaritzea, go-
rrotoa nahita birbideratzea, dena da sokako
intelektualkeria, memoriaren aurkako eraso.

Oso modu zintzoan egin dute eszenatokia. Antolatzaileek, guztien hariak kontrolatzen dituztenek, arrazoia dute: bizitza bera bezain erreala. Eta ez da batere dibertigarria, ez da gogoangarria, egunerokotasunean giltzapetu-ta ecotea ez da batere polita!

Baina pozik eta itxaropentsu naiz. Nazkatu gara jolasarekin. Ihes nahia galdu dugu. Ihes egitea ez zen irtenbidea. Gela barrutik aldatu behar dugu, denok. 2019a ez da amaiera, hasiera da.

Jose Luis Padrón

Idazlea



FACEGUK 03 AGENDA 04 EL PASADO EN PINCELADAS 26

UROLA GARAİKO KRONIKA 28 TOLOSALDEAKO KRONIKA 30

ALMANAKA: OREKARAKO URTE OSO BAT 33**OSOA:** OREKA HILABETEZ HILABETE 34-60 KILOMETROAK 64

TOLOSAKO BABARRUNA **72** ANE ODRIOZOLA **78** TXEMA IRIBERRI **84**

EL ABOGADO RESPONDE **92** GIDA KOMERTZIALA **93** DENDAK **94**

OSASUNA 96 JATETXEAK 110 ETXEA 122



Maite duzun hor
Protegemos lo c



ri babesten dugu
que más quieres



Ventanas Goierri

20 urte
años

www.goierriventanas.com

943 72 53 15



© RitnerTolosa

JULIÁN SÁNCHEZ (VENTANAS GOIERRI): “NUESTRA MISIÓN ES MEJORAR LA VIDA DE NUESTROS CLIENTES”

La empresa de Julián Sánchez, Aluminios Goierri, cumple **20 años en enero de 2019**. E instalar ventanas se ha convertido en más que un trabajo, una filosofía de vida para este emprendedor cuya mayor satisfacción es saber que sus clientes han mejorado en confort, ahorro energético y sensación de seguridad gracias a su labor

Imanol A. Salvador

Nacido en Zumarraga en 1969, **Julián Sánchez** nunca pensó durante sus primeros años de vida que terminaría dedicándose de lleno a un trabajo tan especializado como es la instalación de ventanas aislantes, pero una cosa lleva a la otra, y una vez abandonados los estudios y tras trabajar provisionalmente en diversos sectores, Julián entró en contacto con el mundo de la construcción a los 19 años. “Entonces era joven y, lógicamente, me tocó hacer de todo, desde trabajos de albañilería a encofrados, manejar la grúa...” recuerda. “El primer contacto con las ventanas fue cuando tenía 26 años, en una empresa local, así que dos años después, con la experiencia que da el trabajar regularmente en el sector, me animé a montar mi propia empresa, cosa que hicimos en enero de 1999 fundando Aluminios Goierri en este pabellón que ocupamos actualmente, que, además, había pertenecido a otra empresa del sector: Aluminios Juan Santana”.

Los inicios no son fáciles, pero Julián contaba con la ventaja añadida de la experiencia. “Instalar correctamente un cerramiento no es cosa fácil si no eres un verdadero profe-

sional y careces de experiencia. Hay que tener en cuenta que entre perfiles, gomas, tornillería, herrajes, vidrios y material de montaje, es necesario entre 120 y 130 componentes. Hay que organizarse muy bien pues el más pequeño olvido o descuido significa una gran pérdida de tiempo y un retraso en el plazo de ejecución de la obra”.

Así pues, Aluminios Goierri echó a andar prácticamente de cero, con la única ayuda de la experiencia, la ilusión y una campaña de publicidad. “Siempre he creído en la publicidad, de hecho, en mi opinión, una empresa que no se publicita es una empresa que no existe. Si bien, la mejor publicidad y la que mejor nos funciona es el boca a boca”.

Juventud y experiencia

En cualquier caso, el mayor valor con el que contó Julián desde el principio fue la experiencia. “Cuando me llamaban para hacer un presupuesto, yo acudía con mis escuadras de ventanas debajo del brazo al domicilio. Y al tener experiencia en la construcción y montaje de ventanas, asesoraba correctamente a los clientes de cómo iba a ser la obra y qué tipo de ventana y acristalamiento debían colocar, siempre en función de los problemas a solucionar tales como frío, ruido, condensaciones, etc... muchos clientes me han comentado que cambiaron las ventanas con nosotros no por el precio, sino por la confianza que les transmitíamos, y por nuestra immejorable línea de producto”.

En Aluminios Goierri siempre se le ha dado una gran importancia a la calidad: “Siempre nos hemos preocupado por la

calidad, por tener las mejores ventanas que hay en el mercado. La nuestra no ha sido una guerra de precios sino de calidad”.

Exposiciones y sucursales

Otro de los aspectos de los que se ha preocupado siempre Aluminios Goierri es en el de dar a conocer su oferta a la gente mediante exposiciones. “Cuando queremos ropa vamos a una tienda, así que por lógica, para comprar una ventana viene bien acudir a una exposición. Yo al menos así lo veía, así que al año de empezar abrimos nuestra primera tienda en Secundino Esnaola de Zumarraga, y al poco tiempo abrimos nuestra segunda tienda, esta vez en Oñati, ampliando nuestra zona de trabajo”. Las exposiciones han ayudado a facilitar el acceso de la gente a los servicios de Aluminios Goierri, de hecho al tiempo abrieron una tercera en el Centro Comercial Carrefour de Olaberria, y aunque ya no cuentan con la exposición de Zumarraga, su despacho actual, en el polígono Mugitegi de Urretxu, es en sí también una exposición de ventanas, y hoy en día su principal labor es ofrecer las mejores del sector. “Hoy en día somos distribuidores e instaladores de las mejores ventanas del mercado, *ventanas de alta eficiencia energética*”.

Confort, ahorro energético y durabilidad

“De hecho”, comenta Julián hablando de la calidad de sus ventanas, “esta es una exposición que sólo tiene ventanas de triple acristalamiento, y es que una mala elección del vidrio provoca un gasto superior en calefacción y aire acondicionado, la falta de confort cerca de la ventana por frío o calor y posibles condensaciones de agua. Nosotros instalamos vidrios inteligentes que aíslan del exterior: filtran el calor del sol en verano y bloquean la salida de calor en invierno. Ello, por supuesto, se traduce en un ahorro de energía”.

E insiste Julián en la importancia del vidrio. “En nuestro caso”, asegura, “instalamos el vidrio correcto en cada una de las situaciones que se nos presentan y dependiendo de la orientación del hueco de la ventana. Se ha dado el caso de que en una misma vivienda hemos llegado a instalar hasta seis tipos de configuraciones de vidrio diferentes (acústicos, de control solar...) ya que empleamos una solución diferente en función del problema de cada espacio, y en una casa hay diferentes orientaciones y diferentes necesidades. Nuestras ventanas tienen certificados de calidad que certifican que los perfiles son capaces de soportar el clima severo, que superan las pruebas más exigentes de resistencia al impacto, y que el espesor de sus paredes exteriores es al menos de 2,8 milímetros. Esto se traduce en una mayor resistencia al envejecimiento y una gran durabilidad. Para que te hagas a la idea, nuestras ventanas si se cuidan mínimamente pueden durar más de 40 años, de hecho, la vida útil de las mismas está calculada entre 40 y 100 años. En nuestro caso, llevamos 20 años en esto y todavía no hemos oído de ni un solo cliente que haya tenido que sustituir una ventana instalada por nosotros”.

Calidad en la instalación y actualización

“Eso sí”, continúa Julián, “para conseguir el mejor resultado es necesario que la instalación sea impecable, y en eso somos especialistas. E igualmente estamos pendientes de las últimas tendencias y exigencias legales. Por ejemplo, a partir del 31 de diciembre de 2020 todos los edificios de nueva construcción deberán ser de “consumo de energía casi nulo” por ley. Nosotros, sin esperar, ya estamos instalando ventanas que cumplen con dicha normativa y disponemos de ventanas certificadas para *passive house*”.

“En el fondo” concluye Julián Sánchez, a quien se le ve totalmente satisfecho con la labor realizada durante estos 20 años, “nuestro principal objetivo es que nuestros clientes disfruten del máximo confort térmico y acústico, contribuyendo al ahorro energético y, por supuesto, que se sientan completamente seguros. Cuando me preguntan por mi “misión” como empresa, lo tengo claro: En Ventanas Goierri empleamos toda nuestra dedicación, tiempo y esfuerzo para mejorar la vida de las personas”.

Fotografías: En la página izquierda, Julián en su despacho en el Polígono Mugitegi de Urretxu. Bajo estas líneas, la primera exposición de Goierri en Secundino Esnaola (Zumarraga).



**ABENDUA
DICIEMBRE**

13 OSTEGUNA

Segura

Tailerra: "Digestio-sistema, osasunaren abiapuntua". Garbiñe Etxaniz eta Eluska Gonzalez. Kultur Etxean, 18:30

Zumarraga-Urretxu

Santa Lutzi Feria: Egun osoan zehar

14 OSTIRALA

Ataun

Liburu eta disko azoka: San Gregorio Elkargunean.

Gabiria

Hitzaldi feminista: Kultur Etxean, 17:00

Organo Kontzertua: Elizan, 19:00

Lazkao

Gabon ekintzak: Euskal Liburu eta disko Azoka. Ikus 18. orr.

Legazpi

Ikusentzunezkoa: "Ikatz Ko-
lektiboa. Kultur Etxea, 20:00

Zine Kluba: "El insulto". La-
txartegi, 21:30

Ordizia

Gabon ekintzak: Ikus 20. orr.

Segura

Euskal liburu, diska eta jostailuen azoka: Botikaxa-
har Kulturunean. 18:30etan
irekiera.

Zumarraga

Zine Kluba: "Western". Zelai
Aritzi, 22:15

15 LARUNBATA

Ataun

Liburu eta disko azoka: San
Gregorio Elkargunean.

Lazkao

Gabon ekintzak: Euskal Li-
buru eta disko Azoka. Ikus
18. orr.

Legazpi

Merkatu Txikia: Merkatur,
Jaiotzaren irekitzea eta Martin
Pipas. Egun osoan zehar.

Magia ikuskizuna: "Balio
Magikoak". Oliver Magoa. La-
txartegi, 19:00

Ordizia

Gabon ekintzak: Ikus 20. orr.

Segura

**Euskal liburu, diska eta jos-
tailuen azoka:** Botikaxahar



ZUBEROAKO MASKARADA LEGAZPIN

Martxoaren 3an, Iñauterietako Igandean, Zuberoako Maskarada antzetzuko du herriko kaleetan zehar Legazpiko Sustraiak Dan-
tza Taldeak. Horretarako entsaioak astearteetan izango dira,
iluntzeko 20:15etan, eta larunbatetan, arratsaldeko 17:00etan.
Entsaioak parte hartu nahi duten guztiei zabalik izango dira eta
doahainik izango da bertan ikastea eta parte hartzea.

Kulturunean. 11-14 / 17-20:30.

Zegama

Olentzero eta Talo tailerra:
Anduetza Parketxean.

16 IGANDEA

Ataun

Liburu eta disko azoka: San
Gregorio Elkargunean.

Lazkao

Gabon ekintzak: Euskal Li-

buru eta disko Azoka. Ikus
18. orr.

Legazpi

Santo Tomas Azoka: Azokako
arkupeetan, 11etatik aurrera.

Haur Zinea: "Ana y Bruno".
Latxartegi, 17:00

Zinea: "Viaje al cuarto de una
madre". Latxartegi, 19:30

Ordizia

Gabon ekintzak: Ikus 20. orr.

LOTERIAK

**Nagusia, 3
Telf. 943 73 12 70
LEGAZPI**

*Aukera bat
emaiozu
zori onari!*

6 4 2

*Dale una
oportunidad
a la buena
suerte!*

LOTERIA - KINIELAK - PRIMITIBA ...

Especialistas en:

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

Tramitamos gratis la solicitud
de subvenciones.

Financiación a un bajo interés.

EMPRESA AUTORIZADA
PARA EL **DESAMIAANTADO**



FACHADAS



SUBVENCIONES
HASTA
30.000 €



ASCENSORES

INSTALACION DE ASCENSORES

BAJADA DE ASCENSORES
A COTA 0 Y ELIMINACION
DE PELDAÑOS

Segura

Euskal liburu, diska eta jos-tailuen azoka: Botikaxahar Kulturgunean. 11:00-14:00.

Urretxu

Haurrentzako Zinea DVDn: "Piccolo eta Saxo". Labeaga Aretoa, 17:00

Zegama

Olentzero eta Talo tailerra: Anduetza Parketxean.

Zumarraga

Bertsolariak: Maialen Lujanbio, Iker Zubeldia, Miren Artetxe eta Mikel Iturriotz. Zelai Aritzin, 19:30

18 ASTEARTEA

Lazkao

Gabon ekintzak: Ikus 18. orr.

Legazpi

Kontzertua: Doinua Musika Eskola. Latxartegi, 18:00

19 ASTEAZKENA

Lazkao

Gabon ekintzak: Ikus 18. orr.

Legazpi

Zarzuela DVDn: "La Revolto-sa". Kultur Etxea, 18:30

Ordizia

Gabon ekintzak: Ikus 20. orr.

Zumarraga

Ipuin kontaketa: Pello Añor-garekin. Liburutegia, 17:30

21 OSTIRALA

Lazkao

Gabon ekintzak: Ikus 18. orr.

Legazpi

Zine Kluba: "Invitación de

boda". Latxartegi, 21:30

Ordizia

Gabon ekintzak: Ikus 20. orr.

Urretxu

Gabonetako kontzertua: Iparragirre Balerdi Musika Banda, Lizarrituri Txistulari Elkarte, Iratzarri Dultzainari taldea eta Secundino Esnaola Musika Eskolako haur abesbatza. Elizan, 19:30

Zumarraga

Liburu aurkezpena: "Desierto Florida" (Jon Cadierno). Zelai Aritz Kultur Etxea, 18:00

22 LARUNBATA

Ordizia

Gabon ekintzak: Ikus 20. orr.

Zegama

Olentzero eta Talo tailerra: Anduetza Parketxean.

Zumarraga

Liburu eta diska aurkezpena: Aintziñako Ama Txistulari Taldearen 50. urteurrenoko liburu eta diska aurkezpena eta kontzertua. Zelai Aritz, 19:00

23 IGANDEA

Arama

Olentzero Etorrera: Eskutitz bilketa eta txokolate beroa.

Ataun

Ibilaldi magikoa Aralarren: Jentilak, Olentzero... 10:00etan.

Legazpi

Haur Zinea: "Iparraldeko Norman". Latxartegi, 17:00

Zinea: "Un día más con vida". Latxartegi, 19:30



ANTZERKI GARAIA: ORDIZIA ETA BEASAINEN

Urtero bezala, Beasain eta Ordiziko Antzokiek "Antzerki Garaia" ihardunaldiak burutuko dituzte urtariletik apirilera. Hauxe izango da hilabete hauetan zehar eskainiko den egitaraua:

Urtarrilak 11, ostirala: Yllana: "The Primitals" (Gaztelaraz)
Ordiziako Herri Antzokian (Goiko argazkia)

Urtarrilak 18, ostirala: Txalo: "Juntos" (Gaztelaraz)
Beasaingo Usurbe Antzokian

Otsailak 15, ostirala: Txalo: "Rita"
Ordiziako Herri Antzokian

Otsailak 22, ostirala: Vaivén: "Erlauntza"
Beasaingo Usurbe Antzokian

Martxoak 1, ostirala: Tartean: "Güero"
Ordiziako Herri Antzokian

Martxoak 15, ostirala: EIN Produktzioak: "Zoaz pake santuan"
Beasaingo Usurbe Antzokian (Behoko argazkia)

Apirilak 5, ostirala: Ados Teatroa: "Dublindarrak"
Ordiziako Herri Antzokian

Apirilak 12, ostirala: Borobil Teatroa: "Roman eta Julieta"
Beasaingo Usurbe Antzokian



Enpresak eta Autonomoen
Kontabilitatea eta Gestioa
Komunitateen
Administrazioa
Higiezin Aholkularitza

Contabilidad y Gestión
de Empresas y Autónomos
Comunidades
de Vecinos
Inmobiliaria

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



www.xamarasesoria.com



MARTALANDA

Centro Odontológico-Zentru Odontologikoa



*10 urte jada zuekin.
Eskerrik asko denori!*

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

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

www.martalanda.com

Gabonetako Kontzertua: Legazpi Musika Banda, Santikutz Abesbatza eta Doinua Musika Eskolako Abesbatza. Parrokian, 19:00

Ordizia

Gabon ekintzak: Ikus 20. orr.

Urretxu

Haurrentzako Zinea DVDn: "Olentzero eta Subilaren lapurketa". Labeaga Aretoa, 17:00

Zegama

Olentzero eta Talo tailerra: Anduetza Parketxean.

Zumarraga

Eskulagintza Azoka (Made in Goierri): Azoka eta haurrentzako taierrak. Euskadi Plaza, 10:00-15:00

Gabonetako kontzertuak

Zumarragako Musika Banda: 13:00etan, Zelai Ariztin. Goiargi Abesbatza: 19:00etan, Mertzadariatan

24 ASTELEHENA

Herri guztietan

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

26 ASTEAZKENA

Idiazabal

Gabonetako Bertso Saioa: Guraso Elkartea Aretoan.

Legazpi

Dokumentala: "Zuk". Kultur Etxea, 18:30

Ordizia

Gabon ekintzak: Eguberrietako Feria Berezia: Ikus 20. orr.

Urretxu

Gabonetako Haur Parkea. Ederrena (11-13 / 16:30-19:30)

27 OSTEGUNA

Arama

Magia Ikuskizuna: "Aroa eta Mirariak" ikuskizuna, Asier Kidam-en eskutik, 18:00etan.

Lazkao

Gabon ekintzak: Ikus 18. orr.

Legazpi

Pailazo ikuskizuna: Latxartegi, 18:00

Ordizia

Gabon ekintzak: Ikus 22. orr.

Urretxu

Gabonetako Haur Parkea. Ederrena (11-13 / 16:30-19:30)



MAGIA IKUSKIZUNA:

Asier Kidamek "Aroa eta Mirariak" izeneko magia ikuskizuna eskainiko du Araman abenduaren 27an, arratsaldeko 18etan.

28 OSTIRALA

Lazkao

Gabon ekintzak: Ikus 18. orr.

Legazpi

Zine Kluba: "Lady Macbeth". Latxartegi, 21:30

Ordizia

Gabon ekintzak: Ikus 22. orr.

Urretxu

Gabonetako Haur Parkea. Ederrena (11-13 / 16:30-19:30)

29 LARUNBATA

Gabiria

Auzo Lana: Minatako bidea garbitzeko. 08:30etan.

Lazkao

Gabon ekintzak: Ikus 18. orr.

Legazpi

Gabon Jaialdia: Korosti Dantza Taldea. Pilotalekua, 18:30

Ordizia

Gabon ekintzak: Ikus 22. orr.



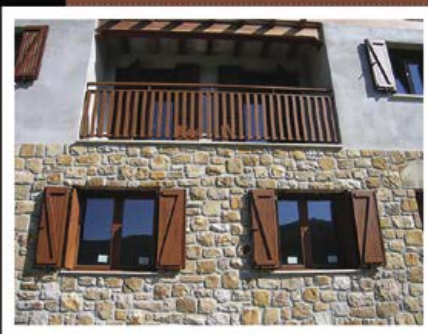
ARGIKI
ILUMINACION

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!

Segura

Antzerkia: Didau Taldea: "Peru eta Otsoa". Botikaxahar, 17:00

30 IGANDEA**Ataun**

Memoria historikoa: Memoria Historikoaren zikloa isteko, gerraren ondorioak jasan zituzten guztiei omenaldia Aian, 12:00etan.

Lazkao

Gabon ekintzak: Ikus 18. orr.

Legazpi

Zinea: "Ha nacido una estrella". Latxartegi, 19:30

31 ASTELEHENA**Lazkao**

Gabon ekintzak: Ikus 18. orr.

Ordizia

Gabon ekintzak: Ikus 22. orr.

Segura

Gaztaina erre eta ardo banaketa: Plazan, 19:00

**URTARRILA
ENERO 2019****2 ASTEAZKENA****Legazpi**

Haur Parkea: Pilotalekuan eta Azokan egun osoan zehar.

Ordizia

Gabon ekintzak: Ikus 22. orr.

3 OSTEGUNA**Lazkao**

Gabon ekintzak: Ikus 18. orr.

Legazpi

Haur Parkea: Pilotalekuan eta

**IGARTUBEITI BASERRIA
(ABENDUA-OTSAILA)****1.- ERAKUSKETA:**

BIRIBILAK MENDIETAN, SELES, KORTAK, SAROIAK. El monte en círculos
Urtarrila-Martxo

Korta edo saroiak mendietako lursailak dira. Euskal Herrian forma biribila dute ezaugarri, esparruaren erdian kokatutako harri handi batetik abiatuta trazatzen dena. Erakusketa honek horien jatorria, erabilerak eta garapen historikoa azaltzen ditu.

2.- IGARTUBEITI FAMILIAN:

BASerria eta itsasOA tailerra

6-12 urteko haurrei zuzendua

Abenduak 15

16:30-18:30

Irudi ipuinak tailerra

4-12 urteko haurrei zuzendua

Leire Salaberria ilustratzaileak eskainia

Abenduak 22

16:30-18:30

Marbling: uretan margotzen

4-12 urte bitarteko haurrentzat

Urtarrilak 12

16:30-18:30



Arto maluta tailerra

4-12 urte bitarteko haurrentzat

Urtarrilak 26

16:30-18:30

Olio kriseiluak egiten tailerra

6-12 urte bitarteko haurrentzat.

Otsailak 9

16:30-18:30

Gastronomia tailerra

4-12 urte bitarteko haurrentzat.

Otsailak 23

16:30-18:30

Azokan egun osoan zehar.

Ordizia

Gabon ekintzak: Ikus 22. orr.

Azokan egun osoan zehar.

Zine Kluba: Latxartegi, 21:30

Ordizia

Gabon ekintzak: Ikus 22. orr.

5 LARUNBATA**Arama**

Mus Txapelketa: Euskal Herriko Txapelketa: Aramako Kan-

poraketa eta mahai jokoak.

Lazkao

Gabon ekintzak: Ikus 18. orr.

Ordizia

Gabon ekintzak: Ikus 22. orr.

6 IGANDEA**Legazpi**

Haur Zinea: Latxartegi, 17:00



ASEPLAN S.L.
AHOLKULARITZA • ENPRESAK

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

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

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

SUMINISTROS INDUSTRIALES AL ALCANCE DE TODOS



Herramientas ELÉCTRICAS



Herramientas MANUALES



FERRETERÍA

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

 **Alonso**
INDUSTRIA HORNIGAIK

FERRETERÍA

Urdaneta 4, Tf. 943 80 50 74, ORDIZIA

SUMINISTROS INDUSTRIALES

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

Fax 943 88 20 01 / E-mail: alonso@salonso.com

+ AUTOMOCIÓN
+ JARDINERÍA
+ BRICOLAJE

Zinea: Latxartegi, 19:30
Ordizia
Gabon ekintzak: Ikus 22. orr.

11 OSTIRALA

Legazpi
Zine Kluba: Latxartegi, 21:30
Ordizia
Antzerki Garaia: Ikus 6. orr.

13 IGANDEA

Lazkao
Astotxo Eguna: Ikus 18. orr.
Legazpi
Haur Zinea: Latxartegi, 17:00
Zinea: Latxartegi, 19:30

18 OSTIRALA

Beasain
Antzerki Garaia: Ikus 6. orr.
Arama
Garagardo Kata: Cata-Cataen eskutik.
Legazpi
Zine Kluba: Latxartegi, 21:30

20 IGANDEA

Legazpi
Haur Zinea: Latxartegi, 17:00
Zinea: Latxartegi, 19:30

25 OSTIRALA

Legazpi
Zine Kluba: Latxartegi, 21:30

26 LARUNBATA

Idiazabal
San Blas Jaiak.
Txistularien Alardea: Zelaa Kiroledegian.

27 IGANDEA

Idiazabal
San Blas Jaiak.
Legazpi
Haur Zinea: Latxartegi, 17:00
Zinea: Latxartegi, 19:30

OTSAILA FEBRERO 2019

1 OSTIRALA

Idiazabal
San Blas Jaiak.

2 LARUNBATA

Idiazabal
San Blas Jaiak.

3 IGANDEA

Idiazabal
San Blas Jaiak.
Kontzertua: Oskarbi Taldea eta Landarbaso Abesbatza. Elizan, doan (San Blas Jaiak).

4 ASTELEHENA

Idiazabal
San Blas Jaiak

15 OSTIRALA

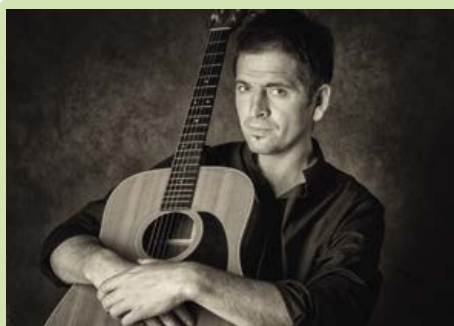
Ordizia
Antzerki Garaia: Ikus 6. orr.

22 OSTIRALA

Beasain
Antzerki Garaia: Ikus 6. orr.

28 OSTEGUNA

Herri guztietan
Īnauteriak: Osteguna



KONTZERTUA:

Mikel Urdangarin kontzertua eskainiko du Idiazabalgo pilotalekuan, martxoaren 9an.

MARTXOA MARZO 2019

1 OSTIRALA

Herri guztietan
Īnauteriak: Ostirala
Ordizia
Antzerki Garaia: Ikus 6. orr.

2 LARUNBATA

Herri guztietan
Īnauteriak: Larunbata

3 IGANDEA

Herri guztietan
Īnauteriak: Larunbata
Legazpi
Īnauterietako Konpartsa: Zuberoko Maskarada

4 ASTELEHENA

Tolosa
Īnauteriak: Astelehenita

5 ASTEARTEA

Tolosa
Īnauteriak: Asteartea

9 LARUNBATA

Idiazabal
Kontzertua: Mikel Urdangarin. Igarondo Pilotalekuan.

15 OSTIRALA

Beasain
Antzerki Garaia: Ikus 6. orr.

APIRILA ABRIL 2019

5 OSTIRALA

Ordizia
Antzerki Garaia: Ikus 6. orr.

12 OSTIRALA

Beasain
Antzerki Garaia: Ikus 6. orr.



MAOS

ILEAPAINDEGIA PELUQUERIA

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

Urdaneta 11, entresuelo • 943 88 84 23 • ORDIZIA

Goierriko Goiztiri AEK

Matrikulazio epea zabalik
Abenduaren 10tik 21era

- Titulu ofizial guztiak eta ordutegi zabalak
- Aurrez aurreko klaseak, autoikaskuntza, online · Autoaprendizaje, online y clases presenciales

Beasaingo AEK

J.M. Iturriotz kalea,14

943 88 93 40 · beasain@aek.eus

Ordiziako AEK

Nafarroa beheara 1, 20240

943 88 91 74 / 688746638

ordizia@aek.eus



Zu hemen zaude, AEK ere bai



Diru-laguntzak

EUSKARA - IKASTAROAK

**TENEMOS LO ÚLTIMO EN
MOBILIARIO DE JARDÍN...**



**APROVECHA LA OPORTUNIDAD PARA INSTALAR
UN TOLDO EN TU ESTABLECIMIENTO O VIVIENDA**



Pol. Zubi-Erreka, 42 - LAZKAO - Tf: 943 88 65 58

Móvil: 665 71 95 41 - toldosagustin@toldosagustin.com

www.toldosagustin.com



siguenos
en
facebook

LAZKAO: GABONETAKO EKITALDIAK

ABENDUA

14, ostirala

"La Habana" ikusizuna, Jundajo txaranga, Kantaka abesbatza eta Ritmo de luna dantza eskola. 19:30ean Arerian

14, 15 eta 16:

Euskal liburu eta disko azoka.

Abenduak 15 eta 16:

Nazioarteko II. Goierri Sofbol Indoor txapelketa Kiroldegian

16, igandea:

Mendi irteera Lazkaoko mugak

13tik 21era:

"Toki bat munduan" erakusketa eta bidezko merkataritzako produktuen salmenta.

18, asteartea:

Lazkao Txiki musika eskolako kontzertua, 18:00etan Arerian.

19, asteazkena:

17:30: Ipuin kontaketa (Patxi Zubizarreta: "Korri Kuru, Kuru, Korri")

21:30 "La estación de las mujeres" pelikularen emanaldia

20, osteguna:

Elkartasun jaialdia Rwandako Giharako eskolaren alde Arerian, 17:00etan.



© Josema Azpeltia

21, ostirala:

18:00: Olentzero eta Maridomingik opari eskaera eskutitzak jasoko dituzte plazan.

24, astelehena:

Goizez ikastolako haurrak kantari herrian zehar eta arratsaldean herriko abesbatzak

17:30: Olentzeroren eta Maridomingiren irteera San Prudentzio auzotik. 19:00etan plazan

27, osteguna:

13:00: Erakusleio lehiaketaren sari banaketa udaletxean

20:15: Traviata opera Arerian

27, 28, 29 eta 30ean:

Izotz pista Euskadi Plazan

28, ostirala:

18:00: Zesta puntako jaialdia, Kiroldegian

19:00: Jundajo txaranga kaleetan zehar

30, igandea:

20:00: Su artifizial musikatuak plazan

31, astelehena:

11:00: Haurren VII. San Silbester lasterketa

12:00: Helduen VII. San Silbester lasterketa

URTARRILA

3, osteguna:

17:00etan: Zinema: Ploey.

4, ostirala:

17:00etan: Zinema: El regreso de Mary Popins (estreinaldia)

5, larunbata:

Errege magoen bisita Txindoki

egoitzan 11:00etan

Errege kabalgata San Prudentzio auzotik Lazkao Txiki zelaira, 18:30ean

Ondoren Incansables txaranga herrian zehar.

13, igandea ASTOTXO EGUNA

10:00: Asto diana

11:00: Meza Nagusia Zistertarren konbentuan

12:00: Gipuzkoako XX. Enkaterri asto lehiaketa

Goizean asto, trikitalariak, txistulariak, salda...

12:30: Astotxo Txiki kale antzespina

13:00: Egiptorako ihesaren Kale antzespina

Goizean Zistertarren konbentuko leizan Egiptorako ihesaren aintzinako irudiak eta olata salmenta.



Elosegi 11 | Lazkao | 943 88 70 85  AmetsBat.Lazkao

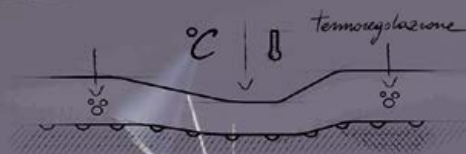


Origin Comfort - Suite

MyForm Memory Klima

Cinque tipi di MyForm

Sostegno personalizzato



Molledo e accogliente

Foderata Decor Copitone CS

Supporto personalizzato

30 cm

Traspirante e aerato

Ergonomia superiore

Traspirazione ottimale

Spazzibide

 **idra**

KOLTZOIAK • COLCHONES

dorelan
dormire bene vivere meglio

Ibái Ondo 16 - IRURA (NI) • 943 69 16 77 • info@koltxoiak.com • www.koltxoiak.net

ORDIZIA: GABONETAKO EKITALDIAK

Udala eta Kultura eta Kirol Elkarteen artean antolatutako egitaraua

ABENDUA

14, ostirala

Tren Txu-Txu eta haur parkea.

16:30-20:00. Antolatzailea: Ordizian Merkatarik Elkartea.

17:00 h.: Filipineta kalean 2, (Arboledan Labealde ondoan) Liburu Azokaren hasiera.

19:00 h.: Barrenan. Ordizia 750. Aurkezpena: San Bartolome ermitako lan arkeologikoen lehenengo emaitzak (2018).

20:00h.: Plaza Nagusian "Iragana orainean" euskal jantzien pasarela.

15, larunbata

Txen Txu-Txu eta haur parkea.

10:30-13:30 - 16:30-20:00.

Liburu Azoka: 10:30 -14:00 h. / 17:00-20:00)

19:00 h.: Beti Alai pilotalekuan Boxeo Ikuskizuna.

16, igandea

Liburu Azoka: 10:30 -14:00 h

20:00 h.: Kontzertua: Urdanetako ahotsak eta Emotio taldeak (Parrokian).

19, asteazkena

Asteroko feria

10:30 h.: Udaletxeko arkupean, Euskal Herriko XXI. Txistorra Txapelketa.



17:15 h.: Udal Liburutegian ipuin kontaketak. Kontalaria: Mertxe Aizpurua.

18:30 h.: Goiztiri-AEK euskaltegiak antolatutako Gabonetako postal lehiaketako sari banaketa eta lan guztien erakusketa Barrena Kultur Etxean.

21, ostirala

19:00 h.: Musika Eskolako ikasleen kalejira.

17:00 h eta 19:00 h.: Herri Antzokian: "Go! azen 5.0" musikalaren ikuskizuna.

19:00h.: Barrenan, Ordizia 750. III. Victor Mendizabal Bekaren liburuaren aurkezpena. "Gure hiribilduko historiaren laburpen bat. Ordizia-Villafranca (XI-IX-XIX)" Hizlariak: Nerea Iraola,

David Cano, Ion Ander Arcelus.

22, larunbata

09:00 eta 10:45h.: Majori kiroldegian, Saskibaloiko Final Four Infantil neskak finalerdia.

16:00 h eta 19:00 h.: "Musua" ikuskizuna (Pirritx, Porrotx eta MariMotots) Majori kiroldegian.

20:15 h.: Parrokian, Oroith eta Andra Mari abesbatzak eta Koruko Andra Maria musika kapera kontzertua.

23, igandea

09:30h.: Majori kiroldegian, Saskibaloiko Final Four Infantil neskak finala.

19:00 h.: Parrokian, Santa Ana abesbatzak eskainitako EGUBE-

RRI KONTZERTUA.

24, astelehena

Eguberrietako abesbatzak kale-ratuko dira

12:00: Plaza Nagusian, Euskal photocall.

17:30 h.: OLENTZERO eta MARI-DOMINGI etorriko dira dantzari eta trikitilariak lagun dituela.

25, asteartea

10:30 h.: DIANA "Beti-Arri" musika bandaren eskutik.

13:00 h.: EGUERRIETAKO KONTZERTUA "Beti-Arri" musika bandaren eskutik Plaza Nagusian.

26, asteazkena

Eguberrietako Feria Berezia

ARANGUREN

ESTANKOA

OPARIAK - LOTERIAK

Labeaga 51 URRETXU
943 72 09 14

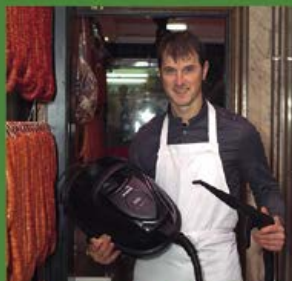
Sistemas ecológicos de Limpieza

Elektroeko

- Sin detergentes ni agentes químicos
- Respetuosos con el medio ambiente
- Ahorro en productos de limpieza
- Solo con agua



Carnicería Olano



Carnicería JM Mujika



Taberna Mendi



Establecimientos que utilizan el sistema de limpieza ecológico con vapor seco GHS2 de Gruenheim



Pescados Bidegain



Carnicería Iñaki Ormazabal



Carnicería Ametsa



Distribuidor oficial

LAUNDRY PRO 2.0®
BEYOND BY AERUS

www.elektroeko.eus

Solicite
Demostración

info@elektroeko.eus

Telf 943383701 630225263

San Prudencio 22 bajo drcha 20210 Lazkao Gipuzkoa

9:00 h: Kapoi, Antzar eta indioi-larren XXXII. ERAKUSKETA Beti Alai Pilotalekuan; errezil sagar, fruitu, fruitu lehorren erakusketak Garagartza Plazan. Pottoka, asto, bigantxa... erakusketa Beti Alai kanpoko pilotalekuan.

11:30 h: Udaletxeko arkupetan Gabonetako Azoka Bereziaren baitan: 2018 urtean zehar Nazioarte mailan sarituak izan diren Idiazabal Gazta ekoizleei errekonozimendu ekitaldia

18:00 h: Zuhazti zentroan, "Haurren jaia aiton-amonekin", "Detektibeak" antzezlan, MONDA ETA LIRONDA PAILA-SOEN eskutik.

27, osteguna

10:00etan hasita eta 16:00etan hasita: Altamiran, X. FUTBOL TORNEOA ALEBIN mailakoa.

Goizean eta arratsaldean: Beti Alai pilotalekuan, 3x3 futbol txapelketa.

Abenduaren 28tik Urtarrilaren 4ra

11:30etatik 13:30k arte eta 17:00etatik 20:00ak arte Beti

Alai pilotaleku txikian izotz pista.

28, ostirala

Goizean eta arratsaldean: Beti Alai pilotalekuan, 3x3 futbol txapelketa.

19:30etan: Plaza Nagusian, Zazpi Artek antolatutako "zumba" erakustaldia.

29, larunbata

Goizean (ordua zehazteke): Beti Alai pilotalekuan Ordizia K.E.k antolatuta 3x3 futbol txapelketaren finalak.

31, astelehena

17etatik aurrera: Txindoki-Aletismok eta Goiz Aterpe Elkarteak antolatutako XLII. SAN SILBESTRE KROSSA-JOSE MANUEL CABALLERO XVI. MEMORIALA. Proba herrikoia, gaztetxoetatik aurrerakoen zatarratsaldeko 18:30etan.

19:30 h: Ohikoa den "Kattalin" doinua joz, Beti Argi Banda eta Laguntasuna errondaila kalera-tuko dira.



URTARRILA

2, asteazkena

Asteroko azoka

Urtarrilaren 2tik 4ra

11:30etatik 13:30k arte eta

17:00etatik 20:00ak arte puz-

garriak Beti Alai pilotalekuan.

5, larunbata

18:30 h: Bustuntzatik ERREEN KABALGATA abiatuko da eta Plaza Nagusian amaituko. Ekintza hau Parrokiko Katekisiak antolatzen du.

6, igandea

10:30 h: Txistularien DIANA.

Atención empresas!! Servicio de AUDITORÍA INFORMÁTICA gratuito.

Analizamos el estado actual de tu empresa. Podrás tomar las decisiones más adecuadas, seguras y asequibles para tu negocio. Saca el máximo partido a las nuevas tecnologías.

Llámanos para concertar una cita.

- **NUEVO!!** Servicio de copias online
- Venta y reparación de equipos informáticos
- Servicio técnico propio. Reparación en tienda y a domicilio
- Amplio catálogo de productos y servicios
- Presupuestos sin compromiso



infomadaia

Labeaga 33E - URRETUXU - Tel. 943 081 493

Email: urretxu@infomadaia.com





Lidergo teknologikoa ingurua
garatzeko eta herritarraren ongizaterako

www.irizar.com



¿Qué es la presbiacusia?

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

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

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

Síntomas

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

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



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

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

¡Oír te da vida!





¿En qué consiste la prueba de audición?

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

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

**REVISIONES
GRATUITAS**

¿Con qué frecuencia debo hacerme un examen de audición?

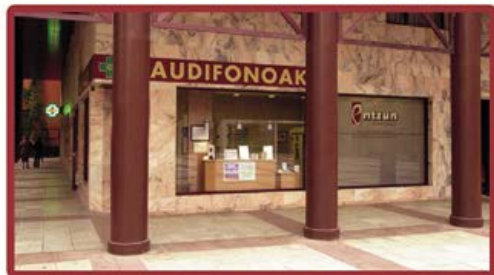
En general, se debe realizar una prueba de audición cada 2 años a partir de los 50. Sin embargo, te debes someter a un examen de audición inmediatamente si tienes determinados síntomas, como por ejemplo, un cambio repentino en tu capacidad auditiva, un aumento de tinnitus (zumbido en los oídos) o mareos.

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

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

¿Los audífonos realmente pueden ayudar?

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



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

CENTRO OFICIAL  **Intratec**



**JOSÉ ÁNGEL
IGARZABAL**
Escritor

El pasado en pinceladas

Libros, teatro y contaminación

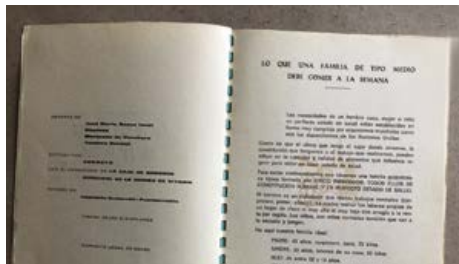
Envueltos en ambiente navideño nos disponemos a cubrir esta página escapate de noticias del pasado de temática local.

DICIEMBRE:

Este mes las localidades de Zumarraga y Urretxu viven las afamadas ferias de **Santa Lucia** que constituye prólogo en Urola Garaia de las celebraciones navideñas. Sobre la misma, en esta ocasión, ponemos el foco de atención en los festejos

rurales correspondientes a la edición de 1945. Destacamos las pruebas de **idi probak**. En Zumarraga se ventila entre las parejas de bueyes de **Juan Telleria** del caserío Egibide actuando de arreador Domingo Bastarrica del caserío Bidaurreta y la de **Vicente Alberdi** del caserío Gurrutxaga-Aizpikoa sin arreador. Se alzan con la victoria los bueyes de Telleria con 25 plazas frente a los de Alberdi que suman 15.-En la década de los cuarenta la **actividad teatral** se hace patente en nuestros pueblos por medio de grupos de aficionados Zumarraga no es una excepción. Hace setenta y tres años, a favor de la Beneficencia, en el salón parroquial se celebra una velada teatral poniendo en escena "El último mono o el chico de la tienda" de Carlos Arniches. Intervienen en el reparto **María Jesús Zubizarreta, Shoteri Eснаola, Magdalena Albisua, Carmen Lasa, Conchita Errecalde y Merche Aristegui**, además de **Virgilio Alvarez, Ignacio de Lafuente, José María Arizmendi, Teodoro Lasa, Félix Mendia, Martin Cenecorta y José Larrañaga**.

Situamos la mirada retrospectiva en diciembre de 1968. Cincuenta años atrás TVE por su canal de UHF emite un reportaje sobre las condiciones insalubres del río Oria entre Tolosa y Orio. Sobre el particular el escritor zumarragarra **Iñaki Linazasoro** manifiesta en El Diario Vasco: "En el cauce del río Oria y sus afluentes Araxes y Berastegui se sitúan siete industrias pape-leras que producen pasta de papel por procedimientos químicos y otras que la producen por procedimientos mecano-químicos. La producción es de 200 toneladas aproximadamente. Ello representa un vertido al río diario de 1.600 metros cúbicos de leñas negras".--- Llegadas las fiestas navideñas cobra mayor actualidad el mercado de Ordizia. Del correspondiente al miércoles anterior al día de Nochebuena apuntamos que por una pareja de capones de 14 kilos se pagan 2.520 pesetas. Precios en general: Capones, 100-180 pesetas el kilo; caponarras, 100-120; pollo del país, 70-80 kilo en vivo; becadas, 100-120 la pareja; uva moscatel de Almería, 14-16 el kilo.



El libro de J. María Busca Isusi se convirtió en un best-seller

ENERO:

Con el estreno de 1969, en la Cofradía Vasca de Gastronomía el zumarragarra **José María Busca Isusi**, fundador y presidente de dicha entidad, presenta una de sus publicaciones de mayor éxito. Se trata de "Estire sus billetes en la cocina". Su tirada ha alcanzado los **400.000 ejemplares** en siete ediciones, lo que revela en interés despertado por su contenido que abarca 72 páginas. -- Por su parte, Cáritas de Legazpi informa del resultado de la campaña de Navidad. Se traduce en una colecta parroquial que asciende 9.086 pesetas y los donativos recibidos suponen 37.175 pesetas. 59 son las familias atendidas por medio de vales de ropa y cestas de Navidad.-- En Tolosa Iñaki Linazasoro inicia con todo entusiasmo la denominada "Campaña pro-regeneración del río Oria". Espera reunir 10.000 firmas de adhesión. Por el momento en Tolosa pasan del millar. Se adhieren a la campaña prestigiosas entidades.

FEBRERO:

Hace medio siglo, en febrero de 1969, el Festival de la Canción de Alsasua en su primera sesión despunta un trío de Legazpi. Intervienen diez conjuntos alcanzando en la clasificación el segundo puesto "Los Tizones" de dicha localidad. Apuntamos que una de sus obras interpretadas "Attantzaleak" es original, tanto música como letra, de **Joseba Barriola**, integrante del conjunto.--Viajamos en el tiempo recordando noticias del pasado que configuran este pasado en pinceladas. Una buena noticia para todo amante de la Naturaleza supone comprobar la repoblación piscícola de nuestros ríos. A mediados de febrero del 69, el Servicio de Pesca Fluvial prestando colaboración la Sociedad de Caza y Pesca de Legazpi se procede a depositar dieciséis mil huevecillos de trucha en el nacimiento del río Urola.--- Finalmente del mercado semanal de Ordizia correspondiente al último miércoles de febrero de hace cincuenta años reflejamos la llegada de las primeras alcachofas procedentes de La Rioja alcanzando un precio de 26 pesetas la docena.

Gabonak bakean eta pozik igaro, eta urte berri on !!



disek

ibaiondo
altzariak

Altzari dendak www.mueblesibaiondo.com

Ofertas de exposición hasta 50%

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

Katea 5, Antzizar Auzoa BEASAIN - 943 16 40 40

IBAI ONDO



AROSZTEGIA



Bigotze-lanak eta industria-mantenimendua.

Urbanizazioak, lan zibilak eta enpresa industrialak.

Pabiloi industrialeko, etxebizitzetako, merkataritza-lokaletako eta abarrezko enberrak eta eraikuntza.

Administrazio publikoetarako, enpresa pribatugetarako zein partikularretarako lanak.

Fatxada zein igogailuen berritze-lanak, bizilagun komunitateentzako enberrak.

Aholkularitza teknikoa (arkitektoak, ingeniariak...)



ANTIO
construcciones y mantenimiento

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

Rehabilitación, obras y mantenimiento industriales.

Urbanizaciones, obras civiles y empresas industriales.

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

Obras para administración pública, empresa privadas y particulares.

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

Asesoramiento técnico (arquitectos, ingenieros, etc.)



ASIER ZALDUA
Kazetaria

Urola Garaiko Kronika

Behatz-zikinen kluba

**Egunkariak se-
kulako zerbitzua
eskaintzen du.
Zer egiten dugu
denok taberna
batean norbaiten
zain gaudenean?**

Bakarrik ibiltzeko joera handia dut, baina Willy Fogg-ena baino finagoa den klub bateko kidea izateaz harro nago: behatz-zikinen kluba. Egunero behatzak egunkariko tintarekin zikintzen ditugunon kluba, alegia. Egunkari irakurleon kluba. Goizero, eskuak garbitzea ahaztuz gero, harrapatzen dugun guztia tintarekin zikintzen dugunon kluba.

Egunkaria maite dut. Egunkaria miresten dut. Egunkaria zibilizazioaren objektu gorentzat jotzen dut. Irla desertu batera bidaliko banindute, ahalik eta gauza gehien eramaten

saiatuko nintzateke. Ondoren, hiru gauza bakarrik eraman daitezkeela esango lidakete (zergatik eraman daitezke hiru gauza bakarrik irla desertuetara? Zodiac batean eramaten al dituzte pertsonak irla desertuetara? Aloka dezatela petrolio-ontzi bat! Nire borondatearen aurka eraman behar nautenez, Cristiano Ronaldoren yatean eraman nazatela behintzat!). Ba horixe, irla desertu batera hiru egunkari eramango nituzkeela. Total, beste hiru gauza eramanda ere berehala gosez hilko nintzateke...

Herri guztietan, egunkari irakurleok elkarteak sortu eta lokal bat erosi beharko genuke. Sukalderik ez, mesedez. Kafetera bat eta hozkailu bat besterik ez, txerriki pixka bat eta edariak gordetzeko. Mahai eta aulki on batzuk eta dozena bat egunkari.

Umetatik egunkaria irakurtzen dut eta egunkariarekiko mi-respenak jota erabaki nuen kazetaritza ikastea. Zortea izan dut eta egunkarian idaztea da nire lanbidea. "Normala egunkaria-
ren aldeko sermoia botatzea... Egunkariak ematen dizu jaten!", pentsatuko duzue. Hala da, egunkariari esker hilero soldata ko-bratzen dut. Baina egunkaria asmakizun zoragarria dela esatea gauza objektiboa da.

Izan ere, egunkariak sekulako zerbitzua eskaintzen du. Zer egiten dugu denok taberna batean norbaiten zain gaudenean? Egunkaria hartu. Trenean ere primerako konpainia egiten du. Egunkariarekin, beti konpainia onean. Informazioa, denbo-ra-pasa, umorea... denetik eskaintzen du. Gainera, norberak nahi duen erara irakurri daiteke: atzetik aurrera, aurretik atzera, batzuk kirolen atala bakarrik irakurtzen dute, besteek eskelak... Egun, telebista ere modu horretara ikus daiteke, baina ez da gauza bera. Telebistan ez dago sorpresarik. Nahi duzun horren bila zoaz eta kito. Egunkaria egunero aldatu egiten da. Titular bat gustatzen ez bazaizu, hurrengora jo eta listo. Beti aurkituko duzu gustuko zer edo zer.

Noticias de Gipuzkoan **Mikel Mujika, Xabi Larraña-ga, Karmele Jaio, Argote...** Berrian **Igor Susaeta, Danel**



Agirre, Andoni Egaña, Zaldi Eroa... Garan **Jon Orma-zabal, Iñaki Iriondo, Joseba Vivanco, Tasio...** El Diario Vascon **Ander Izagirre, Felix Ibargutxi, Guille Viglione...** Eta Goierriko Hitzako eta Noticias de Gipuzkoako lankide guz-tiak, noski! Kazetari, zutabegile eta marrazkilari onek egunero hausnartzeko eta barre egiteko aukera ematen digute. Txanpon pare baten truke.

Egunkariak egunero munduari bira ematen dio 80-60-40... orritan. Ez du iraungitze datarik, gainera. Hurrengo egunean ere irakur daiteke. Baita handik 50 urtera ere. Erdi eroritako baserri batera sartu eta egunkari zahar bat aurkitzea zirrara-garria da. Bidaiatzen dugunean, berrix, tokian-tokio egunkaria irakurtzea bezalakorik ez dago bertako gizartea ezagutzeko.

Dagoeneko garai bateko irriti eta telebista saioak ere In-temeten eskuragarri ditugu, baina egunkaria zerbait fisikoa da. Hala, gauza askotarako erabili daiteke, ez bakarrik infor-matzeko edo denbora pasatzeko. Wind Stopper teknologiarene garaian bizi gara, baina txirindularietako egunkari orriak jartzen dituzte oraindik bularrean mendate bat jaitsi behar duten bakoitzean. Zira bat baino arinagoa eta merkeagoa da eta mendate jaitzita bota egin daiteke (edukiontzia urdinera, noski). Egunkari orriek ezustean harrapatu gaituen zaparrada baten erruz bustitako zapatilak azkarrago lehortzeko ere balio dute. Baita pattar botila ezkutuan eramateko, ogitartekoa edo arraina biltzeko, sua pizteko... Ea irriti edo telebista aparai-luarekin ipurdia garbitzeko gai zareten! Ez al da argi gelditu? Egunkaria la ostia da! Irakurri egunkaria, demontre!

Zerbitzu eta Irtenbide Elektrikoak

Jai zoriotsuak opa dizkizuegu!!



TXIMISTA
ELEKTRIZITATEA S.L.



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

admon@tximista.com
www.tximista.com



CANTERIAS DONOSTI

Albañilería y Reformas



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

Iturtxo 5 1ºD 20240 ORDIZIA

E-mail: ruben_md90@hotmail.com

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



**MARTA
SAN SEBASTIAN**
Kazetaria

Gure denda

38 urtez Zerkausi
kalean egunkari
salmentan aritu
ondoren, ateak itxi-
ko ditu osaba eta ama-
ren dendak, Aran-
buru Liburudendak

Barkaidazu irakurle, gaur-koan etxera begira jarriko bainaiz, osaba eta amaren denda urte luzez izan delako nire, gure, etxea. Salmentarako lokal hutsa izatetik, egunkaria erosteko aitzakiarekin eguneroko berezoren topaleku, egutegi Zaragozinoa edo Arantzazuko Amarena eskuan izan gabe urte berria ezin hasi ibiltzen zirenen urteroko bisita-leku eta solaserako gogoz mundua konpondu nahian gerturatutakoen txoko kuttun izatera pasatu da. Aranburu Liburudendak, gure dendak, urtea amaitzearekin

batera betirako itxiko ditu ateak, eta berarekin batera joango dira oroitzapenen kutxara milaka pasarte.

Aitona Matiasen hartu zuen Zerkausi zaharreko kioskoa 60ko hamarkada amaieran. Kaldererian lan egiten zuen berak eta amona Ramonik artatzen zituen bezeroak udalarena zen denda txiki hartan. Eskolapioak zeuden gainean, eta komun publikoak alboetan. Estanko funtzioa betetzen zuen, tabakoa eta zigiluak saltzen zituen, eta garai hartan asko saltzen ziren kanbio-letrak. Hasieratik egunkariak eta aldizkariak eskaintzen ere hasi zen leihatila txikitik eskua luzatuz. Goizean goiz tren geltokira gerturatu eta etxeko gazteenen betekizuna izaten zen Donostiatic etortzen zen trenak ia geldialdirik egin gabe botatzen zituen egunkari-fardoak jasotzea. Bizikleta zaharrekin egiten zuten dendaz denda egunkarien banaketa.

Udalak kioskoa bota eta obrak egiteko asmoa zuela jakinik, metro gutxira, Solana kalean lokal aproposa ikusi zuten aitona-amonek negozioa handitzeko eta, batez ere, seme-alabentzat etorkizuna bermatzeko. Eta haraxe joan ziren 1980 urtean.

Negozioa dibertsifikatu asmoz, eskola materiala, opariak, nobela txiki zein haurrentzako ipuinak eta bestelakoak saltzen hasi ziren, baina jatorrizko negozioaren euskarriak mantenduz; hau da, urteko 363 egunetan, bakar bat huts egin gabe, egunkariak bertan saldu eta Tolosaldeko hainbat saltoki txikira banatzea. Urte luzez jarri ditu goizero-goizero Tolosako kaleak gure osabak.

Ama dendaria nuela, imagina dezakezue non pasatzen nituen nik arratsaldeak. Amona edo aitonaren etxean ez bazen, denda atzealdean igarotzen nituen astelehenetik ostiralera bitarteko arratsaldeak. Eta zer plan hoberik? Opariak egin eta desegin, bezerorik ez zegoen tarte aprobeztatu eta dendaritara jolastu, eta gozamen tarte horren trukean, noski, etxekolana ere egin behar...



Gogoan ditut Solana kaleko -orain Zerkausi kalea- hainbat merkataria, nire haurtzarora murrizterakoan ezinbestekoak. Bonbilak saltzen zituen Fontelec, Adan arropa denda eta Balerdi sastreria, Xabiertxo liburudenda, Jaime osagarri denda... eta, nola ez, albo-alboan genuen izeba Pilarren Phildar artile denda. Nola ahaztu bada? haien tokitan daude gaur egun Solana eta Zerkausi tabernak, Arregi lora-denda, Eskuz denda, Larrea plater-prestatuak edo Oskia Karreraren argazki-estudioa. Nola aldatu den Zerkausi kaleko paisaia! Denak saltoki berriak, kaleari itxura berritua eman diotenak. Zerkausia bera ere, leku ilun, bakarti eta hotza izatetik, birgaitzearen ondoren izan duen eraldaketa sekulakoa izan da eta gure ireki, goxo eta tolosarren gustoko bilakatu da.

Malkoak erori zaizkio masaileen behera bizitza osoko bezeroari itxieraren berri izan duenean. Eta non erosiko dut nik orain egunkaria?, eta non astelehenetako 'Pronto'? non urteroko egutegiak?, non gurutzegramak? "Lasai, ez da mundua bukatuko!" erantzuten diote osaba eta amak momentuak berezkoa duen transzendentzia pixka bat arindu nahian. Hunkipena gehiegi ez azaleratzeko saiakera egiten ari dira biak, oroitzapen mordoak gainera jausten bazaizkie ere bezero eta hornitzaile bakoitzari "urte amaieran itxiko dugu" esaten dioten bakoitzean.

Merezia duzue erretiroa, osaba eta ama, denda txikiak eta negozio-familiarrak ezinbestean jartzen dituen eskuburdinak askatzeko momentua iritsi zaizue. Iluna ikusten dut etorkizuna denda txikientzat egunkarien salmenta etengabe behera doan honetan eta eskola materiala -gaia gurrera ekartzearen- saltoki handi eta txinatar bazarretan erosteko hautua egin duen gizartean. Hala ere, nekez aurkituko dira horietan herriko idazle amateurren libururak, betiko egutegiak, elkarreetako errifak, atzoko egunkaria eskatzeko aukera eta, batez ere, solaskide apartak. Osaba eta ama, zorte on!



LAZKAO 450.000 €

Adosada en parcela de 200 m² de cuatro habitaciones



ATAUN 550.000 €

400 m² en 4 plantas, jardín de 500 m². Ascensor interior



LAZKAO 195.000 €

Reciente construcción, 50 m² de terrazas. 2 habitaciones



OLABERRIA 650.000 € Unifamiliar pareada en parcela de 600 m² con 300 m² útiles en 3 plantas



www.lamylazkao.com

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

GURE EGUNEROKO OGIA EL PAN NUESTRO DE CADA DÍA

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

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



Notre Pain



ADAPTATU ZAITEZ

ZURE WEBGUNEA RESPONSIVE ERAN



ACV MULTIMEDIA
WEB GARAPENA & KOMUNIKAZIO GRAFIKOA



www.acvmultimedia.com

2019

Almanaka

OREKARAKO URTE OSO BAT

Todo un año para el equilibrio



- 34 **Osoa Sukaldaritza.** Oreka hilabetez hilabete
- 64 **Kilometroak 2018.** Zubiak batuz. Mila esker guztioi !!
- 72 **Tolosa** vivió la gran fiesta de su alubia
- 78 **Ane Odriozola** sume a Legazpi en el misterio
- 84 **Relato Negro.** Txema Iriberri: "La Comuna"

OSOA

Urtea Oreatuz
EQUILIBRANDO EL AÑO

OSOA: OREKA HILABETEZ HILABETE

OSOA: Equilibrando el año mes a mes

Josema Azpeitia

Cuidarse está de moda. O al menos es tendencia. O tal vez es tan sólo una percepción, ya que, de momento, no nos ha llegado la onda de que las empresas cárnicas estén empezando a echar la persiana debido al auge del veganismo, el crudivorismo o el lactovegetarianismo. O tal vez no lo sea... pero sea como sea, en la sociedad ha entrado como un mantra el concepto de “alimentación sana”, que por lo general se liga automáticamente a las prácticas que hemos comentado, o a otras similares como la macrobiótica o el frugivismo. Y cada vez nos toca más convivir con eubióticos, granivorios, pescetarianos... nombres que hasta hace poco nos sonaban a razas intergalácticas y que poco a poco se van convirtiendo en más y más familiares hasta el punto de que casi tod@s tenemos en la cuadrilla o en la familia a un vegano, un vegetariano, un semivegetariano, un ovovegetariano, un ovolactovegetariano... y la cantidad de opciones terminadas en “ano” y relacionadas con este mundo parece no dejar de crecer.

Por eso nos encantó desde el principio la cocina de **Anne Otegi**. Cuando la conocimos al frente del Ostatu de Amara nos encandiló con su concepto de “cocina equilibrada”, una cocina en la que los platos de mayoría (absoluta o total) vegetariana cobraban gran importancia, pero donde también tenía presencia la carne y el pescado, una cocina en la que lo importante era la calidad, el sabor y el origen de los productos siguiendo la filosofía que, a fin de cuentas, nos han inculcado desde pequeños nuestras madres y nuestras abuelas: “para estar sano hay que comer un poco de todo”. Algo tan sencillo de entender pero, al parecer, muy difícil de llevar a cabo.



Disfrutamos como enanos cada vez que tuvimos la ocasión de dejarnos caer por el Ostatu de Anne y aprendimos mucho sobre equilibrio culinario. Probamos cosas que no habíamos degustado nunca y nos saltaron las lágrimas con platos que oscilaban desde un arroz vegano hasta una paloma de perdición en salsa... equilibrio y diversidad, esa es la clave.

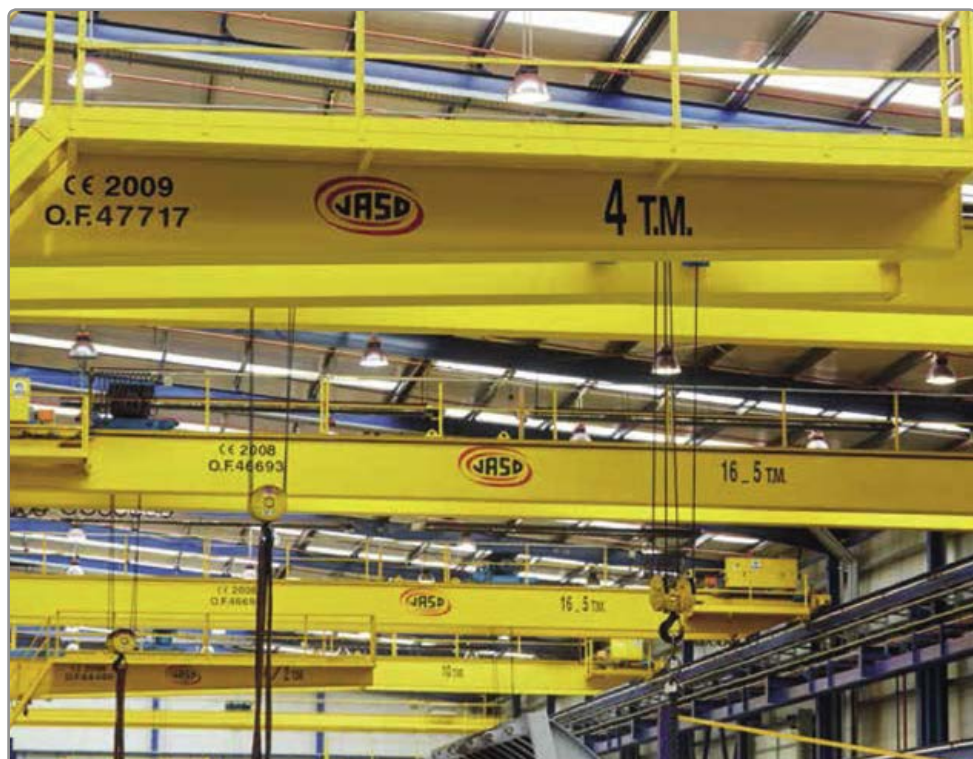
Cuando Anne decidió cambiar de aires y fundó **Osoa Sukal-daritzza&Ikaskuntza** con su compañera **Vanessa**, nos sugirió colaborar con nuestra revista Ondoan.com. Y así viene haciéndolo desde julio ofreciendo mensualmente a nuestros lectores y lectoras consejos que les ayuden a equilibrar el desequilibrio que produce el leer y el seguir las recomendaciones de nuestras publicaciones. Y lo hace, lo hacen, francamente bien.

Ello nos ha animado a retar a Anne y Vane a rellenar, con doce recomendaciones “equilibradas”, otras tantas páginas de este almanaque. Y ellas solitas han elegido doce productores de nuestro entorno, los han entrevistado y fotografiado y han creado doce reportajes y doce recetas en torno a sus productos, un trabajo de chinos que esperamos sea apreciado por quienes se hagan con este ejemplar de GIDA. Ojalá gracias a ellas 2019 sea un año más equilibrado que su precedente.

Irakurketa ona eta orekatua izan, irakuleok, eta on egin !!



© Ritxar Tolosa



Fabricación de equipos de elevación

para todo tipo de industria

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

Servicios

- Inspección de seguridad
- Mantenimiento
- Modernización
- Asesoramiento



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

www.jasoindustrial.com

JASO GROUP®



© Ritxar Tolosa

Vanessa y Anne en la pequeña pero bien aprovechada cocina de OSOA, de donde han salido todas las recetas de este almanaque

URTE OSOA

2019 proposamen onez betetako urtea izango da, zihur. Baina orain arte behar den neurrian nabarmendu ez den beste zeozor edukitzea gustatuko litzaiguke: OREKA.

Ondojanetik salto egiten du OSOA Sukaldaritza & Ikaskuntza. Han, hilabetero "orekatuz" atala idazten dugu. Bizi garen garai hauetan, non denak eta dena presaka doan gu sukaldean exeri gara eta kurturatu gara gure etxeko sukaldeek ez dutela usain gozorik.

Gure ama-amonen etxeetan sukaldeak pizturik zeuden egun osoan eta horrelaxe ikasi genuen zer zen benetazko sukaldaritza; ikusten, usaintzen eta dastatzen. Garaiak aldatu dira baina gure elikadurak OSOA izaten jarraitu behar du.

Con esta filosofía y forma de vida hemos recorrido Urola Garaia, Goierri y Tolosaldea en busca de todos aquellos/as productores/as, agricultores/as, ganaderos/as y hosteleros/as que

entienden su trabajo con pasión, dedicación, paciencia, mimo, equilibrio y honestidad.

Muchos no se acuerdan cómo empezaron en ello, otros tenían claro que seguirían los pasos de su *aita* o *ama*. Algunos dejaron sus trabajos y volvieron a la tierra; al campo, a la cocina, a donde sus corazones les llevaban. También los hay que por situaciones de la vida se vieron "forzados" a echar una mano y han acabado enamorados de lo que hacen.

"Zer jan; hura izan", esaten dugu OSOAn. Ekoizleen ilusioz eta ametez bete ditugu patrikak bidai honen ondoren. Istorioak eta errezetak dastatzera gonbidatzen zaituztegu zuei.

Anne Otegi y Vanessa Blázquez.

Fundadoras de OSOA Sukaldaritza & Ikaskuntza

Facebook / Instagram: @osoacooking

email: info.osoa@gmail.com | 678 21 12 06 |

FREECOOKING

Ayuda consciente hacia una gastronomía sencilla, natural y equilibrada.

**TAILERRAK
KOMUNIKAZIOA
AHOLKULARITZA**

OSO A

Email: info.osoa@gmail.com Tel: 667.653.580/678.21.206

YouTube Instagram Facebook



BERGARA
COCINAS CARPINTERIA

10:00-13:00

15:00-20:00



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

**MATXINPORTA 10
URRETXU
943 72 36 89**

GOITIA OKINDEGIA: HARINA DE OTRO COSTAL



© Golanriko Hitzza

Luis Mari Amiama en su obrador de Goiti Baserria

Dice el refranero popular que esta expresión la utilizaban los antiguos panaderos para indicar que no se debían mezclar harinas de distintas calidades. Luis Mari Amiama, tolosarra de nacimiento e *itsasotarra* de corazón, lo tiene claro: con el pan no se juega.

Es Itsaso un pueblo sin mar; pero con faro. Es Luis Mari un hippie sin melena; pero con caserío. A Goitia baserria se llega por la antigua GI-3352, a pie a poder ser, para disfrutar de las vistas inigualables del Goierri y Urola Garaia. Allí nos vamos a encontrar con este alquimista de la harina que hace 26 años decidió embarcarse en la aventura de elaborar pan ecológico a partir de **masa madre**. Aunque pionero en una familia de tradición ebanista, la madera sigue muy presente en su día a día. No obstante, todo el pan se hace al calor de un horno de leña.

De esto hace 15 años, pero es que antes, Luis Mari aprendió el oficio de la mano de Xabi Akizu y Marilu Gardoki, naturales del caserío Aristizabal de Itsaso donde también se elaboraba pan. Comentamos que por aquel entonces el sector del pan no estaba tan *de moda* como ahora. Nos transporta a la Tolosa de su niñez, donde aún existía el “pan de turno” y los panaderos pactaban entre ellos precios, horarios y turno de horno. Después entraron las grandes empresas panificadoras, las harinas de mala calidad y una competencia voraz por abaratar costes.

Por suerte, siempre hay quien como Luis Mari, sigue su camino y no duda en buscar los mejores ingredientes para ofrecer un producto honesto. Ahora cuenta con la ayuda de su hijo Beñat y juntos peinan el sur de Navarra, Francia o Cataluña para traer las harinas ecológicas que emplea en 6 ó

7 masas diferentes: trigo, espelta, centeno, kamut y hasta pan de leche, todos ellos disponibles en comercios que abarcan casi toda Gipuzkoa. Yo personalmente, conocí el pan de Goitia en el mercado semanal de Zumarraga, donde cada sábado tenía que ir pronto para que no me “birlaran” la hogaza de centeno. Al no llevar levaduras químicas aguanta en perfectas condiciones entre 3 y 4 días.

Austero, sencillo, a escala pequeña pero con gran humildad. Nos confiesa que es el de centeno su pan fetiche para degustar con un buen queso; y es que ya saben lo que se dice, “uvas con queso y pan, no hay en el mundo tal manjar.”

Contacto: **Goiti baserria**, Itsaso | Tel. 618 34 51 96 |

ERREZETA / LA RECETA: PAN OSHAWA

El Pan Oshawa es conocido y apreciado en el mundo de la macrobiótica. Su rasgo principal es que no contiene levadura con lo que nos ahorramos el tiempo de fermentación y es ideal para personas que padezcan alguna infección por hongos (por ejemplo, la candidiasis).

INGREDIENTES:

1 medida de harina de calidad y ecológica al gusto (la de sarraceno es perfecta para los meses de invierno y apta para celíacos), 1 medida de copos de cereal: centeno, avena, etc., aceitunas troceadas, a poder ser negras o las llamadas “de Aragón”, un puñado de frutos secos y 1 medida de agua fría.

ELABORACIÓN:

Precalentamos el horno a 180° C media hora, mientras tanto podemos elaborar la masa. Para ello mezclamos todos los ingredientes en un bol. Primero el agua con la harina y cuando la masa se haya compactado, sumamos el resto. En una bandeja untada con aceite, vertemos la mezcla y horneamos 20 minutos a 180° C.



Pan de frutos secos

© Vanesa Blázquez

Goierrialdea autobusak

Mota guztietako autobusak
Goierriko herrien zerbitzura



Tel. 943 88 59 69

info@goierrialdea.eus

Gudugarreta. BEASAIN



gabon zoriontsuak
opa dizkizuegu!

Haztegi Ikastola

ZALBIDE SAGARDOTEGIA: TXINDOKIPEAN ATSEDENA



© Zalbide Baserria

Txindokira igotzeko Larraitzetik pasa behar nahi ta nahi ez. Jesterakoan berriz indarrak hartzeko asmotan hobe da Abaltzisketara bideratu eta Zalbide sagardotegian parada egitea. Bertan hiru belaunaldiz mostradore atzean ibilitako sendiak hartuko gaitu gogotsu. Ordizian aspaldi batean amonak tren geltokiko taberna ipini zuen. Handik irten zen Mari Carmen Barandiaran ama Patxi Garmendia aitarekin ezkondu zenean eta biek Aldeko tabernan egin zuten familia eta lana edo alderantziz, berdin dio. Unai eta Aloña bertako seme alabak betidanik ezagutu dute toleara amaren baserrian, Itsasondoko Urkigoienazpin. Aita berriz Zaldibiko **Gaintxais** baserrikoa izanda sagardoa betidanik egin izan du, ez dute asko behar arkakuxo hauek sagardo ona egiteko, dedio! Unai parrilan, burni eta suarekin harreman estua bait dauka eta Aloña kudeatzaile, antolaketa sistema kuriosoak martxan jartzen. Famili elkarlana, betiko tabernetan egiten zen modura, jendea gustura etor dadin, jendea gustura joan dadin, ez al da hori tabernari on baten lana?

Zalbiden bertako sagarrondoetatik jasotzen dute fruitua, hantxe lurrean garbitu eta makinaria modernoek baliatuta betiko zuku prexkoa ateratzen dute betiko legez. Lanik neketsuena sagarra jasotzea da, dudaipen!

Sagardoari laguntzeko ohiturazko menua daukagu, txorixoa sagardotan egosita, bakailo takoak frijituta edo saltsan, Goya harategiko txuleta eta azkenbururako etxeko irasagar gozoa, intxaurrak eta Lazkaoko lixidoren gazta. Eta bakailo nahaskia? Ba bai, badute bai, baina baita ere sardiña zahar nahaskia.

Nola? Zalbiden 30 urtez ospetxu egin zuenaren omenez hauek ere sardiñaz egindako nahaskia prestatzen dute eta benetan diotsut, dastatu dudalako, earra daola.

Gozatu eta ikasi dezakegu bertan, bixita gidatuak egiten bait dituzte sagardoaren prozedura ezagutzeko baita sagar mota ezberdinak identifikatzeko. Nik adibidez ez nekien mozolua sagar garratza zenik, ezta *manttoni* sagar izena zenik edo moko ala *txalaka*. Segi Zalbidera eta galdetu. Eta umeak eraman ditzazkegu lasai asko, leku aparta dutelako jolaserako eta futbolina, kroketak, makarroiak, berotze sistema... ez dago gehio eskatzerik. Sekretu bat kontatuko dizuegu ere, ezkontza ahaztezinak ospatzen dituzte Txindokipean.

Kontaktua: **Zalbide Baserria**, Albaltzizketa
|Tel. 943 65 21 76 | www.zalbide.es

ERREZETA / LA RECETA: BERDELA SAGARDO SALTSAN

OSAGAIK:

2 berdel; 2 tipula handi; Edan ez dezun sagardoa; Kalitatezko oliba olio eta itsas gatz

NOLA EGITEN DEN:

Berdel zaitu tamaina berdineko trontzetan, gatz-pipertu eta olio beroan frijitu.

Olio berdinean juliana erara moztutako tipulak sueztitu eta kolore polita hartzen dutenean sagardoa gehitu. Irakin. Berdel zatiak ipini eta egosi genienez 3 minutuz.



© Zalbide Baserria

HELADERÍA ORTIZ



Después de más de 50 años, en Heladería Ortiz seguimos esforzándonos para seguir ofreciendo el producto de siempre y con la misma calidad que antaño.

El propósito de Heladería Ortiz es continuar con nuestra filosofía, y por eso seguimos produciendo un helado artesanal elaborado de forma tradicional aprovechando las últimas tecnologías de las que disponemos en maquinaria, productos y control de producción.

De cara a estas fechas, y sin olvidar la cada vez mayor cercanía de las Navidades, recomendamos los helados acompañados de la repostería de Pastelería Unanue para poner el colofón a cualquier comida, cena o celebración.

Sugerimos particularmente los sorbetes, naturales y de elaboración casera como todos nuestros productos, que hacen que el postre sea más ligero.

Y como no, de cara a la celebración del Día de Reyes, tendremos un amplio surtido de rosos elaborados de forma totalmente natural y artesanal. ¡No esperes hasta el último momento y encarga el tuyo!



Fabricación de helados

ORTIZ



**JAUREGUI 18
URRETXU
610 32 66 68**

AINITZE SALA: BEHIZALE EZPAINGORRIA



© Vanessa Blázquez

Ainitze Sala behiak elikatzen

Baserriak baditu hainbat estereotipo: mahoizko prakak, katiuskak, ximaur usaina eta beste hainbeste baina, ¿zer iruditzen ariketa mental bat proposatuko bagenizue elkar egiteko? Saia gaitzen beraz iruditzen kokapen ezinhobea duen lantegi bat bixta ederrekin, aire girotuaren ordeaz haize prexko gozatsen duena; Herbeheretatik ekarritako teknologi punteroa daukana eta ingeniari eta zentru teknologikoekin elkarlanean ibiltzen dena. Ba... sorpresa! horixe da **Iztueta** baserria.

Bertan behi esne ekoizten dute eta horretarako bi abere motaz laguntzen dira; Behi *Frisoia*, hau da betiko txuri beltza; eta *Fleckvieh* behia, austriar jatorria duena. **Iztueta Azpiko** baserrian lau belaunaldiko trebezia dute esne kontuetan, atzetik ordea beste bost gehitu behar zaizkio baserri bizitzan. Ez da broma. Ekoizten duten esnearen kalitatea ez da txantxa ere. Alina de Castro ingeniari agronomoaren bastoiak paper garrantzitsua dauka belarra mozteko garaian. Esnea behiek jaten dutenarekin osatzen baita eta ez da berdin belar mota bat ala beste. Bere une aiposean moztutako belarrak behia hobe elikatzen duelako eta horrela esnearen kalitatea igotzen da. Moztu ondoren belarra behar bezala lehortzen dute, betiko baserriarren antzera. Uneoro zerura begira eguraldiaren menpe! Belarrak gain abere hauek artoa ere jaten dute, espreski beraientzat Ipar Euskal Herrian ekoizten den artoa.

Marije Insausti eta Ainitze Sala, ama eta alaba, beraiek dira baserriko bizkar hezurra Euskal Herriko beste hainbat baserriaren bezelaxe. Beraien apostua ama baten apostua da; animalia zaindu hoberena emanez. Emakumeen apostua da; produkzio txikia errespetatu, balioan jarri eta pentsatzen denarekin zentzuduna izan. Bakoitza bere lekutik lan eginez. Ar-

tisautza eta teknologia uztartuz baina beti pertsona lehenduz. Baserria kaleratzea, hori da apostua.

Horretarako, **Iztueta** bixitak ongietorriak dira, antolatutak dira, ospetsuak dira. Areto goxoa daukate prestatuta eta bertatik igaro dira Elsa Pataky eta Matt Damonen familikoak, Tanzaniako emakume baserriar taldea, Kanadiar familiak edo Australiako gazteak. Guztiak sentimendu berdinarekin bila, benetako baserriaren esentzia. Halaxe iristen zaigu Ainitzeren ezpain gorrietatik kontaktizuna, Euskal Baserria bizirik dagoela nahiz eta soinekoa aldatu duen. Txukunago, antolatua, politago baina betiko ekoizpen naturala errespetatuz.

Kontaktua: **Iztueta Azpikoa Baserria**, Lazkao
| Tel. 606 43 50 22 | www.iztueta.eus

ERREZETA / LA RECETA: MUXIKA ETA MARAKUIA HAIZETXUA

OSAGIAIAK:

3 yogur krematsu muxika eta marakuiazkoak, 100 gr. esnegain harrotu, 2 txuringo harrotuta, 4 orri gelatina edo 8 gr. Agar agar, 1 limoiaren zukua, Ura, Arbendolak xerratuta eta Muxika urazukretan.

PRESTAKETA:

Limoi zukuan agar agarra disolbatu eta sutan ipini. Eduki irakiten xuabe 5 minutuz. Ipini ontzi batean yogurrak eta gaineratu limoi zukua eta nahasi ondo.

Esnegain eta txuringo arrotuak yogurrarekin bateratuko ditugu, poliki poliki haizeak alde egin ez dezan. Ontzi polit batzuk bilatu eta banatu nahaskia. Gorde hozkailuan ordu betez.

Zerbitzatu aurretik muxika potetik atera eta urazukre apur batekin irabiatu pure fin bat lortu arte. Pote bakoitzean gaineratu eta arbendola xerratuta eta xigortuekin bukatu.



© Vanessa Blázquez

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

AIKUR EZTI MUSEOA: LA VIDA SECRETA DE LAS ABEJAS



© Aikur Ertz Museoa

Aitor Otegi, trabajando en los panales

Debido a los secretos que pronunciaban en voz baja a oídos aguzados e inquietos, estos hombres eran conocidos como «susurradores». Es ésta una frase extraída de la película *“El hombre que susurraba a los caballos”* pero bien podríamos aplicarla a la labor que Aitor Otegi, urretxuarra, hace con las abejas.

Todo empezó a 12 km del actual Aikur Baserria, en Aizpurtxo. Protegidas por bosques de hayedos (y no pinos) y flanqueadas por el cauce del río Urola, la tía *Javiera* criaba abejas y los caseríos de alrededor se beneficiaban del tan preciado oro líquido; pero también de su polen, el propóleo y la cera que empleaban para proteger la madera del frío y de la humedad. También de dar luz a los hogares, con la fabricación de los tan arraigados *argizaiolak*.

Esto pasó hace más de 50 años. Desde entonces y hasta este año los padres de Aitor se han encargado de hacer de **AIKUR** un referente de Urola Garaia. No lo decimos gratuitamente; generaciones enteras de niños y niñas llevan pasando desde 1995 por su museo, sito en el caserío familiar, ahora en las faldas del monte Irimo. Una labor cuyo objetivo nunca ha sido hacer negocio, sino acercar el mundo de la apicultura al visitante y concienciar de la importancia de las abejas para nuestro ecosistema.

Hablando de naturaleza; la miel de **AIKUR** huele a romero, tomillo, escobizo, acacia, zarzamora, castaño o brezo. Antes de que nos digáis que en Irimo no hay todas esas flores os vamos

a contar un secreto: las abejas de Aitor son “transhumantes”. Viajeras; de *business class*, eso sí. Privilegiadas también, porque tenemos la gran suerte de contar con una climatología muy variada en Euskadi. Así pues, dependiendo de la época del año, las abejas son transportadas de Urretxu-Azkoitia a Lizarra y en verano por ejemplo, las llevan de vacaciones a Álava. Agurain, Zaldondo, Egino o Araia son un paraíso de roble y brezo.

Pero *amalurra* es caprichosa y no hay dos “añadas” iguales. Además, debido al cambio climático, hoy en día una colmena produce la mitad de miel que hace 30 años. Por eso, Aitor lo tiene claro, “no hay excedente como para andarse con *chiquitas*” así que producen 4 ó 5 variedades de miel ecológica a las que suman productos como el propóleo o el polen. Nos confiesa también que algún que otro remedio casero hacen, pero eso queda en casa.

Lo que es innegable es que de puertas para afuera este apicultor *urolatarra* y su familia trabajan con corazón y nobleza. Las abejas no merecen menos.

Kontaktua: Carretera Santa Bárbara, s/n, Urretxu
| Tel. 630 70 25 87 | www.aikur.eus

ERREZETA/LA RECETA:

BARRITAS ENERGÉTICAS DE GRANOLA AFRUTADA

INGREDIENTES:

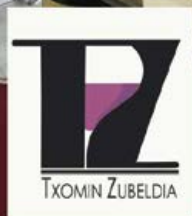
Copos de avena ecológicos, Miel (de AIKUR mucho mejor), Aceite de oliva, Semillas de sésamo, Pipas de girasol, Pasas, Harina de espelta, Sal marina y Canela en polvo.

A MEZCLAR:

Las cantidades variarán en función de la cantidad que queramos hacer. Aconsejamos cubrir la bandeja de horno con una capa del grosor de un dedo para que después podamos trocear la granola en forma de barra.

Precalentamos el horno a 200 °C. Poner papel de horno o una capita de harina en la bandeja de horno para evitar que se pegue. Mezclamos los ingredientes en un bol. La miel o el sirope es el último elemento a integrar pues de la cantidad que empleemos dependerá que la granola quede compacta o suelta. Vertemos la mezcla en la bandeja y la alisamos con la ayuda de una espátula. Introducimos la granola en el horno durante 20 min a 180 °C. Dejamos enfriar (muy importante) y cortamos la barritas.

- 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



URRETXU
ZUMARRAGA **ikastola**

www.uzikastola.eus

Pagoeta 4, URRETXU
943 72 00 26

Labeaga 25, URRETXU
943 72 21 12

OSOA

Urtea Orekatuz
EQUILIBRANDO EL AÑO

IBAN MATE: GR 283



Iban Materen gaztak

© Anne Otegi

Tiene gracia que la nomenclatura a la que nos referimos sea La ruta del queso Idiazabal. Sí tiene gracia puesto que el producto del que hablamos no está elaborado con leche de *oveja Latxa*. **GR 283** es una quesería, sí. **GR 283** hace quesos jóvenes y quesos ahumados, sí. **GR 283** produce con leche de vaca de producción integrada, *oh yeah!* Que sí, que sí, que Iban Mate se ha atrevido y le ha salido muy bien. Porque sabe lo que hace. Este cocinero, que es cocinero ya ni se acuerda desde cuándo, cocina, crea, inventa, prueba y cuando ya ha terminado, vuelve a empezar.

En esta familia, padre y madre, Iban Mate y Arantxa Rancho son queseros. Sus dos hijos, Ekhi y Edur, también y mucho. Al igual que en muchas otras casas allá por los 90, la mía por ejemplo, las tablas de quesos a la hora de la cena salvaban a más de uno. Por eso mismo los quesos que producen son tan ricos, porque son para ellos, y ahora también para nosotros.

Leche de producción integrada o lo que es lo mismo: animales bien cuidados, alimentación natural y respeto por la tierra. Esta leche es pasteurizada a 70° durante 20 segundos. Así se consigue que mantenga mayores propiedades nutritivas. Después solo hay que levantarse a las 5 de la mañana. El proceso del queso de pasta lavada es sencillo, aparentemente. Se llena la cuba de leche y se temple a 20°. Se le añaden los fermentos iniciadores y el cloruro cálcico, controlando el Ph. La temperatura sube a 30°, es el momento de añadir las enzimas o cuajo. De pie frente a la cuba la masa cuaja y para cortarla se utiliza la lira. Momento importante; el 20% del suero de leche

es reemplazado por un 20% de suero de agua.

Así consiguen un queso más sabroso, menos ácido. Trabajan la pasta hasta los 34°. Control de Ph 6,6°. Estamos terminando, queda desuerar, formar en trapo y prensar 2 horas y media. Sacar, voltear y prensar otra hora y media sin trapo. Llegados a este punto tengo que contaros un secreto, **no hay salmuera**. Aquí los quesos se frotan con sal uno a uno, con mimo y con ganas; por último, se dejan madurar durante dos meses. Descansen."

Contacto: Diseminado rural 110, Idiazabal
| Tel. 649 20 54 08 |

ERREZETA/LA RECETA: **GR 283 CREMOSO GRATINADO CON SETAS**

INGREDIENTES:

1 queso tipo Camembert **GR 283**, 4 chalotas, 1 pedazo de mantequilla (de verdad), Setas al gusto (pour *OSOA* ils sont, le champignon de la campagne et les boletus), Sal / Pimienta negra. Acompañamos con: manzana y granada, y tostadas rústicas.

PREPARACIÓN:

En una sartén rehogar la chalota picada finita, añadir después las setas, salpimentar y avivar el fuego.

Abrir el queso tipo Camembert quitándole "la tapa" de arriba. Cubrir el queso con la mezcla de setas.

En horno precalentado a 220 °C (o salamandra), gratinar el queso durante 10 minutos.

Servir caliente, guarecido por la fruta y el pan de calidad.



© Anne Otegi

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

VISITANOS!!



Especialistas en
suspensiones neumáticas



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

GURUTZAIN

G A R A J E A

Especialistas en 4X4

Almirante Bikuña - Legazpi

CITA PREVIA:

629 269 899 + 943 730 151



Bertatik

Bertako artisautza,
jantzi eta jan-edana

Euskal Herria 7, **IBARRA**

**ESPECIALISTAS EN
TU SALUD Y BIENESTAR**

 **farmaetxe**
para farmacia

 **farmaetxe**
confort

 **farmaetxe**
ortopedia



www.farmaetxe.com

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

LUMAGORRI IZAN... ...ALA EZ



© LumaGorri

Oilasko Ekoizleen eredua

Bazoaz zu mendi bidetik paseoa eta halako batean oilasko batzuekin topo egiten duzu. Soroan dabiltz haruntz eta honuntz, geldik bapatean, saltoka bestean, lurrari mokoka gehienetan. Pozik daudela dirudi. Eta bai, pozik daudela ziurtatzen dizuet, lagin gixa dasta ezazue **LumaGorri** bat labean. Bai noski, egin duzue iada!

Bazen garai bat non oilasko bat jateko, baserriko oilaskoa zen aukera bakarra eta, honen kalitatea dudatan jartzea ez zen posible. Gaur egun ordea era askotara hazitako oilaskoak dauzkagu merkatuan eta kalitate hitza ez dago denen *kurrikulunean*.

LumaGorrin aspaldi konturatu ziren honetaz, juxtu-juxtu badira 25 urte eta denbora guzti honetan benetan garrantzitsuak diren gauzei erreparatu diete. Adibidez, animalia ren ongizatean dagoela zapoaren gako eta kalitatearen bermea. Horretarako erakunde bat sortu beharra izan zuten 1993an eta bertan euskal nekazaritzaren bizi iraupena zihurtatzeaz arduratzen dira. Lan honetan gaur egun 100 euskal famili dabilzta elkarlanean *jo ta su*.

Oilaskoaren arraza hartzen da kontutan, genetika zainduz. Elikadura osasuntsu eta orekatua izaten dute oilaskoek eta ingurunearekiko errespetutsua den ekoizpen prozesuaren bitartez, **LumaGorriak** era naturalean hazten dira. Txaboletan argia eta temperatura naturalak egokitzen da, artifizialtasunik gabe. Lurzoru lehor, garbi eta mardula beti dute prest eta pilaketarik ez dute jasaten, bakoitzak bere lekua du eta gutzientzat dago nahikoa leku. Baserritarrak animalia kanpora irtetera animatzen du janontzi eta urontziak soroan utziz, era honetara

alde batetik bestera dabilzta oilaskoak etengabe, haragi mardula eta koipe gutxikoa lortzen delarik..

LumaGorri Baserriko Oilaskoak 90 egunez ibiltzen dira aske belardietan aledun landare, belar eta makina bat arto jenez. Eta bai, egia da, gu bezelaxe, noizean behin oilaskoren bat gaixotzen dela, baina jakin dezazuen, katarroetarako berbena belarra erabiltzen dutela baserritarrek. Beraz lasai asko jan, jaten duguna omen gera eta!

Kontaktua: Zabalegi aldea, Zerain | Tel. 943 80 01 00 |

ERREZETA/LA RECETA:

LUMAGORRIA ORIENTAL ERARA

OSAGIAIK:

Lumagorri oilasko bularra, Tipula bat, Kalabazin bat, Azenari pare bat, Piper berde pare bat, Jengibrea frexkoa edo hautsa, Soja saltsa (Tamari gluten gabekoa / Shoyu glutenarekin), Maizena, Ur hotza, Kalitatezko oliba olio eta Arbendolak (aukerakoa).

PRESTAKETA:

Moztu oilasko bularra tiratan eta frijitu zartagian. Moztu barzki guztiak juliana erara eta ipini zartagi bertan su bizitan oliba olioarekin. Kolorea hartzen dutenean, gehitu jengibrea birrinduta eta soja saltsa gustura. Jeitsi su motelera. Ur hotz basokara batean disolbatu maizena goilarakada bat eta erdi. Gehitu zartagira nahasketa eta oilasko zatiak. Eragin su motelean saltsa loditu arte. Platereratu eta gaineztatu arbendolak xaflatan moztuta.

OSOA trikimailua: fruitu lehorrak txigortzen baditugu, digestio hobeaz izango dugu.



© Vanessa Blázquez

LumaGorri oilasko bularrak jateko prest!



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

● **BAR TXOKO: ¡AL RICO CHUP-CHUP!**



© Vanessa Blázquez

El matrimonio Blázquez-Santamaría en la actualidad

Zumarraga tiene muchos tesoros escondidos y lo dice una Ordiziarra. Uno de ellos es el Bar Txoko, que lleva allí ni más ni menos que cuarenta años desde que Óscar Blázquez se empeñó en abrir un bar, su bar. Junto a él su hermano Juan Carlos y su madre Mari Carmen Larrea. Dos tasqueros y una gran cocinera. Corría 1979 y aún existía la sala de juegos Teso, con su fútbol y billar, el Centro Gallego, el Cine Itzalon y el restaurante Aranzabal. Existía también el obrero raso, un constructor llamado Andrés Goenaga, las partidas de mus de todos los días y el café completo. Aquello era la antigua calle Bidezar. En el Txoko se servían desayunos: con huevos, con jamón, con tostadas y café *La Brasileña*. Se servía el menú del día, se daban cenas, se guisaban callos, morros, patas, riñones y oreja. Y cuando los cazadores cazaban, Mari Carmen se remangaba y los parroquianos se chupaban los dedos. Todavía queda alguno de esos parroquianos entre los que se encuentran los ilustres *trikitaris Oriá Anaia*k.

Había y hay nivel en el Txoko. De cena estuvo aquí Astiazaran, presidente de la Real Sociedad por aquel entonces. Tradición deportiva. También hay fútbol, pelota, boxeo y mus. 25 años llevan celebrando el campeonato de mus de fiestas de Zumarraga el Txoko y el Haizea, ahora regentado por el hermano Juan Carlos y su mujer Isabel Núñez. A día de hoy se sigue jugando la partida de mus de la tarde, *ahí es ná*.

En el Txoko se ha hecho de todo: pizzas, karaoke, angulas, sándwiches, exposiciones, *lunches* de bodas, bautizos, comuniones y hasta carreras de camareros. Como buen barman Óscar Blázquez lleva adaptándose a los gustos de la clientela

de buena gana cuarenta años y hay cosas que no cambian. Por ejemplo, la calidad del producto; porque saben de la importancia de conocer al productor y por eso compran la carne en Ametsa o Aramburu Harategia. Mismo caso con los huevos; que son de Mutiloa y los trae M^a Angeles Tellería del caserío **Atiber**. Cambió la cocinera, eso sí, porque cuando Mari Carmen se retiró, Maria Dolores Santamaría ocupó su lugar, con gran acierto. La mujer de Óscar entró con respeto en aquella cocina de listón alto, pero con gracia y ganas ha sabido defender el Txoko. Ahora se sirve caldo, callos, morros, caracoles en salsa, ensaladas, Chuleta y su famosa tortilla de patata. En Santa Lutz, 13 de diciembre, vuelve a sus orígenes y el medio día es una fiesta que sabe a bacalao con tomate.

Esta pareja sigue levantando la persiana con ilusión y ganas porque su clientela se lo merece, eso dicen. Los martes pintxopote y unos champis en salsa de quitarse el sombrero. Otra cosa que no ha cambiado, la buena música; aunque hayan pasado del vinilo al Youtube.

Contacto: Bidezar 15, Zumarraga | Tel. 943 72 65 76 |

ERREZETA/LA RECETA: CHAMPIS EN SALSA

Nota de la autora: no nos hemos ganado la receta original de Loli, así que os damos nuestra versión. Habrá que ir al *pinxopote* los martes...

Picar una cabeza de ajos entera y sofrefirla junto con los champiñones. Espolvorear harina e integrar. Añadir vino blanco y caldo al gusto. Trabajar la *veluté*. Espolvorear o sazonar con perejil fresco picado.



© Óscar Blázquez

Pintxo de champis del pintxopote de los martes



ASPALDIKO!

EUSKARA

BERRIRO

ZURE

BIZITZAN.

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

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

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

● AITOR ROMAN: BARAZKIEN JENTILA



© Anne Otegi

Aitor Roman berak asmatutako landatze-makinarekin

Ataungo Troskaeta tabernatik gora bada bidetxo bat Barandiaran baserrira eramaten zaituena. Bertan bi familia bizi dira baserri eder hori partekatuz; eskuin aldean Aitor Roman eta bere familia ditugu. Aitor jaiotzez *kalekume ziztrin* bat da, idazten duen honek bezalaxe, baina argi dauka betidanik amalurrarekiko lotura indartsua daukala. Hartu eta eman. Akaso kalekumeoi ahaztu zaigu edozein erlaziotan hartu bai, baina eman ere egin behar dela.

Baserria beraien esku hutsez berreraiki dute, egitura errespetatuz, paretak altxatuz, isolamendua asmatuz, azken finean beraien kabia osatuz barnealdera. Kanpokaldean berriz izakerak hartu du lekua. Soro zabalak, alaiak, lurrez eta orle-

giz josiak, non barazkiak dira errege eta erreginak. Kalekume hau abuztuan bixitatu nuen eta bertan gozatu nituen piperrak, berde eta gorriak, zerba ilunak, erremolatxa moreak, kuia laranjak, kolore festa ederra, bai horixe. Tomateak ere baziren negutegian. Baita zizare mordoa hosto artean, izan ere Aitor Roman nekazari ekologikoa bait da. **Basherri** sareko partaide. **ENEEK** elkarteko kide. **Biolur** familiko seme. Ordiziko kontsumo taldeko **GURE** nekazari ekologikoa.

Hau ez da txofer pertsonala edukitzea bezela, ez pentsa. Aitorrek eskeintzen diguna ez da ohiko barazki dendetan aurkitzen. Gure asteko barazki sortak, garaiko barazki aukera bat izateaz gain, bizitzari osasuntsu heltzeko aukera bat da. Euskal Herriko baserriaren biziraupena sustatzen duen heinean, nekazari baten ametsari ekonomikoki erantzuten dio. Tarteko jokorik gabe, konfidantza osoz. Hau bai dela mauka paregabea.

Joku garbi honek garaiko barazki piloa ezagutarazi dizkigu, gure artean errezetak partekatzea eraman gaitu, hala nola sare soziala ehuntzen lagundu digu gure elikaduraren inguruan eta hau dena *Facebook* gabe. Honela ikasten dugu guk zein den gure janariaren benetazko balioa.

Datorren errezeta neguko prestaketa bat da, Garai honetan aurkituko dituzuen barazkiekin sukaldatzen dena. Kontsumo taldetik dator. Barrutik berotzen gaitu baina fin mantentzen, datozen egun hauetarako beharrezkoa. Baratzuri beltzak gainera antioxidante piloa ditu eta jai egunetan egiten ditugun gehiegikeriak orekatzen lagunduko digu.

Kontaktua: **Maindi baserria**, Barandiaran handi,
Ataun | 615 78 31 25 |

ERREZETA/LA RECETA: **AZALORE + ARBI KREMA ETA** **PUNTU BELTZA**

OSAGIAIK:

Azalorea, Arbia, Baratzuri beltza, Gatza eta Kalitatezko olio.

PRESTAKETA:

Garbitu eta zatitu azalorea eta arbia. Pertza batean erregosi olio apur batekin. Kolorea hartzen duenean gatza gehitu eta urez estali. Utzi egosten 20 minutuz. Irabiagailuaz fin-fin pasa. Baratzuri beltza ontzi txiki batean ipini eta ur epel apur bat bota. Goilara batez zanpatu eta desegin krema beltz bat lortu arte. Zerbitatzeko krema katilu batean ipini eta goilaraz lagunduta tanto batzuk egin krema gainea.

OSOA trikimailua: kuia hazi batzuk hautseztatuz gero, kraskari puntutxua gehitzen diogu.

LURKIDE



LURKIDE
HONDALANAK, S.L.

LEGAZPI



HURRENGO PROMOZIOA

Etxe Adosatuak Legazpi- URTATZA-ZAHARPE

ZEGAMA



ERAIKUNTZA AMAITU BERRIA

145.000 €-tik aurrera + BEZa

**AZKEN
ETXEBIZITZAK**

Informazioa eta salmenta:
Lanaren Hiribidea 12. LEGAZPI
lurkide@lurkide.com

943 73 07 64

BENGOETXEA TXAKOLINA: KOSTALDEKO OIHARTZUNA



© Anne Otegi

Txakolin zelaia Olaberrian

Goierrin txakolina egiten da. Ba al zenekiten? Olaberrin ekoizten da hain zuzen eta hori lñaki Etxeberriak eta Rosa Mari Urteagak egiten dute. Hauek biak XV. mendeko **Bengoetxean** bizi dira, Rosa Mari eta Lurdes ahizpak bertakoak izanik. Zenbat denbora daraman baserri honek bertan eta zenbat gauza pairatu izango dituen.

lñaki Etxeberria gabiritarra gehitu zitzaion Rosarekin ezkontzean eta halaxe bizi ziren behiez inguratuta, baserriak ematen zuenarekin industrializazioa iritsi zen arte. Orduan baserritar askok, nekez, beraien zama biderkatu eta fabrikako lanari heldu zioten progresuaren izenean. Orain denok dugu lan bat, etxe bat, kotxe bat edo bi eta makina betebeharrak ongizatearen lempaean, bejondeigula.

lñakik argi dauka lurrarekiko dugun loturaren garrantzia. Bizi izan du eta zibilor este hori ez dela eten behar, jakin badaki. Horregatik bihak kentzeko unea iritsi zenean hektarea bat *Ondarrabi zuri* landatzea erabaki zuten ekoizpen ekologikoan 2000. urtea zen. Aro berri baten hasiera. Orduetik burruka ixilean ibili dira **Bengoetxean** beraiek sortzen zuten edabe hura balorearen jartzeko. "Vino de mesa" izatez txakolina izatera.

Gaur egun 4H landare dituzte, *Ondarrabi zuri* eta *Ondarrabi zuri zerratia* mahatsez josiak, **denak ekologikoak**. Goierriko balkoi den ingurune hartan, eguzkiz bustiak batzutan, lanbroz estaliak askotan eta haize frexkoaz kulunkatuta gehienetan. Lurretik eskura, ahotik arimara. Txakolinak piztu egiten gaitu, zuzpertu eta bixitu. Edabe ekologikoak badauzkate izkutuko beste hainbat onura. Gaur egungo ardo gehiengoek ez bezela

era naturalen egindako muztioek sulfuroso gutxiago behar izaten dituzte eta hauen biharamuna eramangarriagoa izaten da. Zin dagit. Gorpuzari geroz eta kimika sintetiko gutxiago sartu are eta hobe funtzionatzen du.

Lurrak ondo funtzionatzeko berdin berdin, guri bezalaxe mimatu eta kasu egin behar zaio. **Bengoetxean** lñakik, lurra mugitzeko tresna bereziak sortzen ditu, belar txarren hazkuntza kontrolpean edukitzeko. Tenerifeko lur bolkanikoari so egiten dio, drenaje kontutan aditu bihurturik, horrelaxe landareak gaixotasunetik libratzen dituelako. Japoniarrekin hitzegiten du beraiek direlako **Bengoetxe Txakolinaren** jarraitzaile sutsuenak. Hauek galdetu zioten lñakiri behin fabrikako lanari buruz: garrantzitsuago al da burnia lurra baino?

Bakarriketa ixilean egin dezagun, komeni zaigu eta.

Kontaktua: **Bengoetxe Baserria**, Olaberria
| 619 97 70 19 | www.txakolibengoetxe.com

ERREZETA/LA RECETA:

ERREBOILOA TXAKOLI BIZI SALTAN

OSAGIAIK:

Erreboiloa edo edozein arrain zuri laberako, Jengibre zati bat, Tipulin batzuk, Txakoli basokada handi bat, Maizena goilarakada handi bat, Kalitatezko olio eta itsas gatza.

PRESTAKETA:

Berotu labea 200°-tara.

Ipini laberako erretiluan erreboiloa ondo oliotzatuta. Bota gatza gustura. Sartu labean egin arte. Zartagi batean olio apur batekin erregosi poliki, tipulina fin fin txikituta eta kolorea hartzen duenean birrindu jengibre eta gehitu.

Txakolin hotzean disolbatu maizena hautsa eta bota zartagira gat pittin batekin. Eduki su ertainean uneoro irabiatuz saltsa loditu arte.



© Bengoetxe Txakolindegia



FABRICACION DE VENTANAS Y 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

ZALDIBIA Y SUS MONDEJUS



© Vanessa Blázquez

Marisol Pita, en plena faena, nos muestra sus mondejus

Las *Highlands* de Gipuzkoa pueden resultar inhóspitas, en serio. Imagínense una pareja de extranjeros aventureros que deciden salirse de la ruta establecida y conducen a algún lugar que no sea San Sebastián. Pongamos que hablo de Zaldibia.

ZALDI (Caballo) + IBI (Camino) es lo que significa el nombre del pueblito en cuestión, antiguamente canal de comunicación entre Gipuzkoa y Navarra, también camino de Santiago. En la entrada del pueblo un precioso puente construido en 1692 nos da la bienvenida. El río que pasa por debajo, el Amundarain, da cobijo a truchas arcoiris que pueden ser pescadas sin muerte en el tramo del pueblo. En Zaldibia hay pescadores, cazadores, sidreros y sidrerías clandestinas... y *mondejus*. Imaginaos la pareja de guiris en el bar del pueblo delante de un pintxo de *mondeju*, ¡me troncho! El *mondeju* no es una morcilla albina, de hecho no lleva ni cerdo. Lo que sí que lleva es mucho puerro y no es casualidad, pues es la verdura de otoño-invierno por excelencia; al igual que la grasa de oveja de temporada. Añadimos muchos huevos frescos de ca-

serío y un “pittin” de picante como una buena cayena y la magia está hecha. Así es como las prepara mi tercera abuela Marisol Pita Fernández en la taberna Beti Gazte. Después de preparar la masa con mimo las embute en el intestino de la oveja y las cuece lentamente en agua y sebo.

Los padres de Marisol regentaron el famoso Bar Pita durante 30 años, sirviendo *mondejus*, callos, manitas de cerdo, sopa de pescado y un buen menú del día que aprovechaban los trabajadores de Sukia. La amona Ignacia, abuela de la familia Gurrutxaga que no de la suya, enseñó a Marisol a hacer los *mondejus*. En la Gipuzkoa profunda las tradiciones pasan de boca en mano de las mujeres hacendosas.

Una vez aprendidas las artes culinarias necesarias Marisol Pita se casó con Zacarías Barcina, cazador y catador de mondejus. Huelga decir el tipo de agasajos que se dispensaron estos dos. A partir de ahí todo fue amor, cariño, niños y bares. El Bar Pita cerró pero hoy en día Marisol sirve sus *mondejus* en el bar Beti Gazte de Zaldibia los días que duran las fiestas patronales de Santa Fe en octubre. Y no lo hace nada mal, oye; ya que este año ha subido al podio del concurso anual de esta especialidad.

Solo a un paso de cebrar de distancia, en la tienda de ultramarinos del pueblo que regenta su hija, Ana Barcina, también podemos encontrar productos de alimentación ecológica y saludable. Por aquello de equilibrar las viejas tradiciones con las nuevas tendencias. Todo queda en casa.

Información para el neófito: el *mondeju* es mucho más delicado de lo que parece y hay que saber acompañarlo de un buen brebaje como lo es el vino de Rioja a poder ser pasado por barrica.

Contacto: Calle Santa Fe 8, Zaldibia | Tel. 943 88 91 28 |

ERREZETA/LA RECETA: MONDEJU ZOPA

Si por algo se caracterizan las mujeres de posguerra es por ser representantes de lo que llamamos “cocina de aprovechamiento”. Con el *mondeju* pasa lo mismo. ¿Creéis que está la cosa como para tirar ese maravilloso caldo de la cocción? Pues no.

El *mondeju* se cuece en agua con un pedazo de sebo de oveja. Recuperando ese caldo e hirviéndolo junto a rebanadas de pan de pueblo (sí, el que nos suele sobrar del día anterior también sirve) conseguiremos la tan preciada, y revitalizante, *mondeju zopa*.

OSOAvisor (o lo que es lo mismo “ojocuidau”): tu-neate una minestrone a lo zaldibitarra añadiendo verduras salteadas a la sopa. Equilibrando que es gerundio.

COORDINAMOS SU OBRA DE PRINCIPIO A FIN

+ HOSTELERIA



+ REFORMAS EN PEQUEÑOS HOTELES



+ COCINAS



+ REHABILITACIÓN POST-INCENDIO



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

reformas
Imanol
berrikuntzak



Xabier Lizardi 1 • DONOSTIA 943 21 94 79

www.imanolreformas.es

● CHARCUTERÍA XUBERO: DEL CERDO, HASTA LOS ANDARES

no todo el monte es orégano y Joxelu ha tenido que adaptarse en estos 15 años a gustos y criterios variopintos. Producto natural. Adelante. Poco jugoso. Atrás. Para. Piensa. Sé coherente. Espera. Y llega la confianza, el reconocimiento y el premio de trabajar con la gente que te gusta y comparte el mismo horizonte que tú: el trabajo artesano de calidad.

En **Xubero** se trabaja bajo demanda. Cada cliente tiene sus peculiaridades y el equipo mima a todos por igual. De hecho, "*Makila egiten dugu*", trabajan a la antigua usanza con producto propio del cliente que transforman a su gusto. De este modo también consiguen controlar el despilfarro de producto bruto. Todo son ventajas. Las cosas bien hechas siempre saben mejor.

Contacto: Larumbe 33, Ikaztegieta
| 943 65 17 07 | www.xubero.net

ERREZETA/LA RECETA:

GRATEN DE PATATA Y SALCHICHA AL CURRY

INGREDIENTES:

Salchichas al curry Xubero, Patatas, Cebollas, Col lombarda o berza y Queso para gratinar.

MODUS OPERANDI:

Cortamos la cebolla en juliana y la disponemos en una cazuela ancha con aceite de oliva a fuego bajo. Pelamos las patatas y las cortamos en lascas sobre la cebolla, salpimentamos y tapamos para confitar. Mientras se cocina la patata, cortar en juliana la col, lavarla y sofreírla en una sartén aparte. Añadir a la patata. En la misma sartén saltar la salchicha cortada en trozos irregulares y volcar en la cazuela. Mezclar. Coronar con el queso para fundir y gratinar.

OSOA tip: Acompañad con una buena ensalada y tendréis un plato equilibrado con hidratos, verduras y proteínas de calidad.



© Vanessa Blázquez

Uno de los trabajadores, en labores de deshuese

Que la vocación es algo a tener muy en cuenta, bien lo sabe Joxelu Lopetegui. Estudió automoción durante 5 años pero no fue capaz de olvidarse del abuelo, su caserío y de aquellos terneros que tanto le fascinaban. Tanto respeto al animal hizo que caminar a sus pasos hacia la meca charcutera por excelencia: Baiona. Allí trabajó, degustó y aprendió esa alquimia gastronómica que deleita a tantos exquisitos paladares.

Es una pena que a día de hoy relacionemos estos manjares con productos de dudosa calidad porque en **Xubero** la calidad del producto queda patente según entras por la puerta del obrador e inhalas los vapores de la cocción de turno. ¡Huele a gloria! Se palpa la pulcritud. Se ve sin trampa ni cartón el producto. Morros de cerdo, carrilleras humeantes, jamones enteros deshuesados, mágicamente tratados para que la proteína que contienen haga su trabajo y los deje tiernos, muy tiernos. Un espectáculo. Joxelu trabaja el producto para él mismo, está claro. Si no, no se entiende esa pasión por hacer las cosas tan bien, tan naturales.

Aditivos los justos, en pelea constante por quitar todo aquello que no es necesario en el jamón cocido, en la cabezada de jabalí, en los codillos, pero también en las salchichas. Tan artesanas, tan rústicas que nada tienen que envidiar a las alemanas. Pero no solo quita nitritos, también añade sabor utilizando especias y condimentos varios como las famosas guindillas de Ibarra o macís y pimientas selectas que muele él mismo valiéndose de un molinillo de café. ¡Grande Lope! Pero



© Vanessa Blázquez

Codillo listo para llevar



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

Quilma Fontana / iStock

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

zitek

PEIO OLARIAGA: BASATXERRIEN ZAINDARI



© www.txerrizaleok.com

Duroc arrazako basatxerria

Ordizian ezagutu genuen guk Peio, pintxoz betetako mostradore eder baten atzean eta orduan ere txerrikia maite zuen, berebiziko arrakasta izan baitzuen bertan jartzen zuten hojaldre-biribilkia txistorraz bete.

Tabernari batek ordea bertako guztien umore eta amoreak pairatzen ditu sarritan eta behelaino horrek, gutako askori, paraje exotikoekin amastera eramaten gaitu eta beste batzuei mendi puntara bidaltzen ditu txerri tartean goatzera: adibidez, Ataun eta Gabiri aldera. Ez pentsa **Basatxerri** hauek lasaialdi gehiago ematen diotela Peiori. 200 dauzka eta aldiro leku desberdinetan mugitu behar izaten ditu, urtean bitan. Lurrari deskantsua eman behar zaio eta.

Jaiotzez Gabiritarra bada ere, **Txerrizaleok** elkarteko kide honek, Ataungo Amuñain baserri inguruan hezitakoa da eta bertan betidanik hazi izan dira animaliak; izan ere XV. Mendeko idatzietan jada agertzen dira bertako joan etorriak abere kontutan.

Bereziak dira bai **Basatxerriak**, bai arrazan, bai izakera. **Duroc** arrazako txerrikumeak bi hilabeterekin iristen dira hazkuntza landetara. Bertan baserritarrak terrenoa ondo prestatuta utzi du. Babeslekua, ekaizak bortitz jotzen badu eta zuzen iraungo duen hesitura zabal zabala. Ez dute askoz gehiago behar izan ere jan kontuetan basoko fruituez ornitzen dira. Hau da; ezkurra, gatzaina, sustrai eta fruitu gozo pare bat

noski. Janaria eskutik muturrera ematen ez zaienez, ez dena behintzat, txerri hauek paseo luzez betetzen dute eguna eta honexek egiten du beraien okela orekatu eta fina azkenean. Aske bizi dira landetan bost hilabetez eta ondoren hiltegira eramaten dituzte. Okela freskoa lortzen dute **Txerrizaleek**, gantz infiltrazio altukoa, mardula eta zapoetsua.

Jaten duguna bagara, izango gara basoko zati. Haize harrotua usaintzen. Hosto tartean igurtzen.

Kontaktua: Sansinenea Erreka Poligonoa, A5-2 pabilioia
Zestoa | 943 65 56 82 | www.txerrizaleok.com

ERREZETA/LA RECETA:

TXERRI SAIHESKIA EZTIZ LAKATUA

OSAGIAIAK:

Txerri saiheski pieza bat, Ur pertzakara irakiten, Gatza eta kalitatezko olioia, Baratzuria, Soia saltsa, *Aikurreko* ezti (ahal bada) eta Limoi zukua.

PRESTATAKETA:

Ipini ur pertza irakiten eta sartu txerri saiheskia bertan okela bigundu arte.

Bitartean lakaturako nahasketa prestatuko dugu. Baratzuria txiki txiki egin eta ipini ontzi batean. Gehitu ezti goilarakada lau, soia saltsa goilarakada bi eta limoi zuku goilarakada bat. Nahastu ondo saltsa lodi bat izan arte.

Saiheskia bigundu denean, piztu labea 220°. Ipini laberako bandejan oliotzatuta saiheskia eta brotxa baten laguntzaz margotu alde guztietatik haragi pieza. Sartu labean 15 minutu. Ziurtatu ez dela lehortzen. Gertatzen bada igurtzi behar adina saltsa. Zerbitzatu.



© www.txerrizaleok.com

Txerrien babeslekua

1957
2018



HIDALGO

Joyería-Relojería-Regalos
Bixitegia-Erlojutegia-Opariak

Legazpi 3, ORDIZIA
943 88 04 06



Pendientes y anillos en oro y plata
con piedras naturales, labradoritas,
piedras luna y cuarzos rutilados



Relojes Señora-Caballero,
multitud de marcas y precios

GOIERRI

zerbitzuak eta
alojamenduak

JATETXEAK

ARAMA

Toki Alai 943 88 89 53

ATAUN

Lizarrusti 943 58 20 69

BEASAIN

Artzai Enea 943 16 31 16

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

Uriola 943 08 61 31

Xerbera 943 88 88 29

GABIRIA

Korta 943 88 71 86

GAINTZA

Oteñe 943 88 98 48

IDIAZABAL

Alai 943 18 76 55

Pilarrena 943 18 78 66

LAZKAO

Aldasoro-Berri 943 88 40 69

LEGORRETA

Bartzelona 943 80 62 06

MUTILOA

Mujika 943 80 16 99

Ostatu 943 80 11 66

OLABERRIA

Castillo 943 88 19 58

Mat. Gorrotxategi 943 88 19 58

Zezillonea 943 88 58 29

ORDIZIA

Martinez 943 88 06 41

Olangu Baseria 677 34 23 21

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

Mandioa 943 80 17 05

Ostatu 943 80 17 99

SAGARDOTEGIAK

ALTZAGA

Olagi 943 88 77 26

ATAUN

Urbitearte 943 18 01 19

LEGORRETA

Aulia 943 80 60 66

OLABERRIA

Etxezuri 943 88 20 49

ORDIZIA

Tximista 943 88 11 28

ZERAIN

Oiharte 686 29 91 58

Olatza 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

Zezillonea** 943 88 58 29

SEGURA

Imaz** 943 80 10 25

PENTSIOAK

MUTILOA

Mutikoa* 943 80 11 66

ORMAIZTEGI

Ibune** 639 23 88 89

Petit Goierri** 657 79 90 68

ZEGAMA

Zegama** 943 80 10 51

NEKAZAL- TURISMOAK

ALTZAGA

Olagi 943 88 77 26

ATAUN

Aldarreta 943 18 03 66

LAZKAO

Lizargarate 943 88 19 74

OLABERRIA

Borda 943 16 06 81

SEGURA

Ondarre 943 80 16 64

ZALDIBIA

Irizar Azpikoa 943 88 77 18

Lazkao Etxe 943 88 00 44

ZEGAMA

Arrieta Haundi 943 80 18 90

ZERAIN

Oiharte 680 17 12 91

Tellerne 943 58 20 31

LANDETXEAK

LEGORRETA

Bartzelona 943 80 62 06

MUTILOA

Liemigarakoa 943 80 16 69

ZEGAMA

Otzaurteko Benta 943 80 12 93

ATERPETXEAK

ATAUN

Lizarrusti 943 58 20 69

SEGURA

Segura 943 41 51 12

ZERAIN

Zerain 943 80 15 05

APARTAMENTU TURISTIKOAK

GABIRIA

Beko Errota 639 23 88 89

KOMERTZIOA

BEASAIN

Unanue Gozotegia

..... 943 16 22 66

ORDIZIA

Ordizian Elkarte

..... www.ordizian.com

Unanue Gozotegia

..... 943 88 15 51

ZERBITZU TURISTIKOAK

ALDABE

Gida zerbitzuak 943 80 15 05

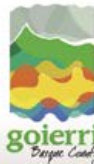
ERRO

Gida zerbitzuak 943 88 22 90



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



- 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



943 16 18 23



© Jokin Elizalde

Zubiak Batuz: MILA ESKER GUZTIOI !!

Ikastolak esker ona adierazi nahi die Kilometroak 2018n parte hartu duten guztiei.

Urretxu-Zumarraga Ikastola

Gipuzkoako ikastolen jaia da Kilometroak. Euskarazko eta kalitatezko irakaskuntza, proiektu nazional baten alde, jendea bildu eta sostengu ekonomikoa lortzea xede dituen. Urtero ikastola bati esleitzen zaio bere herrian gauza dezan, eta aurtén Urretxu-Zumarraga Ikastolak antolatu du Kilometroak 2018.

Batuz, indarrak biderkatuz, antolatu dugu Kilometroak 2018: Zubiak batuz. Denon artean prestatutako jaia izan da. Gurea. Berezia. Taldean egin dugu lan eta elkarrekin lortu ditugu emaitzak.

Luze joan da urtea. Aldapan gora eta behera ibili gara. Eta

hala ibili da Zubizikleta ere, Urretxu-Zumarraga Ikastola irudikatzen sortu dugun elementu bereizgarria (Ikus argazkia). Bidea laua izan da batzuetan, harritsua beste askotan. Baina, beti aurrera. Gogor eman ditugu pedalkadak Urretxu-Zumarragako Ikastolako ikasle, guraso eta langileek. Oraingo zein lehengoek. Guztiak izan gara gorpilen erradio eta gure indarrak joan da Zubizikleta aurrera. Metroak eta kilometroak egin ditugu elkarrekin. Eta egingo ditugu aurrerantzean ere!

Urriaren 7an eguraldiak lagundu ez zuen arren, ordura arte egingandako lanak eman du bere fruitua, eta hasiera batean jarritako helburuak bete dira. Bildutako diruaren zati bat Kilo-

ESTE INVIERNO SUELO RADIANTE

con



GRUPO GOIUR



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

Sin radiadores ganamos libertad en la decoración.

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

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

S SINGULAR
DENDAK



© UZ Ikastola

metroak jaia antolatzen duen ikastolari dagokio. Gure kasuan, ikastola bizitzen ari den eraldatze/berritze prozesuan, eraikina berritzeko egiten ari garen lanak ordaintzea zen asmoa eta hala egin ahal izango dugu. Beraz, helburua bete dela baieztatu dezakegu.

Kilometroak 2018 bukatu da. Eta urriaren 26an egindako eskertze ekitaldiaz gain, lerro hauek ere erabili nahiko genituzke

jai honen alde lanean aritutako guztiei gure eskerrik beroena emateko.

Zuzenean zein zeharka, era batera edo bestera, asko izan zarete proiektu honetan parte hartu duzuenak. Lanean aritu zaretenak, azpiegitura osatzen lagundu duzuenak, lokalak eta tresneria utzi dizkiguzuenak, deialdiei erantzun eta berehala laguntzera etorri zaretenak, zuen denbora eskaini diguzuenak...



julita desde 1943

mertzzeria - mercería

Secundino Esnaola 2 - Zumarraga - 943 72 05 62



Esperientzia



Serbitzua



Kalitatea



✉ ayma@ayma.es 🌐 www.ayma.es

📍 Zentrala - Gipuzkoa - Sta. Lutzi z.g. - 20709 Ezkio-Itsaso ☎ 943 729 070



© Josema Azpeitia



© UZ Ikastola



Zerrenda luzea, aldizkari honetako orri guztiak beteko lituzkeen, banan-banan izendatu beharko bazintuztegu. Guztiona da arrakasta, baita zuena ere. Mila esker guztioi!

Urtea eman dugu zubiak batzen, eta hala jarraituko dugu. Zubizikletak ere ikastolakideen ondoan jarraituko du, ibilian bidean eginez. Jantzia aldatu diogu: Kilometroetako logoen koloreak zeramatzen aurrekoak, eta Ikastolako logoaren koloreak

oraingoak. Jantzi berria, baina bizikleta bera. Etapa berria, baina oinarri bera: Ikastolako komunitatea.

Zubizikleta berriro koloreztatu ondoren, lanean jarraituko dugu beste esparru batzuetan, batutako zubietatik ibiltzeko garaia da!

Bejondeizuela!





Mugitegi Industrialdea
Vial D 29, 30
20700 Urretxu
Tf.: 943 73 16 15
urretxu@caldereriaurretxu.com

- » Extractores de virutas
- » Protecciones telescópicas

- » Calderería general
- » Carenados
- » Láser



JOAQUIN BERECIARTU S.A.

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

Aptdo. 7 - LEGAZPI
943 73 00 98

GALDAGIN calderería

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

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

**CORTE POR
LÁSER**

Toda clase de calderería
media y ligera

Estructuras metálicas

Soldaduras: aluminio,
latón, inoxidable,...

estudios y presupuestos

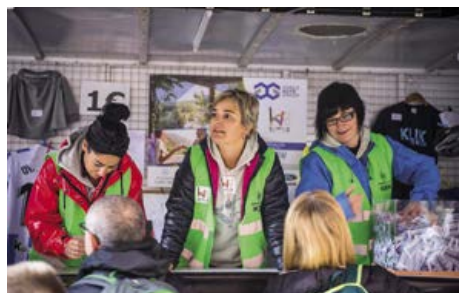
**CALDERERÍA
AIZKORRI, S.L.**

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





© Josema Azpeitia



© UZ Kastola



**HERRERIA
MITXEL**

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

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

BARNE berrikuntzak ORDIZIA



Bainugelen erreformak
Bainuontzitik dutxara aldaketa

Reformas de baños
Cambio de bañera por ducha

Sukaldeak

Cocinas

Barne erreformak

Reformas integrales

Zeramiken salmenta

Venta cerámica

Peletezko estufak
Egurrezko eta peletezko tximiniak

Estufas de pelet
Chimenea de leña y pelet



BARNE
BERRIKUNTZAK

Urdaneta 41. ORDIZIA
Tf. 675 326 459

Horario de exposición / Erakusketaren ordutegia:
9:30 - 13:00 / 14:00 - 15:30

Fuera de este horario con cita previa /
Ordutegitik kanpo, hitzordua eska ezazu:
Tf. 606 66 60 36



JOXE TELLERIA, S.L.
Aseguruak - Korreduria

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



© Josema Azpeitia

Tolosa vivió la gran fiesta de su alubia

El pasado 17 de noviembre fuimos invitados por primera vez a participar como jurados en el Concurso de la Alubia de Tolosa, pudiendo comprobar el ambientazo que vive la villa papelera en honor a su legumbre más querida, la Alubia, reconocida desde 1999 con el distintivo de calidad Eusko Label y desde 2002 como producto Baluarte Slow Food.

Josema Azpeitia

Desde las 6 de la mañana, 23 pucheros hervían, en las mismas condiciones, las alubias llegadas de diferentes puntos de la geografía guipuzcoana, todas ellas pertenecientes a la especie Alubia de Tolosa, que se distingue por su color morado oscuro, casi negro, su forma ovalada, su pequeño tamaño y, sobre todo, la suavidad de su piel y la mantecosisidad de su sabor.

Los pucheros no fueron cocinados por aficionados. Coordinados por **Roberto Ruiz**, quien dirigiera durante no pocos años el Restaurante Frontón de Tolosa llevando a la alubia local a las más altas cumbres de la gastronomía, tres cocineros de tomo y lomo se encargaron de vigilar que las alubias fueran debidamente tratadas: se trataba de **Txemari Esteban**, del Botarri, **Félix Belaunzaran**, del Iriarte de Berrobi y **Peio Dohartzabal**, propietario del Astelehena de Tolosa.

Además de poder contemplar el proceso de cocción de las

alubias, que tenía lugar en una carpa montada en el triángulo, el público que fue apareciendo por la zona a partir de primera hora de la mañana pudo disfrutar de la feria de productos locales, la exposición de las muestras de los 23 elaboradores a concurso y otras actividades que tuvieron lugar en la localidad como la degustación de alubias que ofreció al mediodía la cofradía de la Putxera-Olla Ferroviaria de Balmaseda. A todo esto hay que añadir el ambiente en la calle y en los bares amenizado por diferentes formaciones musicales, cabezudos y mil y una actividades, además del excelente mercado de productos locales que todos los sábados tiene lugar en el Tinglado.

A las 11 de la mañana tomó posesión de sus asientos el jurado del concurso, formado por el profesor del Basque Culinary Center **Iñaki Álava**, el carnicero, charcutero y cortador



ANTXUSI

ERREFORMA INTEGRALAK
REFORMAS INTEGRALES

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

EXPOSIZIO ALDAKETA
CAMBIO DE EXPOSICIÓN

> **ALTZARIAK**
MUEBLES <

DESKONTUA
50%

kixkur
ileapaindegia
estetika

Zelaeta Kalea, 1. BEASAIN
Tel. **943 88 02 97**
www.kixkur.com



secretosTM
del agua

Kolore sentikorraren kultura.
Lokatz eta pigmentuak oleo moduan
ilea kaltetu gabe kolorea emateko
bere egitura naturala errespetatuz
eta bere zuntz kapilarra hobetuz.

La cultura de color sensible.
Barros y pigmentos al oleo para
aportar color al cabello sin dañarlo
respetando su estructura natural
y mejorando su fibra capilar

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

Pol. Mugitegi, N° 42, Vial D
20700 URRETXU
Tf. 943 72 59 42
Móvil: 680 979 212
E-mail: kogartapic@telefonica.net

Matias

Frutadenda

Tu frutería
en Lazkao

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

Elosegi 14, LAZKAO



• **RACIONES**
• **COMIDA CASERA**

mordoxka
| taberna |



Santa Barbara 1 • ZEGAMA • 943 80 00 55



© Josema Azpeitia



© Inaki Lopetegui

de jamón **Joxe Mari Barriola**, el cocinero **Joseba Dravasa**, del restaurante Diámetro 200 de Hernani, **Miriam Arandia** de la Cofradía de la Alubia de Tolosa, **Eduarne Trasko**, finalista de Master Chef y el que esto firma. Poco a poco, los 6 jurados fueron degustando las alubias de los 23 productores teniendo en cuenta los parámetros de dureza de la piel, mantecosisidad de la alubia, ligazón del caldo y sabor. Una vez probadas todas las legumbres, el jurado determinó, por quinta ocasión, que las alubias de **Joxe Mujika** y **Manoli Uranga**, de Legorreta, fueron las mejores. La veterana pareja recogió el premio de la mano de la alcaldesa tolosarra, **Olatz Peón**, y se hizo acompañar en el escenario de sus nietas.

El segundo premio del concurso recayó en la tolosarra **Eduarne Ezeiza**, siendo recogido por su marido, y **Joxe Mari Aramendi** de Zumaia se hizo, en esta ocasión, con el tercer premio. Además, como todos los años, tuvo lugar una subasta en la que se impuso el **Hotel Bide Bide de Tolosa** que pagó 1.500 euros por un celemin. El dinero fue a parar a una organización benéfica.

A lo largo de la entrega de premios tuvo también lugar un

homenaje del consistorio tolosarra a la figura de Roberto Ruiz, que durante tantos años defendió a muerte y sacó del anonimato a la alubia de Tolosa convirtiéndola en un producto de culto gastronómico. El cocinero beasaindarra, ahora al frente del restaurante de **Hika Txakolindegia**, en Amasa, agradeció el homenaje, pero quiso compartirlo con los cocineros que le acompañaban, con **Ana Goitia** del ayuntamiento tolosarra y con la gente que le apoyó, desde las instituciones y desde fuera de ellas, cuando empezaron a potenciar la alubia hace ya más de 25 años. Roberto hizo hincapié, en su línea de que “como cocineros, tenemos que ser responsables con lo que tenemos entre manos” y recibió una contundente salva de aplausos.

Entre los presentes en la entrega de premios, se encontraban también los miembros de la Cofradía de la Alubia de Tolosa, los de la Cofradía de la Putxera-Olla Ferroviaria de Balmaseda, que fueron los encargados de servir la degustación pública de alubias en la que tomaron parte cientos de personas, y el alcalde y miembros de la corporación de Charleville, municipio francés hermanado con Tolosa.


EMBUITIDOS - HESTEBETEA
JESUS MARI DEBA
MOKCILLA "ORMAIZTEGI" OPOLKIAK
 Pol. Ind. ANDUAGA Mod. 9 Nave 7 • EZKIO-ITSASO 943 72 17 10
 Goierriko odolki onenaren ITASO. Oraisia, 2017
 1. Santa Goierriko Odolki Lehiaketan 2014

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

OLANO HARATEGIA CARNICERIA

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



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



RECREATIVOS UROLA

Reparación, venta y alquiler de máquinas recreativas
Instalación de máquinas de juego en cafeterías y bares

Churruga 2
ZUMARRAGA **943 72 27 44**
E-mail: recreativosurola@gmail.com



Jar
Edaritegia Kafeitegia

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



Unanue
GOZA EZAZU GURE
BETIKO KALITATEAZ!

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



Lanu

Arropa eta osagarriak

Elosegi 20, LAZKAO **627 755 202**

RACi
hierros y metales

Pol. Mugitegi, vial E1. URRETUXU
Tel./Fax: 943 03 87 22
Mov: 635 72 37 63
E-mail: raci@euskalnet.net



Concurso de morcillas

Paralelamente al certamen de la alubia de Tolosa, tuvo lugar la tercera edición del campeonato de morcillas organizado por la sociedad San Blas en el que actuaron como jurados, entre otros, los responsables del restaurante Casa Nicolás **Pedro Ruiz** y su hijo, **Xabier Ruiz Otxoteko**.

Este año fueron 14 los productores que tomaron parte en el mismo, destacándose con el primer premio el elaborador **Jesus Mari Deba** de Ezkio (Foto superior), mientras que en segundo lugar quedó **Mujika** de Ordizia.



El concurso gastronómico, para Albiztur

El día siguiente al concurso, el domingo 18 de noviembre, se celebró como viene siendo habitual el **Concurso Gastronómico de la alubia de Tolosa**, que celebró en esta ocasión su 32ª edición. En dicho campeonato, 28 parejas, algunas de ellas participantes desde la primera edición del concurso, elaboraron las alubias de los campeones de la vispera, Joxe Mujika y Manoli Uranga, resultando ganadores por quinta vez los albizuarras **Juanma Aramendi** y su hermana **Gemma** (Foto inferior). Juanma dirige desde 2001 el **restaurante Gasteiz**, situado frente al hotel NH Aranzazu en la calle Vitoria-Gasteiz del barrio de Ondarreta (Donostia), local donde todos los días del año se sirven las mejores alubias de la capital guipuzcoana.

El segundo premio de elaboración de la alubia cayó en las manos del padre de los ganadores, **Juan Mari Aramendi**, que acudió acompañado de su hija **Sorkunde**, (Foto central) mientras que en tercera posición quedaron **Aitziber Palomero** y **Marina Sierra**, miembros de la asociación 'Nos comemos el mundo'.

Sin duda, fue un fin de semana muy intenso el que Tolosa dedicó a su legumbre más preciada, demostrando una vez más el alto nivel gastronómico imperante en esta localidad que se vuelca en las diferentes fiestas culinarias que salpican su calendario. Por nuestra parte, quedamos plenamente satisfechos de nuestra participación y esperamos poder seguir acudiendo a disfrutar de esta fiesta, seamos o no requeridos a colaborar con ella... Zorionak, Tolosa !!



© Inaki Lopetegui

IÑAKI LOPETEGI

Tf.: 629 47 02 87

www.agerremedia.com

agerremedia@gmail.com



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



AVIA



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



BODEGAS
SAN JUAN
VINOS Y LICORES

**Loinaz
KAFEAK**



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



Dantzaki
Dantza Eskola

Andra Mari 5, BEASAIN
943 88 56 51

Iñaki Azpiazu 6, AZPEITIA
625 25 90 44

saray
ileapaindegia

Martes-Miércoles: 9:30 - 13:00
15:30 - 19:30
Jueves-Viernes: 9:30 - 19:30
Sábado: 8:00 - 14:00



Orlamendi 1, Edificio Etxe-Ubi / BEASAIN / Tf. 943 161 755



© Pitar Tolosa

Ane Odriozola, junto a su familia, en la presentación del libro

“El secreto de Gibola”: Un Best-Seller con sabor legazpiarra

“Nerea es una joven donostiarra que descubre fortuitamente la existencia de un caserío perteneciente a su familia en Legazpi, Gipuzkoa. Movida por la curiosidad, decidirá buscarlo y husmear en él.

Imanol A. Salvador

Allí encontrará algo que le llamará poderosamente la atención: una pequeña cuna de madera y el retrato de la niña más bonita que ha visto jamás, con una inscripción: Miren, 1922. ¿Quién es esa niña? ¿Qué relación tiene con su familia? La búsqueda de respuestas le llevará a conocer un pasado familiar que su abuelo Bittor, al que considera su padre, lleva toda la vida ocultando. ¿Por qué su abuela le ha mentado sobre sus orígenes? ¿Qué es lo que sucedió hace ochenta años que no quiere recordar?”

Así es como resume en la contraportada de su libro la escritora **Ane Odriozola** (Legazpi, 1979) su novela, “El secreto de Gibola”, que nada más salir al mercado y en tan solo dos semanas de distribución **ha agotado los 500 ejemplares de su primera edición** y lleva igualmente una buena marcha con la segunda, que acababa de ser impresa y distribuida a la hora de cerrar estas líneas.

Ane es una completa desconocida en el mundo de la literatura y la edición. De hecho, “El secreto de Gibola” es su primera novela tras proponerse a sí misma el reto de escribir un

libro, después de haber accedido, de manera un tanto tardía, a la afición por la lectura.

“Soy una lectora tardía. Cuando tenía unos 20 años, me vino mi madre con un libro en la mano animándome a leerlo a pesar de que no me apetecía demasiado. Pero insistió y lo lei”. Se trataba de “Butterfly” de **Barbara Wood**, y Ane confiesa que le enganchó y que a partir de ahí y principalmente gracias a su madre, empezó a leer un libro tras otro, hasta que se le encendió el gusanillo de escribir el suyo propio. “Hay quien me ha criticado que mencione a Barbara Wood porque es muy comercial, pero así fue, ese fue mi primer libro, además de que para leer y escribir me gustan los libros entretenidos, sin demasiadas complicaciones”.





ALKAIN
antenak - elektrogailuak

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



ETXALEKU S.L.

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




GOIFIBER, S.L.
ESTRATIFICADOS DE FIBRAS Y RESINAS

Pol. Mugitegi Vial D - Pab. 48 (Apartado 22) 20700 URRETXU
Tel. 943 72 54 24 - Fax: 943 72 28 35
goifiber@goifiber.com - www.goifiber.com



KALEKO ESTANKOA

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

Nagusia 10 • Tf. 943 08 27 93 • LEGAZPI



Una novela a dos tiempos

En la primera novela de la legazpiarra somos testigos de dos historias paralelas: la de Nerea, la joven donostiarra que descubre que sus raíces están en Legazpi y que hay algunos pasadizos de la historia de su familia que le han sido ocultados por su abuelo, y la de los hermanos Isidro y Bittor Isasmendi, que se desarrolla entre 1910 y 1929, y que esconde un terrible secreto. "Me gustan mucho las novelas que están escritas en dos tiempos, alternando el pasado y el presente", por eso me he animado a escribir "El secreto de Gibola" de la misma manera" comenta Ane, "de hecho, dos de las dos novelas que más me han marcado como lectora han sido "El jardín olvidado" de **Kate Morton** y "La verdad sobre el caso Harry Quebert" de **Joël Dicker**. Estas dos novelas están, además, escritas no en dos, sino en tres tiempos, algo que ya me parece muy difícil. Yo me he limtado a escribirla en dos tiempos".

En cualquier caso, Ane confiesa que le gusta leer de todo. Ahora mismo, por ejemplo, se encuentra leyendo dos libros a la vez, por una parte "**El pintor de sonrisas**" de **Mari Romero**, otra escritora legazpiarra que con ésta ha publicado ya su segunda novela, y "La hermana Luna", el quinto volumen de la saga "Las siete hermanas" de **Lucinda Riley**". Está claro que Ane sigue leyendo todo lo que cae en sus manos.

Un proceso largo y costoso

"Quería escribir una historia que sucediera aquí, en Legazpi. Suelen decir que hay que escribir sobre lo que se conoce, por lo tanto, descarté escribir sobre temas que desconozco. Pensé que sería mejor si era una historia local. Además, siempre me ha interesado la historia de Legazpi". Así pues, tras ocurrir hasta pensar la historia que quería contar, Ane se puso manos a la obra en un proceso que le ha llevado varios años en los que ha compaginado su trabajo en el ayuntamiento de Arrasate y su labor de madre con la escritura "Tras ver el revuelo montado con el libro mi hijo mayor llegó a decir que "su madre había escrito un libro durante años y él no se había enterado" lo que es un motivo de orgullo para mí, pues indica que lo he hecho sin descuidar otras cosas importantes".

Ane admite también que durante ese largo proceso ha contado con mucha ayuda, desde la que le han brindado los trabajos escritos por **Jose Mari Urcelay** sobre la historia de Legazpi, hasta la decisiva crítica constructiva que le realizó



el escritor y guionista **John Andueza**, hasta las correcciones y lecturas que han realizado su prima **Lara**, sus padres... son muchas, al final las personas que han colaborado en este proceso, aunque Ane tiene palabras de agradecimiento para todas ellas en las páginas finales del libro.

Un éxito inesperado

Como comentamos al inicio, el libro ha tenido, nada más salir, un éxito que su autora no se esperaba. "Primero dejé en las librerías del pueblo 10 ejemplares. Al día siguiente me pidieron 15, luego de 20 en 20... y en quince días se había agotado. Hay mucha gente que me ha dicho que se lo ha leído en un sólo día, y da una sensación extraña ver que algo que te ha costado cuatro años de trabajo se lo acaba la gente en una sola tarde... 'Más largo tenías que haberlo hecho' me ha llegado a decir alguno..."



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

Tfnua. **943 72 52 50** • www.goierribus.eus • E-maila: info@goierribus.eus

SM SPORT NUTRITION

Suplementos deportivos Nº1 a precios de Internet!!!

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

Productos para deportes de musculación y resistencia:

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

Conoce también nuestra sección de alimentación y complementos natural/bio

Lazkao Txiki Zelaia 2, LAZKAO. 943 10 65 71



www.smsportnutrition.com



Zuzenki

Aholkularitza:

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

**20 URTE
ELKAREKIN**

Errenta
aitorpena
euskaraz



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



Helen

Ileapaindegia eta estetika

Orlamendi 17
BEASAIN

943 88 41 02



ELECTRO ORIA

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

Distribuidor Oficial

movistar+

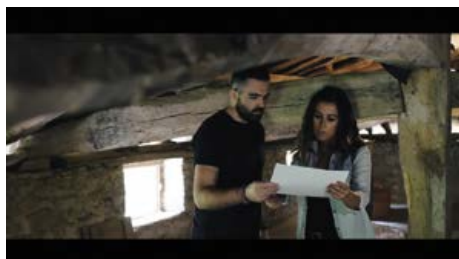
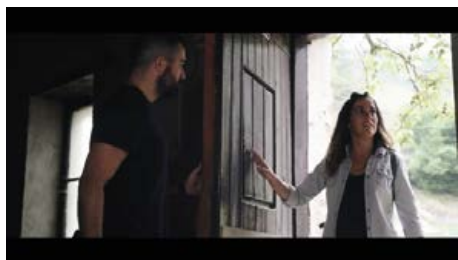


Mariarats 2, Local 5 - BEASAIN - Tf. Fax: 943 16 05 33 - Móvil: 607 37 05 33

Bittor
IATETXEA
» Betiko etxea »

Tf. 943 18 00 33 - ATAUN





Ane está animada y ya ha empezado a escribir la segunda parte de su libro, aunque admite que será “imposible” terminarlo hasta 2020. También estará en Durango en un stand compartido con otr@s escritor@s y le gustaría compaginar al 50% la escritura y su trabajo. De momento ya tiene un libro en la calle, lo que no es poco. “El secreto de Gibola”, por lo tanto, se perfila como un excelente regalo para estas Navidades. Puede encontrarse fácilmente en las librerías de Urola Garaia y quien no pueda acceder a él puede adquirirlo cómodamente en la web www.elsecretodegibola.com

Fotografías: Un Booktrailer de cine “Tenía claro que quería que fueran **Iosu Altzelai y Gorka Gómez** los que hicieran el Booktrailer” comenta Ane, y así ha sido. en mayo se puso en contacto con ellos y en septiembre se grabó. Como protagonistas, participaron **Itziar Marin, Erlantz Agirre y Margari Ibargutxi**. Ane destaca y agradece, asimismo, la implicación de **Gladys Olabide** que les dejó rodar en Mirandaola con total libertad. Este Booktrailer puede verse en la web www.elsecretodegibola.com, o directamente buscando en **Youtube** “El secreto de Gibola”

IÑIGO ETXENIKE

Ezkontzak

Despedidak

Jaiak

655 744 657

ZURE LORATEGI ETA BARATZERAKO BEHAR DUZUN GUZTIA !!



Senpere, 12. BEASAIN 943 88 30 53

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

imana
moda . osagarriak



Garagartza 9, **Ordizia** 943 88 46 62



biok2.com

aholkularitza
fiskala
kontablea
merkataritzakoa
laborala
gestoria

asesoria
fiscal
contable
mercantil
laboral
gestoria

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

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

EZEIZA
HARATEGIA

Nagusia 29, ORDIZIA - 943 88 62 53

ELEI ILEAPAINDEGIA

CORTES
COLORES
RECOGIDOS
ALISADO DEFINITIVO

UÑAS DE PORCELANA
ESMALTADO
SEMIPERMANENTE
MAQUILLAJES

PASEO DEL ORIA
10, BAJO 2
BEASAIN
943088951





© Ainara Osinalde

LA COMUNA

Un relato de Txema Iriberri

Qué mareo, por Dios. Menudo dolor de cabeza. Tomé un Ibuprofeno, y atenué la iluminación del local. Los objetos instantáneamente se convirtieron en sombras.

Quería irme a casa cuanto antes, pero la nueva luz mortecina sedujo al único cliente que quedaba, un señor bajito, con alzas en los mocasines, pero andares de gigante, el típico señor de edad indeterminada que se resiste a envejecer. Vestía ridículo, pantalones cortos y niqui deportivo ajustado. Hiperbronceado, con un diente de oro, desfasado cadenón del mismo metal y montura de gafas dorada, todo a juego. Hasta hace poco, con visibles uñas negras. Desde que entró no le perdí ojo. Ocupó la mesa 11. Se reía solo, giraba el vaso, movía su contenido, lo miraba, remiraba, bebía a sorbos continuos y breves, y con sus puercas uñas, golpeaba la mesa, haciendo la batería a Pat Metheny. Estaba logrando irritarme. Se levantó. Le seguí con el raballo del ojo. Cambió de ubicación, se acercó a una de las banquetas altas que rodean la barra. Me pidió un tema de auténtico jazz, de Miles Davies, "All Blues". "Txema, que no sabía que escribías. Me he quedado alucinado, he estado leyendo un relato tuyo en un viejo **GIDA**, y me ha gustado. Porque..., supongo, que ese Txema Iriberri serás tú, ¿no?".

¿Quién era aquel tipo? Me considero un buen fisionomista, radiografié su rostro y los ojos en décimas de segundo. No me pareció problemático, el corazón no me envió señales de alarma, y seleccioné el tema en el Spotify. Le pondría el disco entero. De qué me sonaba su cara.

- Estás de suerte - le dije, y subí el volumen hasta lo que dio de sí el limitador.

- Mirame. No me jodas. ¿No sabes quién soy? ¿No me reconoces?

- No... Igual... -titubeé.

- No me jodas..., de chavales estuvimos en la misma clase. Mirame, la nariz, los ojos..., son los mismos. ¿No sabes quién soy? Isusi.

-¡Hostia! Nunca te hubiese reconocido. ¿Eres Juan..., Juan Isusi?

- Sí, el mismo. Juan, Isusi, como quieras.

-¡Chócala, Juan! ¿Qué es de tu vida?

- Me he tirado veinticinco años sin venir al pueblo, está muy cambiado. He venido al funeral de mi tío Vicente, y no me ha conocido nadie. ¿Vas a cerrar ahora?

- Claro. Tendré que cerrar.

- Me he acercado hasta aquí para contarte una historia, que, seguro, la utilizarás para escribir un relato, aunque supongo, ya la conocerás. De cuando estuve en una comuna.

- ¡Eh! Venga, ya estás tardando. Empieza.

- El mismo día que me dieron el alta en el manicomio de Mondra, no ha llovido desde entonces, me escapé. A mi padre le dejé plantado en la cafetería del sanatorio, mojando churros y galletas en un café con leche. Ya estaba totalmente curado, no pinchaba con el compás los estómagos de las moscas ni les arrancaba las alas. No me daban arrebatos para cargarme a la gente, tampoco me autolesionaba, había dejado de golpearme la cabeza contra las paredes. Por aquel entonces lo único que quería era vivir solo, de una puta vez. "Voy al baño", le dije. Él, apenas levantó la vista de mi historial médico, andaba enfascado, repasándolo, desconfiado como era. El muy cabrón no daba un duro por mí. Pero te aseguro, estaba totalmente recuperado. Fíjate, todavía me acuerdo, mi padre llevaba un cuello de la camisa metido dentro del jersey, con dos lamparones más grandes que su asquerosa verruga. No



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

LEHENDABIZIKO GARBIKETAK
ERAIKINAK - BULEGOAK
MERKATAL LOKALAK
GARAJEAK
JABEEN ERKIDEGOAK

PRIMERAS LIMPIEZAS
EDIFICIOS - OFICINAS
LOCALES COMERCIALES
GARAJES
COMUNIDAD DE PROPIETARIOS

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



loradenda baino gehiago
floristeria y algo más

floristeria garbitzailea
pasa cada temporada

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



IRIZAR
pentsuak



Ibabe, 21 • LAZKAO Tel.: 678218244 - 943887500

in-za-i

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

Parafarmazia

Jose Lasa, 15 - LAZKAO - 943 02 77 63



Carniceria

Santa María 23



J O X E

ORDIZIA



Harategia

943 88 12 29

me llevé la medicación para que no sospechase nada. Fue un acierto, así no se apuró por mi retraso y, supongo, desayunaría bien a gusto. Desde aquel lejano 25 de agosto de 1993 no supe nada más de mis padres.

Cogí el bus de las 11:13, en la parada del sanatorio. Roberto, un interno muy reciente, de Aspa, habló maravillas de su pueblo, de cómo un estudio de Hollywood rodaba una película. Preguntando se va a Roma. Tras varios trasbordos llegué allí, estaba cerca de Aitona. Resultó ser un pueblo muy extraño, rodeado de secarrales, ruinas, monumentos, olivos y mustios almendros. Di ocho vueltas al pueblo. No vi ni a pichichi, parecía Comala, un pueblo fantasma. En una hora no vi absolutamente a nadie. Hacía un calor de muerte, por lo menos, cuarenta grados. Toqué puertas y puertas, en balde. Las pocas ganas de trabajar se me evaporaron definitivamente. Iba a tener los ojos bien abiertos. Buscaría aventuras, no trabajo. No me digas de qué tipo. Estaría unos días, gastaría las pelus del viejo, y regresaría diciéndole: Padre, me han robado.

“Chaval, qué me cuentas. Aquí, que yo sepa, nunca se ha filmado una película. ¿Quién te ha dicho esa tontería?”, me dijo el camarero del bar Casal. “El pueblo se encuentra vacío porque vivimos del campo, y una epidemia ha arruinado completamente la cosecha de almendra dulce”.

Cuando anocheció estaba como un pollo sin cabeza, busqué algún gallinero donde resguardarme. Recuerdo que salté muchas tapias. Amanecí sobre una colchoneta mugrienta en un pabellón desolador, enorme, frío, lleno de roñados aperos de labranza y telarañas.

El alcohol me hizo pensar que igual me iría mejor si marchaba hacia La Rioja. Fui a la estación de trenes de Lleida para ver qué combinaciones tenía. Compré billete para Pamplona. Me quedaban dos largas horas de espera. Me dirigí a un bar, a ver si tomándome unos vinitos se me pasaba de una vez la resaca. Desde su amplio ventanal se veía un pequeño tordo negro en medio de una plaza solitaria. Tonto de mí, me quedé fascinado, mirándolo. Era la nada, un mísero escenario. ¿Qué habría? Para allí fui. Unos jóvenes recogían dos altavoces prehistóricos y un puñado de cables. Uno de ellos, por el acento, del Este, me dijo que eran de una comuna. Si quería, podía ir con ellos. No pedí más explicaciones. Como sumiso que soy, le dije que sí. Una comuna: no podía desperdiciar aquella oportunidad. Era mi sueño, el sueño de cualquier joven. Comuna, follar. Por lo menos, eso tenía entendido. Me iba a poner las botas. Me hice la ilusión de que no volvería jamás a Urretxu. Vivir fuera de casa, estar todo el día, dale que te pego. Qué más quería. Aquel año estaba por las nubes gracias a la bici y al taichi. Mi psiquiatra, cada quincena, me machacaba con que la suerte estaba de mi lado. Sin duda, era mi año.

La furgoneta iba a tope. Monté atrás, apretadísimo, no podía estirar las piernas, ni mover los codos, casi ni respirar. Qué raro, no había tías. Pensaba en el gasto innecesario del billete de tren, cuando me hicieron tirar el cigarro por la ventanilla. Estaba totalmente prohibido fumar en la furgó y, por supuesto,



en la comuna. No me importó. Cambiaría de vicio, el sexo por el fumaque.

Nada más cerrar la desvencijada puerta del vehículo, volví a pensar “Mal, Juan. De aquí no sales”. El viaje se me hizo largo e incomodo. No paré de comerme el coco. Tenía ganas de hablar y, sobre todo, de hacerles preguntas, dónde estaban las tías, a dónde nos dirigiáramos, pero un silencio incómodo viajaba con nosotros. Agradecí la parada para tomar una Coca-Cola, aunque allí nadie tenía la mínima chispa. “¡Lagarto, lagarto!”.

Llegamos de noche cerrada, tras un interminable trayecto por una pista hecha de escombros, a una masía en la falda de una gran montaña que parecía un volcán. La última población que recordaba fue Granollers. De eso hacía mucho tiempo. Me había metido en un buen lío.

- Bebe, Juan -le interrumpí- ¡Ya tienes aventuras! ¡Y memoria!

Tras un trago, prosiguió.

Un individuo esmirriado con un gorro grasiento se identificó como el Tío Miguel, él era el líder supremo. Aquello cada vez me gustaba menos. Preguntó mi nombre y si tenía radio, porque estaba prohibida. Me requisó el dinero y todas mis pertenencias. Seguidamente, me condujo a unas diminutas casetas prefabricadas, que guardaban la estética de un parvulario, pero en vez de Pinochos, abecedarios y enanitos, las paredes estaban pintarrajeadas con prosaicos dibujos de Jesús, copiados, jejeje, de la prestigiosa revista La Atalaya. En mi barracón había cuatro camastros. Ni rastro de mujeres, sólo tres tipos que despedían un olor repugnante a sudor añejo y a onanismo salvaje.



Lasa HARATEGIA
CARNICERÍA

- Eusko labeladun okela
- Txistorran berezitasuna

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



Productos de línea nº 1 en USA:

M A T R I X
IMAGINA TODO LO QUE PUEDES SER

Producto Biolage, tintes sin amoníaco
y tratamientos naturales

www.zuriileapaindegia.com

Hirigoien 7, LAZKAO. 943 88 64 44

info@zuriileapaindegia.com



Elkano 10 - ORDIZIA

ermatxain
ileapaindegia

**SHOP
ONLINE**

www.matxain.es
Araba kalea 1 beheak
20240 Ordizia
943 88 10 35

ILEORDEAK ETA ILEA EZARTZEKO SISTEMAK
Pelucas y sistemas de integración capilar



KANTOI
taberna

• Geltoki parean •

Joseba Rezola s/n - ORDIZIA



Txema, sácame otro Sheridan's, que me seco.

Serví con rapidez el trago.

- ¡Joder, Juan! Ya te ocurrieron cosas... Me sorprende cómo te acuerdas de tantos detalles. Eres increíble, qué memoria... El trago te invito yo, faltaría más. Voy a hacer la cafetera, pero continúa, te escucho.

- Bueno... Como te decía, tenía el cuerpo destrozado del viaje y sólo pensaba en dormir y descansar. A las seis de la mañana, pusieron a todo trapo música tipo Sergio Dalma. Eran canciones sobre Cristo. Desconocía que aquella casete, vuelta y vuelta, se convertiría en la banda sonora de mi cautiverio.

Aquel día estuve cavando una zanja enorme. En los posteriores, me dieron a elegir entre trabajar de traperero, recoger trastos y muebles viejos por los pueblos, o cuidar cerdos. Quise probar con los bichos. Los tenían sueltos. Cientos y cientos, de todos los tamaños, rosados y negros. Los más grandes, encerrados en porquerizas, daban mucha pena. Me facilitaron una carretilla y una pala. Tenía que cepillarles, darles de comer y quitar la mierda. Y allí me metí, en aquel cloacal, con mis blancas John Smith.

Al segundo día, el Tío Miguel de los huevos, me echó una bronca monumental por ir al baño, antes del interminable rezo diario. Yo le dije que quería irme. "Imposible. ¿No sabes dónde venías? Por lo menos tendrás que estar quince días. Y trabajando, no pasando el rato, hasta que pagues el viaje y la pensión". Por supuesto, no iba a permitir otro desplante a la hora del rezo y de las experiencias espirituales. Su puta madre, aquello era un Centro de Desintoxicación de Primer Grado.

"Toma", me dio una Biblia, exclusiva de su religión. Yo le advertí que aquello era un secuestro en toda regla, desconocía el montaje que tenían, pero no me parecía normal seguir a un muerto, a alguien que le han crucificado.

"Yo no soy un cristiano fundamentalista", es lo último que dije antes de recibir un tortazo del encolerizado pastor. Los ojos se le salieron de las órbitas. "Si estás aquí es porque eres un pecador, y tienes vicios. No lo olvides".

Un día di un paseo, con la excusa de hacer unas flexiones. Llegué hasta un lugar sin alambradas ni cercas. Estaba dispuesto a correr por el monte, sin el carné ni mis pertenencias, hasta Zaragoza, hasta el quinto coño, hasta morir. Aunque solo fuera por no oír a Sergio Dalma, que no callaba. Aplacé el plan, la cólera me dejaba sin fuerzas.

La sala de torturas era una casa vieja contigua. Me causaba una sensación opresiva. Allí había una mesa larguísima para treintaintantos comensales, bastante más larga que la de la Última Cena, y un televisor en blanco y negro. El Tío Miguel se encargaba de la programación, repitió no sé cuantas veces la película Liberad a Willy, me la sé de memoria, o la programación infantil de Televisión Española. Un día puso un telediaro y reconocí a la presentadora. Me vi en casa, libre. Se lo dije a Pedro, el cocinero, un expresidiario y extoxicómano de Valencia, que, por cierto, hacía un arroz cojonudo, mucho mejor que el de mi madre y, si me apuras, todavía mejor, que el de mi tía



© Ainara Osinalde

Aniceta de Madrid.

El último día me avisaron que tenía una conferencia urgente por teléfono. Cogí nervioso un viejo aparato de baquelita, con el cable cortado y sin línea. No entendí aquella broma. Tuve ganas de cargármelos a todos. Me separaron del que había preparado la bromita, si no, me lo como. A Tío Miguel, le dije; "Hasta aquí he llegado. Me voy. No me va tu religión, ni este rollo moruno."

"En la vida todo son tentaciones. Lo mejor es seguir la senda de Jesucristo". Yo respiré profundamente varias veces, como así me machacaba mi psiquiatra cada quince días, y expulsé lentamente el aire, le expliqué que tenía familia, que quería una vida propia y buscarme un trabajo libre sin ataduras.

Nos quedamos solos, él y yo, sin hablar, mirándonos a los ojos. Seguro que pensaba que con aquel silencio, y tanto teatro, iba a lograr el milagro de apaciguarme. Se equivocó. No faltó nada para que le rompiera los dientes. Supo que mi decisión estaba tomada. De mala gana se fue. Al rato apareció en la furgoneta.

"Sube"- dijo. Y arrancó. Todavía intentaba convencerme: "Tienes que estar implicado y demostrar". No le hice ni puto caso.

Qué maravilla, volver a la carretera, salir de aquel campo de concentración.

"Bla, bla, bla..." Dio vueltas y vueltas por la comuna. "Bla, bla, bla..." Por fin se dio cuenta de que no le escuchaba, y cambió de dirección. Condujo con rabia infinita, metía las marchas a golpes. Temí que la furgoneta se partiera en dos cuando comenzó a pisar el acelerador. El cuentakilómetros marcó 140. Cerré los ojos y crucé los dedos.

"Escapa. No quiero volver a verte", fueron sus últimas palabras, Me lanzó la mochila a una cuneta, en tierra de nadie, en medio de una autopista salvaje. Al bajar del vehículo me soltó con todo su alma, el muy cabrón, un puñetazo en los riñones. Caí redondo en la carretera. Quedé inconsciente en el suelo junto a mi mochila vacía.

Tardé nueve horas en llegar a Granollers. Llegué con los pies destrozados por pisar aquel asfalto abrasador. Me dieron ganas de denunciarles.

Tuve que pedir dinero para comer. Enseguida, para comprar tabaco. "No tengo nada. Acabo de escapar de una secta, he estado secuestrado. Querían volverme loco". Se apiadaban de

AMEBI



Sagardotegia

Zubi Erreka
Auzoa 9
LAZKAO

943 16 25 23

- Desayunos
- Pintxos
- Platos combinados
- Bocadillos

ARANTXA TABERNA

Nagusia 18 • LEGORRETA

Egumendi, S. L.

Manganesoz baretutako
altzairuaren aplikazio teknikoak

Ipeñarrieta, 48 / URRETXU-ZUMARRAGA
Tf.: 943 72 33 01 / Fax: 943 72 43 41
www.egumendi.com
E-mail: egumendi@egumendi.com



Eloegi 17
Lazkao
Tlf. 943880233
Asteburuetan afariak

Ezkizu



Kale nagusia, 16
Tf. 943 08 46 79
LEGORRETA

PELUQUERIA
Juan Cruz
ILEAPAINDEGIA



Nagusia 11 - LEGAZPI
943 73 38 76

BAR ZELAN



Pintxos
Bocadillos
Cazuelitas

Esteban Lasa 2. BEASAIN 943 16 22 67

PELUQUERIA **Joaquín**
ileapaindegia

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

KULLS KA

BOKATAK, PLATERAK,
PINTXO BEREZIAK,
ARDOEN KARTA.
COMIDAS-DEGUSTACIÓN,
LUNCH Y CELEBRACIONES.

Arana kalea, 1 - tlf: 943 889 388 Beasain

Kitto
TABERNA

Joan Iturralde Kalea 1 • BEASAIN

mí y, Txema, créeme, conseguía mucho dinero.

¡Eureka! Había dado con la fórmula para vivir sin pegar palo al agua. Que me apetecían los pasteles del escaparate de una pastelería, los compraba; que me gustaba una pluma estilográfica Parker, lo mismo; que se me antojaba comer y cenar todos los días en un restaurante caro, o supercaro, ídem. Iba en taxi, y todos los días. Y así viví, quién lo iba a decir, muchos años. Fíjate, Txema, a los pocos días de mendigar, me enteré de que pidiendo en tres portales conseguía más dinero que lo que se pagaba por trabajar una semana, de sol a sol, en la recogida de la pera. Qué te parece. Yo era la gallina de los huevos de oro. En todas las sucursales de Barcelona abrí libretas. Cada día curraba más mi historia, añadía nuevos golpes y lograba, te lo juro, soberbios efectos dramáticos. Improvisé desvanecimientos, fingí que la voz me flaqueaba, aprendí a que me brotaran lágrimas en los ojos, a simular hipidos incontenibles, a temblar como gelatina, a contener la respiración y ponerme de un tétrico violeta... A muchos les tuve que colgar el teléfono cuando marcaban el 091. "Tienen que ir todos a la cárcel", gritaban fuera de sí. La de veces que timbré domicilios de mossos de escuadra, de guardias civiles, de que sé yo... Y, no te lo vas a creer, eran los que más empatizaban conmigo. "Hay que perdonar -les decía-. Yo no les guardo rencor. Hay que aprender a poner la otra mejilla". Les tocaba la fibra con mi discurso, encima, lograba que me soltaran cantidades mayores. Cuando conseguía meterme con fuerza en el papel con un punto de deterioro físico importante, lo más difícil era volver a la normalidad, que la mejoría fuera lenta, pero convincente, como cerrar un grifo a cámara lenta. Tenía que contener, poco a poco, las arcadas, espaciar los llantos, dejar de tragarme los mocos, y parar progresivamente todo aquel melodrama, y que no advirtieran falsedad. Era un crack, jugaba la Champion de los trileros. A veces, incluso, llo-raba de verdad por tener éste don.

Todo iba viento en popa hasta aquel maldito día que se me ocurrió comprar unos zapatos de piel de cocodrilo. ¡Qué zapatos! Eran una pocholada. Fue el día que jubilé a mis destrazadas John Smith, el inicio de mi perdición. Sí, a dónde iba

con aquel calzado tan extraordinario. Es que eran preciosos, únicos, qué brillo. Me pasó. Fue una cantada. Salí en todos los periódicos, en Tele 5, en el Gente... Advertían que un caradura, que calzaba zapatos de cocodrilo de más de dos mil euros, llevaba años y años, mendigando, vendiendo la historia de su secuestro por una secta. Lo supe porque me preguntaban si era el sinvergüenza que salió en el España Directo o, el jetas del último Informe Semanal. Además, lo que faltaba, fui portada de Pronto.

Arrojé los zapatos de cocodrilo, de mala leche, en un contenedor de Collado Hermoso, en Segovia, y los cambié, allí mismo, por unos birriosos mocasines agujereados, infinitamente más repugnantes que mis añoradas deportivas. Parecían de piel de rata, pero ya era tarde. Me conocían más que a Nuria Bermúdez o que al mismísimo Cristiano Ronaldo.

Cambié el peinado y el vestuario, actualicé el motivo. Me había separado. Mi ex se había quedado con todo: con mis cuatro hijos, la casa, el coche, el perro, hasta con la ciclostática y el robot de cocina. Como me quedé tan mal, perdí el trabajo. Les decía que dormía en la calle, que no comía caliente, lo que se me ocurría... Era consciente de que ya no transmitía credibilidad. Antes, fui un fenómeno, un gran actor, y el guion era buenísimo. Enseguida, te sacaban pastas, una cervecita, unas magras con tomate...

Ya nunca fue lo mismo. Luego, ya ves, Txema, llegó competencia de todo el mundo, todo era pedir y pedir. Se llenó de necesitados, de vagos, de carteristas, de gente de mal vivir... Y luego, inmigrantes a tropel, y llegó el euro, que ya no era lo mismo que la peseta; y la crisis... Al final, tanta competencia, nadie abría la puerta.

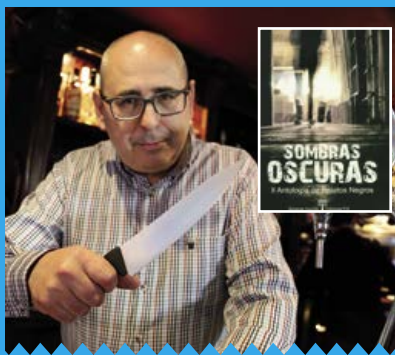
Terminó Kind of blue. Isusi gritó: "Me dan ganas de suicidarme", y se largó con una urgencia inimaginable. Dejó medio trago, un cigarro recién prendido, y poco faltó para que se cociera la puerta.

- ¡Juan, loco! ¿Dónde vas? ¡Juan! ¡Juan! ¡Juan!

A mí ya no me dolía la cabeza, y me puse a escribir.

TXEMA IRIBERRI (Zumarraga, 1964)

El año pasado, este hostelero y escritor fue seleccionado por la revista digital "**Solovelanegra**" para que uno de sus relatos negros, "**El caso Fonseca**" formara parte del recopilatorio "Pólvora y sangre". Fue la excusa perfecta para publicar en **GIDA** otro de sus relatos, "**Cómo soy tan caprichosa**", que despidió el año a nuestros lectores con ese tono negro, angustioso y desasosegante que tienen los cuentos de Txema. Este año, Iriberry vuelve a la carga con "**Pasado presente**", otro directo a la mandíbula en forma de relato recogido en el recopilatorio "Sombras oscuras", y nos ha vuelto a regalar otro soberbio corto literario, "**La comuna**" que nos deja, como el año pasado, con las ganas de disfrutar una novela completa surgida de la perversa mente de este Joseph Conrad de barra. ¿Para cuando, Txema??



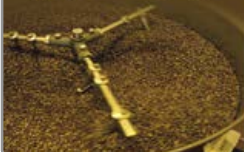
ALBOKA
taberna



Gacón
Zoriontsuak!!

Uhaitz 2
LAZKAO

KOROSTI KAFEA



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

Bidebarrieta, 13. OÑATI
943 78 04 20

ARRA INDEGIA
Jose txo
Pescados y mariscos



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

CARROCERÍA
ORIA



Pol. Zubierreka, Pab. 37 - LAZKAO
T. 943 16 15 12 / M. 629 67 23 29
F. 943 88 86 94 / carroceriasoria@terra.com

TALLERES
AUTO ARIZPE



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


MAPFRE

Alberto Castillo
Marzabal
ASESOR FINANCIERO

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

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

ZERAINGO OSTATUA



Udaletxeko plaza / 943 80 17 99 / ZERAIN

HAIZPE
Jatetxea



943 88 39 60
Gudarien Etorbidea. ORDIZIA

SALINAS ELECTROMECÁNICA S.L.

Máquinas Herramientas y Soluciones

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

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



JAVIER MOSQUERA
Abogado

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

El Abogado Responde

OBLIGACIONES DE LA COMUNIDAD DE GARAJES

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

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

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

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

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

PAGARÉ NO ABONADO POR LA EMPRESA

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

V.P.A. (E-mail)

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

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

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

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

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

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


Javier Mosquera
Abogado

Jose Lasa, 8
LAZKAO
Tf. 943 88 96 42

gida

komertziala



dendak

92



osasuna

94



jatetxeak

108



etxea

122

BABY

Piedad, 15 • ZUMARRAGA
 babyzumarraga@gmail.com
 Tf. **943 72 12 64**

50 urte ez da pasatzen utzi behar den gauza bat, eta Babyn behar den bezala ospatzea erabaki dugu. Bai, festa haundi bat antolatuz genezaken, edota denda guztia kolorezko globoekin apaindu... baina horren ordez, zuengan inbertitzea erabaki dugu. Horregatik, Zumarragako Babyk garai berrietara egokitzea erabaki dugu eta, horrekin batera, irudiz aldatu. Denda eraberritu dugu !!

Honetaz gain, haur jantzieta punta-puntako azken tendentziak eskaintzen dizkizuegu, jaiotzeritik lau urtetara bitartean: **Petit Indí, Timberland, IKKS, Mamilis, Tocolo Vintage...** eta puerikulturaren gaur egun merkatuan topa daitezkeen markarik onenak zure esku jartzen ditugu, izan ere **Bugaboo, Anex, Baby Jogger, Cybox, Römer, Walking Mun, Uzturre, Baby Shower** eta **Baby Bjorn** bezalako marketako banatzaile ofizialak gara. Aita edo ama bihurtzen garenean ulertzen dugu gure seme-alabentzako onena bilatzea lehentasuna bihurtzen dela. Horregatik, zure haurren babesaz zaintzen dugu merkatuko silla seguruenak zuretzako aukeratzen, "contramarcha"-n espezializatutik. Eta edozein zalan-tza sortzen bazaizu, ez izan zalantzarik eta guregana etor zaitez. Behar duzun informazio guztia lutzatuko dizuegu.

50 urte hautetan pribilegiatuak izan gara, eta amak amonak bilakatzen ikusi ditugu, semeak aitak bilakatzen, ahizpak izebak bilakatzen... eta aldaketa guzti hauen lekukoak denbora luzez izaten jarraitzeko asmoa dugu. Eskerrik asko bihotz-bihotzez, eta beste berrogeita hamar urte bete ditzagula zuei esker !!



En estos cincuenta años hemos tenido la suerte de ver cómo madres se convierten en abuelas, hijos en padres, hermanas en tías, y esperamos seguir haciéndolo más tiempo. Muchas gracias. ¡y que sean otros 50!



ALDASORO
Desde 1932




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

GALDEANO
BURDINDEGIA • FERRETERIA



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

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



En Mi Tienda encontrarás todo para el descanso:

- 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

Visítanos en Facebook
/mitiendahogar

C/ LABEAGA, 19 - Tlf. 943 72 42 51. URRETxu

XoC



Nafarroa etorbidea 4. Beasain
Gizonezkoen arropa denda eta askoz gehiago

XoC by Ipark+arkitektura 2018



GIZAKI (Zumarraga)

TERAPIA GRUPAL

Un Proceso Terapéutico Grupal pretende ofrecer un espacio terapéutico en el que abordar tensiones habitualmente presentes en el discurrir de la vida, tales como el estrés (laboral, familiar, circunstancial...), ansiedad, dificultades relacionales (pareja, parentales, laborales...), tristeza (pérdida de un ser querido, rupturas relacionales...). En definitiva un espacio en el que tengan cabida las preocupaciones y dificultades que nos acompañan en el día a día.

Se trata de sumergirnos en el presente, sin más intencionalidad que compartir nuestras vivencias y experiencias, y aprender conjuntamente de ello. Un encuentro en el que participantes y terapeutas, nos encontramos cara a cara, con una actitud abierta dejando fuera prejuicios y juicios clínicos. Favorecer lo que el afamado psicoanalista Carl Rogers denominaba: "Encuentros de persona a persona..."

¿Qué quiere decir terapéutico?

Como su nombre indica lo que se pretende es un abordaje terapéutico, es decir, ofrecer los recursos y herramientas adecuadas para favorecer un mayor bienestar y una mejor calidad de vida y mayor grado de satisfacción en nuestras relaciones.

¿Cómo es un proceso de grupo?

El proceso grupal como su nombre indica, requiere de un contexto grupal. Es decir, se forma un grupo de personas unidas por un interés común: una mayor y mejor comprensión de su propia dinámica mental y emocional, y a través de ello acceder al desarrollo de nuevos recursos con los que abordar las dificultades de nuestro día a día. El enfoque grupal permite además, ser testigo del progreso terapéutico de otros miembros del grupo lo cual favorece el progreso propio.

Cada persona comparte aquello que desea compartir y el grupo funciona como caja de resonancia emocional, lo cual favorece que la persona vaya teniendo mayor conciencia de sus dificultades, de sus conflictos y paradojas internos pero también se hace más consciente de sus capacidades a la vez que va



descubriendo nuevas formas de afrontamiento que permiten una nueva forma de estar en la vida y en las relaciones con los demás.

¿Quien lo imparte?

El Proceso Terapéutico esta guiado por dos Psicoterapeutas formados en Psicoterapia, con gran experiencia clínica en procesos individuales y grupales.

GEMA MORO: Psicóloga, Psicoterapeuta en Gestalt y en Técnicas Bioenergéticas, Formación en Psicoanálisis y Análisis Bioenergética. Ejerce como Psicóloga y Psicoterapeuta desde 2004 en Gizaki, Centro de Psicología Humanista, Zumarraga.

DAVID ORTEGA: Terapeuta Analítico Grupal, Psicoterapeuta en Gestalt, formado también en Terapia Familiar Sistémica. Acumula más de 15 años de experiencia en el ámbito psicoterapéutico,

Frecuencia y Duración de los Encuentros Grupales

El Proceso Terapéutico Grupal tendrá una periodicidad quincenal. Se celebrarán los Viernes de 19h a 20.30h. Darán comienzo en Enero hasta Junio de 2019. Las fechas concretas se facilitarán a los miembros del grupo, una vez que este se haya conformado.

Requisitos y Condiciones

Para formar parte de un Proceso Terapéutico Grupal, se requiere la celebración de una o dos entrevistas previas con los terapeutas grupales, de cara a favorecer un grupo heterogéneo que aporte el equilibrio adecuado de diversidad.

Coste: 120 € mensuales de Enero a Junio, ambos inclusive.



Centro de Psicología Humanista

Gizaki

Ayuda para avanzar

Gema Moro Pastor

Psicóloga col. nº 1486

RPS 257/15

Desde 2004,
el valor de la experiencia

San Isidro, 8 bajo tras. ZUMARRAGA

943 72 51 38

psicogizaki@yahoo.es



dendak

JAUREGI



OPTIKA

NAFARROA ETORB. 13
BEASAIN

943 02 73 42

AHORA 50% dto.
en el segundo **audífono**

"¡No te oigo! Háblame más alto..."

**Financiación
Hasta
24 meses**Consulta
condición**KAILAS**
fisioterapia zentroa

RP5: 13/14

Noemi Aznar Cantero**Fisioterapeuta - Osteópata**

- Osteopatía
- Terapia manual
- Suelo pélvico femenino y masculino
- Drenaje linfático
- Radiofrecuencia
- Pilates terapéutico con fisioterapeuta

Latxartegi 11, Legazpi
kailas@fisioterapiakailas.estel / fax: 943 73 12 39
www.fisioterapiakailas.es**Etxebeste hertz klinika**

Tolosan 1984tik

ODONTOPEDIATRIA
(P.A.D.I.)

INPLANTEAK

PERIODONTZIA

ORTODONTZIA
GARDENAHORTZ
ESTETIKAODONTOLOGIA
KONSERBATZAILEA**Tfnoa. 943 654 601**WWW.ETXEBESTEDENTAL.COMNAFARROA ETORBIDEA 1
20400 TOLOSA**BOSSA NOVA**
ILEAPAINDEGIA • PELUQUERÍA**Coloración permanente enriquecida
con productos naturales, sin amoniaco.****Colores personalizados con ingredientes
específicos como la miel, avellana,
cereza...****Aita Barandiaran Enparantza 5. ORDIZIA**
943 88 24 76



ZAINDUZ (Beasain)

LA CUESTIÓN ES CUIDARSE

Llegadas estas fechas, toca cuidarse. Y si en algún sitio saben de ello es en Zainduz, el gabinete de fisioterapia inaugurado el pasado 12 de abril por la joven Maitane Merino, que cuenta ya con 13 años de experiencia en el sector tras formarse en Barcelona.

De hecho, **Maitane Merino** no se ha limitado a sus estudios de Fisioterapia, sino que ha realizado un Master de rehabilitación de suelo pélvico, ha trabajado en lesiones deportivas, geriatría, etc... Ahora, instalada en Beasain, y con la ayuda de otra fisioterapeuta, **Lucía Belloso**, y la osteópata **Aleksandra Mazur**, ofrece los siguientes servicios:

Pilates: Individualizado o en grupos reducidos de 5 personas, ayuda a mejorar la condición física y la capacidad de control de nuestro cuerpo.

Gimnasia abdominal hipopresiva: Disminuye el perímetro de la cintura, ayuda a recuperar y tonificar en la etapa de post-parto y mejora la vida sexual y los problemas de incontinencia urinaria, salud de la espalda, rendimiento deportivo...

Masaje shantala y osteopatía pediátrica para bebés: Reduce los cólicos, favorece la relajación y calidad de sueño, estimula la motricidad, fortalece el vínculo afectivo...

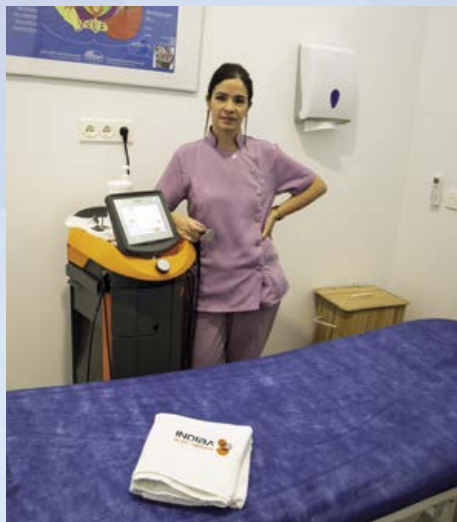
Fisioterapia: Utilización de la tecnología INDIBA para la recuperación en caso de tendinitis, esguince, roturas fibrilares, problemas de columna, sobrecargas, artrosis, tendinitis, lumbalgias, cialgias, rehabilitación...

Fisioestética: También con la tecnología INDIBA, mediante un tratamiento no invasivo sin efectos secundarios ni contraindicaciones, ideal como reafirmante facial, de cuello, pecho y abdomen, así como para remodelación de glúteos, anticelulítico...

Osteopatía: Aplicación de diversas técnicas sobre las estructuras musculoesqueléticas del cráneo y las vísceras para recuperar el equilibrio corporal perdido y liberar las estructuras bloqueadas.

Preparación al parto: Programa individualizado enfocado a preparar físicamente y emocionalmente a la embarazada, evitando patologías del suelo pélvico, evitando desgarros, realizando ejercicios para el buen encajamiento del bebé... todo lo necesario para afrontar el embarazo, el parto y el post-parto.

Rehabilitación de suelo pélvico: La mejor maquinaria para diagnosticar y tratar disfunciones del suelo pélvico como incontinencia urinaria y anal, caídas viscerales, dolor en las relaciones sexuales, abertura vaginal, estreñimiento...



Maitane Merino col.1137



Zainduz
FISIOTERAPIA

www.zainduzfisioterapia.com
zainduz@zainduzfisioterapia.com

Dolare kalea 3, Beasain 943.53.38.12
688.73.26.86

ARGI

OPTIKA



Ana Hickmann



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

Nafarroa etorbidea 14. BEASAIN
www.argioptika.com

943 88 31 10



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

¡Infórmate sin compromiso!



Narmanki

Edergintza - Belleza
LABEAGA 2 - URRETXU
943 72 25 13



urai

HORTZ
KLINIKA



- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Odontologia orokorra • Kirurgia eta inplantak • Ortodontzia • Protesiak • Hortz estetika • Panoramikak eta teleradiografiak | <ul style="list-style-type: none"> • Odontología general • Cirugía e implantes • Ortodoncia • Prótesis dental • Estética dental • Panorámicas y teleradiografías |
|--|--|

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



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 podréis encontrar bisutería, bolsos, tocados y planchas, además de bisutería hecha a mano y pendientes para los niños. **Precios competitivos.**

Legazpi katea, 3 - 4. lokala. ORDIZIA

943 26 53 44 deidoileapaindegia@gmail.com



MECOACH (Beasain)

LOS CARACOLES NO SABEN QUE SON CARACOLES ¡Eres increíble!



Sólo que tú no lo sabes o no lo reconoces. Porque entre otras cosas te has acostumbrado a funcionar a tu manera, dentro de tu comodidad y, fundamentalmente no te das la oportunidad de ponerte a prueba por ... miedo al fracaso, ... miedo al éxito, ... MIEDO?

Me encuentro cada día con personas con inseguridades, con falta de confianza en ellas mismas, a veces personas agresivas, otras sumisas. Encontramos muchas situaciones en las que vemos a muchas personas con una gran falta de empatía. Para empezar no sabemos escuchar, desde el corazón (que también tiene cerebro). Todos somos capaces de hacer y ser mucho más de lo que creemos, pero ... nos negamos la posibilidad.

Me encuentro con personas que se sienten solas rodeadas de gente (con lo que el sentimiento todavía es mayor). A veces con personas acostumbradas a sufrir y no se han dado cuenta aún de que ellas mismas, sin ser conscientes, están generando ese sufrimiento. A personas que viven en "modo victimista" porque es lo que han aprendido a hacer antes que asumir su responsabilidad en la situación ("más vale lo malo conocido que lo bueno por conocer").

Las personas a veces nos abrimos ante perfectos desconocidos y, sin embargo nos cerramos en banda ante los que nos conocen. O me dicen ... "es que esto no puedo hablarlo con nadie" ó "no quiero hablar de esto con nadie".

Hay muchas personas que necesitan ayuda y no se atreven a pediría. Bien porque nunca lo han hecho, bien porque "ellas o ellos son los fuertes" y cómo podrían tener que hacerlo. Otras porque no reconocen que la necesitan. O incluso porque no saben que esas dificultades que atraviesan tienen solución y se pueden trabajar.

Cuando hablamos de temas íntimos y personales, de sentimientos, de pensamientos, de emociones, ¿por qué tenemos

prejuicios para pedir ayuda o de decir a los demás que vamos a un psicólogo, a una coach o a otro tipo de terapeuta? Si nos damos permiso para decir que vamos al traumatólogo o al dentista cuando lo necesitamos, ¿por qué no lo hacemos cuando requerimos este tipo de ayuda? ¿porque no queremos dar explicaciones a nadie de lo que nos pasa? ¿porque en el teatro de la vida todos llevamos la máscara de la corrección, de que no pasa nada, de que estamos bien? (aunque haya personas que sepan ver más allá de la máscara). Sólo basta rascar un poco para dejar salir todo.

A veces nos rasgamos las vestiduras con cosas que ocurren en la sociedad y que no nos gustan, pero a la vez no somos ajenos a esa sociedad, formamos parte de ella, y fomentamos determinados comportamientos con nuestros actos; la cultura de lo estético más que de lo sano, de las apariencias, de ese postureo que muchas veces criticamos.

A casi todas las personas nos gusta ayudar a los demás, nos sentimos bien con ello. Callando estamos perdiendo la oportunidad de ayudar a otras personas que en ese momento pueden necesitar ese tipo de ayuda y que desconocen que está ahí para ayudarles.

Hoy he puesto una imagen para que puedas comprobar que hay diferentes formas de interpretar la realidad. A veces estamos tan cerrados en una que no somos capaces de ver más allá. En esta imagen hay más de una interpretación, ¿eres capaz de verlas? Un coach te ayudará a ampliar tu campo de visión o mirar las cosas desde otra óptica. A veces solo eso en sí mismo, poner el foco adecuadamente, es suficiente para que cambien las cosas para ti.

No te puedes avergonzar o sentir débil por pedir ayuda a un especialista, sino más valiente e inteligente. Porque la vida, al menos ésta, sólo es una y tú decides cómo quieres vivirla. Créeme, merece la pena!



•MECOACH•
LIBERANDO EL POTENCIAL HUMANO

Mª CARMEN CABEZA
Coach Personal, Ejecutivo y Empresarial

Tel 699 46 13 40

C/ Mayor 40 | Centro de Empresas Anezka, oficina 2
20200 Beasain (Gipuzkoa)
info@mecoach4u.com | www.mecoach4u.com





osasuna



**ROMPIENDO
CON LA TRADICIÓN**

Latxartegi 10 • LEGAZPI

943 73 06 51



SILVIA MIRAS CASASAYAS
ODONTOLOGA

RPS Nº 92/13
Colegiado nº 20000649

San Inazio kalea 2, BEASAIN
943 88 92 87



MEDIKUNTZA BIOLOGIKOA



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

terapias naturales

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

cursos/talleres

Constelaciones Familiares
Hipopresivos
Yoga

actividades

Hipopresivos
K-Stretch®
Pilates
Yoga

test intolerancias

análisis de sangre

productos ecológicos

asesoramiento gratuito



urrats
PODLOGIA ZENTROA

Miren Alvarez Juaristi Kol. Zka: 132

Kiropodiak (gogordurak, garatxoak...)

Neurriz egindako plantilak

Aldakuntza biomekanikoen ordenagailu bidezko diagnosis

Labeaga 31
Urretxu
943 72 52 23

R.P.S. 14/04



UNE Edergintza

Makilajeak. Laserra. Mikropigmentazioa
Manikura + Pedikura
Aurpegirako tratamenduak
Gorputzerako tratamenduak
Masaje terapeutikoa. Beltzarantztea
Radiofrecuencia

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



ZELAI BELLEZA (Beasain)

ESTÉTICA, PELUQUERÍA... Y COMPLICIDAD

“Lo más satisfactorio de este trabajo es recibir la sonrisa de una cliente tras haberle ayudado a crear su propio estilo” nos comenta, convencida, **Prado Martínez**, responsable de Zelai Belleza, establecimiento de estética y peluquería que abrió sus puertas en Beasain el pasado mes de mayo

Prado lo tiene muy claro: lo más importante de su labor es esa **complicidad** que se alcanza con el cliente cuando encuentra su propio estilo, conectar con él. “Nosotros asesoramos a nuestras clientas, pero luego ellas son quienes eligen qué imagen quieren tener, qué estilo de peinado quieren llevar... lo importante es esa conexión que haga que nuestras clientas se vean siempre con una **imagen satisfactoria**”.

Amplia experiencia

Esta profesional de la estética y la belleza no es una recién llegada al medio, de hecho suma **más de 20 años de experiencia** en el mismo. Prado se inició en Donostia, estudiando estética en Amara y trabajando en I.S., una peluquería donostiarra de prestigio donde trabajó como maquilladora y se empapó de conocimientos de peluquería. Además, ha seguido actualizándose continuamente mediante cursos como el **Master en Rizos** de Peluquería en el Centro Avanzado de Moda Rizos de Madrid, se ha formado como **tatuadora en micropigmentación**... la cuestión es estar al día.

Todo tipo de servicios

Al frente de su propio negocio, Prado ofrece en Zelai Belleza todo tipo de servicios de peluquería como **coloraciones de moda, cortes con estilo, tratamiento de keratina** y todo tipo de servicios en general relacionados con el corte y el cabello.

En cuanto a estética, Prado está especializada en **micropigmentación** para cejas, labios... cuenta asimismo con un **láser de diodo de alta potencia** ideal para conseguir una depilación definitiva y ofrece igualmente todo tipo de servicios integrales de estética como **tratamientos faciales** manuales con productos naturales, permanente de pestañas... y, por supuesto, todo lo relacionado con el **maquillaje**, utilizando para todo ello productos de primeras marcas, preferentemente naturales al 100%, que pueden ser también adquiridos por los clientes.

Prado cuenta con su página de **Facebook** (Zelai Belleza) en la que comenta sus productos y promociones. En cuanto a su **horario**, este establecimiento abre sus puertas los martes y miércoles de 9:30 a 13:00 y de 15:00 a 18:00, los jueves y viernes hace horario continuo de 9:30 a 18:00 y los sábados atiende de 8:00 a 13:00.



Zelai 
belleza

peluquería & estética

Mariaratz 4, entrplta. BEASAIN
943 90 57 22



trento

Hortz klinika
Clínica dental

Dr. Javier Etxaniz. Kol. Zka: 1.114

Dra. María Urteaga. Kol. Zka: 838

Hortz berriak
lehenengo egunetik

Dientes nuevos
desde el primer día

Garmendia Otaola, 1 Behea
20200 Beasain Gipuzkoa

info@dental-trento.es
www.clinicatrento.com

943 880 850

@clinicatrento
clinicatrento



Coro Paternain

ARANZAZU 20 B
LEGAZPI

943 73 17 12
688 63 85 43

PELUQUERÍA:

- Corte
- Coloración: Neo, Barros, Oleo pigmentos...
- Texturizadores
- Tratamientos: Detox, Sensitivos, Volumen, Restauradores...



ESTÉTICA:

- Terapias alternativas: Crisalida
- Tratamientos faciales, corporales, manos y pies
- Oxigenoterapias
- Tratamientos drenantes: Dretimpur
- Depilación cera y láser
- Solarium



AIZTUR

ileapaindegia

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

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



AITZIBER GINE (Legazpi)

AGOTAMIENTO EMOCIONAL

El agotamiento emocional es un estado al que se llega por sobrecarga de esfuerzo. Es la consecuencia de exigirse ser fuerte, de cargar con la responsabilidad de asumir conflictos, responsabilidades o estímulos de tipo emocional.

Al agotamiento emocional no se llega de un momento a otro. Se trata de un proceso que se incuba lentamente, hasta que hay un punto en que la persona siente que esta desbordada.

Se produce un colapso en la vida de la persona, porque literalmente ya no aguanta más. El agotamiento se experimenta como cansancio mental y suele estar acompañado de una gran fatiga física.

Cuando sobreviene hay una sensación de pesadez, de imposibilidad de seguir adelante. Se cae entonces en una inercia de la que es difícil salir.

Las causas:

El agotamiento emocional se origina cuando hay un desequilibrio entre lo que damos y lo que recibimos. La persona entrega todo lo que tiene de sí misma en diferentes ámbitos de su día a día.

Los síntomas:

Antes de que aparezca el agotamiento emocional, se presentan algunos indicios que lo anuncian. Se trata de señales a las que, por lo general, no se les da mucha importancia, y que, si se le otorgara, podrían tomarse medidas a tiempo.

CANSANCIO FÍSICO: la persona se siente fatigada con frecuencia. Desde que se levanta, experimenta como si fuera excesivamente duro lo que le espera en el día.

INSOMNIO: muchas veces una persona con agotamiento emocional tiene dificultades para dormir. Muchos problemas o preocupaciones le ocupan la cabeza y hace que sea difícil conciliar el sueño.



IRRITABILIDAD: con cierta frecuencia, hay molestia y pérdida del autocontrol. La persona agotada se ve de mal humor y es demasiado sensible a cualquier crítica o gesto de desaprobación.

FALTA DE MOTIVACIÓN: quien sufre de agotamiento emocional comienza a actuar mecánicamente, como si estuviera obligado a hacer lo que hace a diario. No siente entusiasmo, ni interés por sus actividades.

DISTANCIAMIENTO AFECTIVO: las emociones comienzan a ser cada vez más planas. Como si en realidad no sintiera prácticamente nada.

DIFICULTAD PARA PENSAR: la saturación del pensamiento, da lugar a fallos en la memoria.

Por un lado, el descanso puede ayudar a manejar este agotamiento físico y mental; también podemos construir una actitud diferente frente a las obligaciones diarias, incluyendo espacios para dedicarlos a descansar y realizar actividades que resulten gratificantes.

Por otra parte, es importante tomarnos un tiempo para darnos cuenta de las relaciones que mantenemos, de tomar conciencia de si estas están en equilibrio o no, nos llenan o no... y de esta manera, siendo honestos con nosotros mismo, podemos ir haciendo cambios, tomando decisiones que nos hagan la vida más llena y plena.

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



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



Nerea Larrea Oyarbide

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



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

ISA

Barre egiteko beldurrez?
¿Miedo a sonreír?

MARTINEZ SOROA

HORTZ KLINIKA • CLÍNICA DENTAL

Tlf. 943 57 57 31

Rondilla 13 behea, Tolosa

REGALA
O REGÁLATE
BELLEZA Y
BIENESTAR
CON NUESTROS

BONO REGALO
OPARI TXARTELA



Oriamendi 29, BEASAIN 943 088 188



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

Nafarroa Etorb. 28 BEASAIN 943 84 56 08

www.lavie.eus • info@lavie.eus



Lanbroa

Estetika
Dietetika



Bidezar 7, Zumarraga
943 72 35 81

Nagusia 24, Legazpi
943 73 17 98



CLÍNICA DENTAL
**DR. ANGEL
EMPARANZA**

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

Cirugía oral y maxilofacial
Implantología
Odontología integral
Odontología estética
Ortodoncia



Nafarroa 27 - LEGAZPI
943 73 41 38



NEK OTZ



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





ORTOPEDIA - PODOLOGÍA

VENTA Y ALQUILER DE AYUDAS TÉCNICAS

www.susanaemparanza.com



SUSANA EMPARANZA AROSTEGI

Nº Colegiada: 43 / Reg. de Publicidad Sanitaria: Nº 289/05

Labeaga 33-K. URRETXU
Nagusia 23. LEGAZPI

Cita previa 943 72 59 18



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

GURE ZERBITZUAK NUESTROS SERVICIOS

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



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



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

TOLOSALDEA

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

GOIERRI

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

UROLA GARAIA

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



NUEVO!!

RADIOFRECUENCIA TRIPOLAR
regen
«»

Tratamientos tonificantes,
realifantes, 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

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



- 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
- Hartz-estetika
- Hartz-erradiologia digitala
- Haurren hartz-haginak zaintzeko Osakidetza-ren "PADI" programa

feli iñurritegui
MÉDICO DENTISTA

Colegiada: 351



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

Profesionales formados para diagnosticar, prevenir y solucionar sus problemas bucales

» www.feliinurritegui.com

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


TOKI ALAI (Arama)

COCINA VARIADA, SANA Y DESENFADADA

Desde el pasado 1 de junio, la tolosarra **Maidar Carceller** y la ordiziarra **Elixabete García**, experimentadas cocineras de abultado curriculum dirigen este acogedor restaurante situado en Arama

Maidar es una cara conocida en la hostelería de Tolosaldea y Goierri. No en vano trabajó durante siete años en la cocina del Casino de Tolosa y también ha tenido contacto con la industria alimentaria en empresas como Divinus Catering. También ha trabajado en Ilargi, el prestigioso gastrobar dirigido con gran gusto y no menos experiencia por su hermana, la también cocinera Mireia Carceller. Finalmente, también trabajó durante un año en los fogones del restaurante que actualmente dirige, con lo que tiene un **amplio conocimiento de la casa y su trayectoria**.

Elixabete, por su parte, no le va a la zaga a su socia, contando en su curriculum con temporadas en las cocinas de casas como Café Frontón o Sausta de Tolosa, Txindoki de Ordizia o algunos locales irlandeses como el Eddie Rocket de Dublín, ciudad en la que residió durante un año. De vuelta a casa, Elixabete ha trabajado cinco años en la cocina del Bidez de Zumarraga antes de emprender su propia aventura unida a Maider.

Así, ambas cocineras unen sus fuerzas y su extensa experiencia en este acogedor restaurante en el que practican una **cocina variada y desenfadada en la que siempre encontraremos diversas opciones vegetarianas, veganas y macrobióticas, sin renunciar a platos clásicos de carne y pescado** preparados a la manera tradicional. Así, entre las **especialidades** de carta encontraremos Ensalada vegana, Ensalada de morrones asados con ventresca, Arroz integral con salsa de hongos y verduras salteadas, Alcachofas salteadas con jamón o con tofu y hongos, Risotto integral con hongos y langostinos, Bacalao al horno con piperrada, Txipis a la plancha con majado "Toki Alai", Carrilleras de cerdo ibérico guisadas al vino tinto, Helado frito, Tarta de queso, Torrija caramelizada de brioche, Tiramisú...

También cobra especial importancia en Toki Alai la **atención a alergias e intolerancias**. La mayoría de los platos no llevan gluten y cuentan con una buena opción de platos infantiles asimismo sin gluten, así como todo tipo de leches vegetales. La carta se completa con una buena variedad de **hamburguesas, sandwiches, bocadillos, raciones y pintxos** que pueden ser consumidos en el comedor, en la barra o en su agradable terraza.

Carta: 25-30€ **Platos combinados:** 12-13€ **Menú del día:** 11€. **Cierra:** Lunes tarde.


Herriko Plaza - ARAMA
Tf: 683 47 33 46

ZARTAGI

NUEVA DIRECCIÓN
Y COCINA TRADICIONAL

BALIARRAIN

HERRIKO PLAZA
943 32 58 12



Las hermanas **Amaia e Itziar Urtaun** 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 bizkaina, 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 pikotoe:** 15-20€ **Platos infantiles:** 3-6€ **Menú del día:** 12€ (café e IVA incluido) **Cierra:** Lunes

OTZAUURTE

COCINA TRADICIONAL
EN LA MUGA DE NAVARRA



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

ZEZILIONEA

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 vegeariano"**. 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.


AGIRRETXE (Ezkie)

NUEVA ETAPA DE UN CLÁSICO DEL ALTO UROLA

Recientemente nos fuimos “de menú”. Teníamos ganas de probar el nuevo local dirigido por **Juanjo Martínez de Rituerto**, el Agirretxea de Ezkie, un veterano restaurante que Juanjo ha “adoptado” a principios de septiembre de este año.

Conocimos a Juanjo en el Aldasoro de Ordizia, le hemos seguido al Aldasoro Berri de Lazkao y finalmente estamos a la expectativa de ver cómo desarrolla su proyecto en este nuevo local, un restaurante “con todas las de la ley”, con parking, terraza, columpios, dos comedores, bar y zona de sidrería. Como primera incursión, nos limitamos a degustar el **menú del día** y un plato “de capricho”: un exquisito revuelto de bacalao y hongos que “experimentó” por primera vez con nosotros. La combinación del bacalao fresco junto a los hongos, sumado al genial toque de pimienta negra convierten a este plato en una auténtica delicia. Para comer un pozal, vamos.

En el menú compartimos, de primero, Champiñones rellenos de queso crema con jamón de bodega y unas succulentas alubias de León acompañadas de una rica salsa de toma pan y moja. De segundo, nos decantamos por el Calamar a la plancha con patatas panadera, preparado en un punto de cocción ideal, de gran ternura y de exquisito sabor, y la Lengua de ternera en salsa de champiñones y guisantes, claro exponente de la querencia de Juanjo por los productos de casquería, un género que domina a la perfección. De postre, nos fuimos a lo tradicional y degustamos un arroz con leche preparado con la Thermomix, de una suavidad y un sabor como pocos.

El menú del día se factura a 11 euros (IVA incluido), cambia todos los días y consta de 6 primeros y 5 segundos, más postre casero. Agirretxe 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 pronto podrá degustarse un menú de sidrería del que pronto informaremos.

El precio medio a la carta en Agirretxea ronda los 25 euros, y entre los platos que podremos encontrar en la misma destaca la Pechuga de paloma a la brasa con cebolla confitada y frutos secos, la Vieira a la plancha, la Costilla de ternera al horno, la Txuleta de viejo y los **Pescados de mercado a la parrilla de carbón**. Deseamos, como no, toda la suerte del mundo a Juanjo Martínez de Rituerto en su nueva aventura... zorte on !!!


AGIRRETXE
Barrio Santa Lucia, 50- EZKIO
Tf: 943 72 29 86



ORDIZIA

MENÚS, PICOTEO...
Y BUEN BACALAO

TOLOSA

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



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

HOGEI

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

LEGAZPI

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



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

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.

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 Ostaturia**, 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.


GABIRIAKO OSTATUA (Gabiria)

PARRILLA Y TRADICIÓN EN EL CENTRO DE GIPUZKOA

Hace año y medio ya que el Ostatu de Gabiria está en buenas manos: en las de **Juan Carlos Korta Aranburu, "Korta"**, que apuesta por la cocina tradicional y la parrilla apoyado en un equipo joven y dinámico.


GABIRIKO OSTATUA
Gabiria Gunea, 6 - GABIRIA
Tf: 943 88 79 13 - 651 06 33 61

Korta no es un profesional de la hostelería nacido ayer: este cocinero autodidacta lleva ya **varias décadas en activo** desde que hace casi 40 años se iniciara en el Ambrosio de la Parte Vieja donostiarra para luego ir pasando por locales referenciales como el Bodegón Lasarte, el Unanue de Zumarraga, el Ezkiotarra también en Zumarraga, el Batzoki de Legazpi, el Txalupa de Beasain... y a todo eso hay que sumar una etapa itinerante en diferentes restaurantes de Madrid, A Coruña y Extremadura. Así que no será falta de experiencia lo que podamos achacar a este hostelero de carácter que tiene las ideas muy claras.

Lo que quiere potenciar principalmente Korta es **la parrilla**, dirigida por **Aitor Mugika**, de Agaña, cocinero también de gran experiencia que controla con maestría los fuegos ofreciendo todos los días una amplia variedad fija de pescados (Txitxarro, Cogote de merluza, Rodaballo y Rape) y preparando, previo encargo, otras maravillas del mar como puede ser el Besugo, la Lubina... Aitor también elabora atractivas **chuletas de viejo a la parrilla**.

Además de la parrilla, este equipo que cuenta también con la experiencia de **Jenni Bengoetxea**, risueña camarera billabonatarra, ofrece otras especialidades como **Alubias de Gabiria con sus sacramentos**, que se sirven habitualmente en el menú del día o pueden solicitarse como alubia por 18 euros (bebida y postre incluido), alubias de gran calidad como lo atestigua el hecho de que las morcillas que las complementan son adquiridas en la carnicería de **Iñaki Ormazabal** (ver página 118). También gozan de gran popularidad la Sopa de pescado, los Fritos variados, la Ensalada templada, los Txipirones a la plancha, el Bacalao a la brasa, los Callos a la manera de Gabiria las Carrilleras en salsa, el Confit de pato o el Solomillo de ternera. Eso sí, en este restaurante es obligatorio dejar sitio para el **postre** y disfrutar de su **gran variedad de propuestas caseras** como las Peras al vino tinto, el Arroz con leche, las Natillas, la Tarta de manzana, la Pantxineta, la Tarta de queso... Hay que subrayar que en Gabiriko Ostataua, todo, desde los fritos hasta los postres pasando por los callos, se elabora en casa.

Gabiriko Ostataua ofrece todos los días un completo **menú del día** por 11 euros. El fin de semana cuenta con un menú por 25 euros y el comer a la carta nos rondará los 30-35 euros por cabeza. Los **lunes cierra** por descanso semanal.



APAIN

PINTXOS, RACIONES, CARTAS... Y EL MENÚ DEL DÍA MÁS VARIADO

URRETXU

IPENARRIETA, 18
TF. 943 72 58 87

facebook:

Apain Jatetxea Margari



Desde su llegada en 2005 **Margari Arruti** ha convertido este bar en **una referencia gastronómica**. Apain abre a las 7 de la mañana ofreciendo ya diferentes tortillas, destacando la espectacular **Tortilla de patata de 22 huevos** y prestando atención a los productos de casquería como Lengua, Callos, Oreja, Manitas, Morros... Apain ofrece, día y noche, un espectacular **Menú con 15-20 primeros y segundos a elegir**. A la carta, hay especialidades como Ensalada templada de bacalao, Revuelto de hongos, Bacalao en salsa verde, Txuleta de ternera, Postres caseros... **Menú del día:** 11€ (11,50€ con café) **Noche y sábado mediodía:** 12€ (13€ con café) **Fin de semana:** 17€+ IVA (café incluido) **Menú Apain:** 24€+ IVA **Tarjetas:** Todas. No cierra.

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, mediodías) **Menú especial:** 25 € **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingos.

BOTARRI

INTERESANTES MENÚS Y COCINA A LA PARRILLA

TOLOSA

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



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

KATTALIN ERRETEGIA

PASIÓN POR LA BUENA CARNE

BEASAIN

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



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.


NEREA (Lazkao)

PINTXOS Y MENÚS EN EL CENTRO DE LAZKAO

El restaurante Nerea de Lazkao vive una nueva etapa de la mano de la zaldibitarra **Itxaso Sukia Iraola**, quien ya dirigiera en su día el Amets en la misma localidad para pasar luego al Orient Express de Beasain antes de animarse de nuevo a llevar su propio negocio.

Y se ha animado de nuevo en Lazkao, en este restaurante excelentemente situado en pleno centro al que tiene la intención de sacar chispas. Por de pronto, Itxaso ha dotado de una **nueva apariencia** al local ampliando la zona de entrada y barra, haciendo que ésta gane en elegancia y amplitud.

La filosofía de Itxaso es **apostar por lo local, utilizando género de proximidad**, comprando la mayoría de las materias primas en el mercado de Lazkao y a proveedores cercanos, ofreciendo carne Eusko Label tanto en los entrecots y chuletas de los menús de fin de semana como en los filetes de los menús del día... una apuesta por la calidad que se refleja en la atractiva y colorista barra y su bonita variedad de pintxos en la que destacan exitosos bocados como el Revuelto de hongos o la Brocheta de txipirón.

La fórmula más exitosa en Nerea son los **menús**. De lunes a viernes se ofrece un completo **menú del día** a 11 euros (12 euros con café). El **fin de semana** el menú se factura a 16 euros los sábados y 18 los domingos, y los viernes y sábados se ofrece un menú de noche a 23 euros. En los menús tienen gran éxito platos como el Bacalao, la Sepia, las Delicias de pato... y también tienen mucho éxito otras opciones como la **Hamburguesa Nerea**, elaborada con carne Eusko Label ("Se nota la diferencia", nos asegura Itxaso), y también salen muy bien algunas **raciones** como los solicitados Txipirones a la plancha.

Y sin duda, una de las opciones más interesantes en Nerea son los **menús concertados para grupos**. Este restaurante cuenta con 8 menús **entre 27 y 49 euros**, aunque como subraya su responsable "nos adaptamos lo que haga falta al cliente". Estos menús cuentan con algunos **platos especiales** realmente atractivos con los que Itxaso Sukia da el do de pecho: Ensalada de perdiz con foie, Ensalada de marisco, Ensalada templada de hongos, Hojaldre de hongos y espinacas, Merluza a la plancha, Rodaballo al horno, Carrillera de ternera al Oporto, Solomillo de ternera a la plancha, Chuleta de viejo... y esto sólo son algunos de los platos que encontramos en este local que abre todos los días a las 10 de mañana y puede acoger grupos de **hasta 45 personas**. Está claro que por falta de variedad no será...


BAR RESTAURANTE NEREA
Uhaitz, 3 - LAZKAO
Tf: 943 08 80 88

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

NUEVOS RUMBOS CON EL CHEF HÉCTOR CABELLO

BEASAIN

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



El restaurante del hotel beasaindarra ha iniciado una **nueva etapa bajo la dirección culinaria de Héctor Cabello**, joven y creativo chef curtido en algunos de los mejores restaurantes del Mediterráneo, Francia y Donostia. Héctor ofrece una **cocina de producto muy personal, interesantes menús y sugerencias** como Ensalada de borrajas y almejas; Carabineros con espárragos y angulas de monte; Taco de rodaballo salvaje con salsa "Meunière"; Carré de cordero asado, milhojas de patata y puré de morcilla de Beasain, Torrija de brioche con helado de dulce de leche... y una gran selección de vinos. **Smart Menu** (Lunes a viernes): 24,90€(Bebida y café incluido). **Menú D'GUSTA Goierri a bocados: 50€** (Bebidas aparte). **Tarjetas:** Todas.

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

NUOVA 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 temporada. Usasti abre a las 8:30 y da cenas de jueves a domingos.



MARTÍNEZ (Ordizia)

LA SUBLIMACIÓN DEL PRODUCTO

Hacía ya un tiempo que no nos dejábamos caer por el Martínez, asunto que solucionamos el mes de noviembre por la vía rápida acudiendo a este templo del producto y la cocina de mercado enclavado, y valga la redundancia, a 20 metros escasos del MERCADO con mayúsculas, del mercado de los mercados, que viene celebrándose miércoles a miércoles en la villa goierritarra desde hace ya la friolera de más de 500 años.

Martínez, por lo tanto, es el restaurante ideal para disfrutar del **producto de temporada**, de lo que la tierra y los productores nos regalan en cada momento del año. Quedó clarísimo nada más entrar al comedor del centenario restaurante y ver, a nuestra derecha, a una cuadrilla de cuatro personas que superaban los 70 años disfrutando con auténtico gozo de una alubiaada con todos sus sacramentos. En nuestro caso, el festín empezó con unas **verduritas salteadas con huevo**, cada una cocida en su textura perfecta y coronadas con un huevo escalfado y unas lascas de panceta ibérica. La simplicidad elevada a exquisitez culinaria.

Xabier no quiso que nos quedáramos sin probar sus alubias, así que nos preparó un “kit de alubiaada”, una pequeña degustación con las excelentes **alubias** del caserío Zabale, mondeju de Ezeiza y “langostinos” de Ibarra. Un plato puro “Kilómetro 0” al que siguió un riquísimo **begihaundi** salteado con hongos y, acto seguido, una de las cumbres del menú: **Callos de bacalao** al pil-pil salteados con trompetas de la muerte y angula de monte sobre pimiento morrón entreverado. Todo tenía sentido en este plato digno de concurso.

Unas succulentas **manitas de cerdo** en salsa verde con alcachofas, los imprescindibles **callos** tradicionales que tantas veces hemos alabado y una **perdiz** en salsa al vino blanco que nos hizo tocar el cielo fueron completados con unas **natillas** de huevo de caserío con trufa de chocolate y coulis de frutos rojos sobre arroz con leche y, como no, **queso** de Idiazabal, el ganador del último concurso, “Infernuko gasna” elaborado por Ikortaria de Lekaroz.

En conjunto, una opípara comida, una de las mejores que hemos disfrutado últimamente, la que nos sirvió Xabier Martínez, un cocinero **cada vez más centrado en una cocina tradicional y de producto pero con una enorme carga de personalidad propia**, una “agrococina de autor” siempre pendiente de las tendencias del mercado. Sin necesidad de colgar en la puerta del local ningún tipo de distintivo, Xabier Martínez hace felices a sus comensales con una **cocina honesta, local, kilómetro 0**, imaginativa y respetuosa con la tradición, la tierra y los productores locales. Una auténtica maravilla que tenemos a un paso, en Ordizia.



MARTÍNEZ

Santa María, 10 - ORDIZIA

943 88 06 41




maitte

Prekozinatuak - Delicatessen - Kafetegia

COMIDA PARA LLEVAR A CASA
O PARA CONSUMIR EN EL LOCAL

GOSARI BEREZIAKI!

ORDUTEGIA: • Astelehenetik larunbatera: 07:30 - 20:30
• Igande eta jaiegunak: ITXITA

Elozegi 22 / LAZKAO / 943 08 76 74

ATA HARATEGIA

TERNERA JOVEN Y
PRODUCTOS LOCALES

ZUMARRAGA

LETURIARREN
ENPARANTZA, 2
TF. 943 72 00 61



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

JANNETT

POLLERÍA, CHARCUTERÍA
Y MAS

ZUMARRAGA

PIEDAD 5,
TF. 637 95 69 80



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



ARANTZAZY ARRAINDEGIAK

Nagusia, 20
IDIAZABAL

Tf. 943 18 70 68
618 23 65 79

Juan XXIII
BEASAIN

Tf. 943 88 14 13
637 00 84 88


IÑAKI ORMAZABAL (Beasain)

CARNES EUSKO LABEL Y PRECOCINADOS

Como comentamos el año pasado, hay mucha historia y mucha experiencia detrás de la carnicería de **Iñaki Ormazabal**, que este mes de septiembre ha cumplido tres años desde que este carnicero zumarragatarra y su mujer **Leire Beristain**, se hicieron cargo de ella.

Y es que esta carnicería contaba con la experiencia acumulada de los 40 años que habían pasado dirigiéndola **Julian Mugika y Paki Agirre**, conocidos por sus excelentes morcillas, que les hicieron ganar varios premios y que siguen ganándolos elaborados ahora por Iñaki Ormazabal, depositario de la receta original de la carnicería a la que ha aportado también su toque personal y su experiencia. Sin duda, esta carnicería sigue siendo toda una referencia en Beasain a la hora de adquirir el embutido local por antonomasia: gure odolki.

Establecimiento Basque Label

Pero Iñaki es carnicero de largo recorrido y también está imprimiendo a la carnicería su sello personal. Así, desde el pasado mes de septiembre, esta carnicería es un "Establecimiento Basque Label". Iñaki nos cuenta lo que esto implica: "Toda la carne de ternera que servimos desde septiembre y que serviremos en un futuro es **Eusko Label**. Carne local. Antes también lo era, pero el estar ahora dentro del sello oficial es **una garantía para el comprador** pues el control es total. En nuestro caso, la mayoría de la carne de ternera proviene del caserío Betoste de Elosua, que también está dentro del label, y el resto de productores similares también comprometidos con el label y su filosofía".

Platos precocinados: solución para Navidad

Y de de cara a las próximas Navidades o para cualquier ocasión (comidas de familia, cenas en sociedades, celebraciones...) Iñaki Ormazabal y su equipo (Leire, Jaione y Paki) ofrecen una gama impresionante de **platos cocinados día a día** en la cocina de la propia carnicería. Tienen gran éxito los **Fritos** (de jamón, hongos, txipirón, morcilla, tigres...) así como las Albóndigas en salsa, Callos caseros, Manitas de cerdo, Redondo o Lengua en salsa, San Jacobos, Txipirones en su tinta, Txanpís en salsa, Brochetas de carne, Pimientos rellenos de bacalao, Bacalao con tomate, en piperrada o al pil-pil, Sandwichs de carne... además de otras opciones como las **Hamburguesas** caseras (de pollo, secreto ibérico o ternera Eusko Label o sus atractivas **Pizzas** artesanas.


IÑAKI ORMAZABAL
Igartza Oleta, 10 - BEASAIN
Tf: 943 88 01 96



BACALAO URANZU

ORIGEN, CALIDAD, VARIEDAD
Y PROFESIONALIDAD

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



Andoni Pablo y Rakel Corchero regentan estos cuidados puestos en los que encontraremos **bacalao de importación de primera calidad procedente de las Islas Faroe**. En Urantz, el bacalao se importa entero y se corta en casa. Llama la atención la variedad de formatos: **Medallones, Kokotxas, Carrileras, Callos, Desmigado...** hasta **25 formatos** entre los que destaca el **Filete selección**, considerado el "solomillo" del bacalao. También pueden adquirirse bacaladas enteras. No falta el bacalao desalado ni la posibilidad de envasar la compra al vacío para que pueda ser llevada como regalo. Completan la oferta una cuidada variedad de delicatessen: Miel de las Hurdes, Aceite de les Garrigues, Hongos, Pimentón, Sales...

Las frutas y verduras más frescas en...

MARTINEZ

Frutas y verduras



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

Secundino Esnaola 8
Izaspí auzoa 6

ZUMARRAGA
943 72 32 20

MUJIK HARATEGIA

MUCHO MÁS QUE CARNE

ORDIZIA

NAGUSIA, 12
TF. 943 88 18 32



Los hermanos **Javier y Maite Mujika** dirigen esta carnicería, continuando la labor empezada por su padre, Juan Mujika, en Bustuntza en 1963. El **chorizo casero, natural 100 % y la morcilla** son las grandes especialidades cárnicas de este local que también destaca por sus carnes de **ternera criada en Aralar**, sus productos del cerdo procedentes de txerris de Berrobi, sus **hamburguesas caseras** de Pavo-espinacas, Cerdo de Berrobi y Queso de Idiazabal, así como sus variadas y cuidadas **delicatessen**: Precocinados de Ameztoty, 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.

MUJIK HARATEGIA

MUCHO MÁS QUE CARNE

BEASAIN

AVDA. NAVARRA, 31
TF. 943 88 04 88



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



CARPINTERÍA

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



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

ALUMINIOS

Onak, s.l.

Especialidad en ventanas
de rotura de puente térmico

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

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



LAGUNAK

IGELTSERITZA
ALBAÑILERÍA

Sukalde, bainu eta igeltsaritza 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.albanilerialagunak.es



CALEFACCION . GAS
DECORACIÓN DE BAÑOS

Ipeñarrieta 11
URRETXU
943 72 08 69

www.fontaneriaetxeberria.com
etxeberria@fontaneriaetxeberria.com



FABRICACIÓN / VENTA / REPARACIÓN
DE MAQUINARIA AGRÍCOLA

Azpikoetxe s/n - LEGAZPI - 943 73 04 71 - josejavierondo@hotmail.com



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



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



San Ignacio 8 **BEASAIN**

Tf. 943 88 89 07

943 16 02 40

Móvil: 619 46 22 68

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

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



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

Ven a conocer el **crystal inteligente**



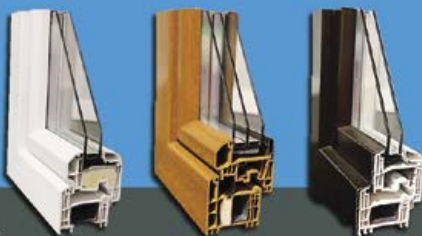
HOELTZEROTZA, LEHONKETA PLADURBETZA, LANAK



660 05 10 84

666 52 60 53

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



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



APAIN

ETXEGINTZAKO MATERIALAK
BURDINDEGIA - ZERAMIKA ETA BAINUAK

Maillutz 3
ORDIZIA

943 88 00 77

apain@apain-sl.com

Saneamendu tuboak,
arketak, tapak...



GOIERRI AUKERA
metal eta aluminio arrotzeria

Acero Inoxidable

Herrería

Aluminio



Pol. Ind. MALLUTZ 10-11
ORDIZIA

T. 943 881 563
F. 943 881 407

aukera@goierriaukera.com • www.goierriaukera.com



KAJOY

ELEKTRIZITATEA ETA TELEKOMUNIKAZIOAK

ELECTRICIDAD Y TELECOMUNICACIONES



T. 687 120 816

antenaskajoy@gmail.com
www.kajoy.es

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



ALUMINIOS SALEMAN

Elbarrena Auzoa 11 (Olaetxe)
Apartado 77 - LEGAZPI



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

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

igeltsaritzita-albañilería



Gremioen koordinazioa
Sukalde eta bainuen berrikuntza
Igeltsaritzita orokorra

Coordinación de gremios
Reforma de cocinas y baños
Albañilería en general

Lanaren Hiribidea 3 -3º eskuina, LEGAZPI

659 58 58 42



etxea

**LIJADOS
LEGAZPI****TRABAJOS DE CARPINTERÍA**

• COLOCACIÓN DE:

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

LEGAZPI 639 79 46 69

acuchilladoslegazpi@hotmail.com

**PINTURAS
Garijo**

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

(f) 637 55 14 50 (interiores) / 607 57 22 22 (fachadas) www.pinturasmugitegi.com**harri****ALBAÑILERÍA EN GENERAL**

cocinas, baños, fachadas, etc...

COORDINACIÓN DE GREMIOS

TRABAJOS EN PLADUR

Urola**CARPINTERÍA EN ALUMINIO Y PVC**

ventanas, puertas, armarios, etc...

Industrialdea Urola 8, Pab. 8 - LEGAZPI -

670 40 75 97 / 654 22 58 08

E2K
LECTRICIDAD
LEKTRIZITATEA

www.electricidad2k.com

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



TALLERES

Loidi, S.L.

**CARPINTERÍA METÁLICA
Y CALDERERÍA**

Avda. Euskalerría, s/n • ZUMARRAGA • Tf./Fax: 943 72 16 05 • talleresloidi@loidi.e.telefonica.net



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

Marmolak

Granitoak

Harriak

HARLANDU S.COOP

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

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

MARGOGAI



**MARGO HORNIDURAK
SUMINISTROS DE PINTURA**

Oriamendi, 32. 943 88 65 63
Laskaibar 1-1. 943 88 22 93
BEASAIN

beasain@margogai.com • laskaibar@margogai.com



ZUGAZTIBI

aholkularitza
asesoria

abokatuak
abogados

bitartekaritza zerbitzua
servicio de mediación

higiezin agentzia
inmobiliaria

Domingo Unanue Eparantz 5

ORDIZIA

zugaztibi@zugaztibi.eu

Tf. **943 16 15 58**

Faxa 943 94 07 77

M: 639 95 74 89



etxea

¡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**

Políg. 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



Telleriarte 16 Pab. 4-5 (Zubitzo)
20230 LEGAZPI

Tel: 943 730 699

www.aterki.com
info@aterki.com