

Festak nonahi !!

gida

goierri + urola garaia

226
Uztaila 2025



Argazkia: Iker Gutiérrez



PUNTO AHORRO LLEGA A URRETXU
para ayudar a sus vecinos a ahorrar hasta un 40% en...



INTERNET



LUZ



GAS ALARMAS



SEGUROS



*SERVICIOS

Comparamos precios y
hacemos por ti el cambio de
compañía de forma gratuita

TE ESPERAMOS EN:
C/ Labeaga, 26
Tel: 613 27 17 21



**PUNTO
AHORRO**

Bai Reformas

ERAIKUNTZAK - ERREFORMAK

ERRESTAURAZIOAK - BARNE DISEINUA

Polígono Guardia 4 - Idiazabal 20213

943 88 76 40 - 677 577 339

info@baireformas.com

www.baireformas.com

ERAKUSKETA BERRIA
DUGU, ETORRI
BISITATZERA!



Goardia Ind. 4,
Idiazabal.

Jarraitu gure
facebooka





gida

226. Alea. 2025ko uztaila

ZUM EDIZIOAK S.L.

Patrizio Etxeberria, 7
20230 Legazpi

Tfnoa. 943 73 15 83-639 21 89 40

E-maila: zum@zumedizioak.com



Inprimaketa: Leitzaran Grafikak

Lege Gordailua: SS-534-2015

Erredakzioa: Josema Azpeitia.

Kolaboratzaileak: Asier Zaldua,
José Ángel Igarzabal

Argazkiak: Ritxar Tolosa, Jose-
ma Azpeitia, Iker Gutiérrez...

Diseinua: Truke Estudio Grafikoa

Maketazioa: Ritxar Tolosa
eta Josema Azpeitia

PUBLICITATEA:
655 74 46 57

ZUM EDIZIOAK-ek Gida
hau banatzen du Hiru hilabeteen
behin Urola Garaia, eta Goierriko
600dk gora tokitan, bera orriean
iragartzen diren denda eta entrepre-
sen laguntzari esker.

KULTUR edo KIROL TALDEAK:
Zuen ekintzei buruzko informazioa
modu zuzean jakinara diezagu-
zue ZUMeko helbide, telefonoa, faxa
edo posta elektronikoa erabiliz.
agenda@zumedizioak.com

sarrera

Atlaseko zedroaren barkamen-eskaera

Kaixo, zumarragar mai-
teok. Grupo Legazpi
auzoko zuhaitzetako
bat naiz. Zuhaitz bat izanik, ez
dagokit idatzentjakitea. Baina
barkamena eskatu nahi dizuet
eta beste modurik bururaten ez
zaidanez, Zelai Arizti kultur etxe-
ko helduen eskolan izena eman
dut idatzentik eta zuei gutun
hau idatzit ahal izateko.

Zergatik eskatu nahi dizue-
dan barkamena? Atlaseko zedro bat naiz eta
nire fruitua pinaburu txiki bat da. Bueno, mi-
laka pinaburu txiki. Eta pinaburu txiki horiek
lurrera erortzen direnean, dena zerri eginda
uzten dut. Duela urte gutxi udalak nire ondoko
eskailerak kendu zituen eta arranca bat jarri
zuen baldosa ederrekin. Udzakenero, nire pi-
naburuek kaka eginda uzten dute: euria egiten
duenean jendeak zapaldu egiten ditu eta es-
paloiak horiz tindatuta gelditzen da.

Zuetako batzuen erantzunaren beldur naiz.
Egunero Facebook-en sartzent naiz. Nire aur-
kako mezuk noiz azalduko diren beldur. "Nork
landatu zuen afrikar jatorriko zuhaitz hori Zu-
marragan? Dena kaka eginda uzten du!", "Es-
pezie inbasoreak kanpora", "Moztu dezelatela!",
"Gainera, adarrak nire leihoraino heltzen dira.
Egugen batean nire sukaldean sartuko da!",
"Cedro del Atlas ez, Cerdio del Atlas deitu be-
harko litzateke!", "Zu bai zerrria, behin kalean
txiza egiten ikusi zintudan!", "Zuhaitzak beha-
rezkoak dira! Zuhaitzak ez, lepoak moztu be-
harko genitzuke!", eta abar, eta abar.

Eta ez litzateke harritzekoa izango ezta-
baida osoko bilkurara iristea. -Zer diozue go-
bernu taldekoek Grupo Legazpiko zuhaitzaren
inguruko auziari buruz? -Zuhaitz hori landatu



zenean ez geunden gu gobernuan. -Bai, bai-
na urte hauetan guztietan ez duzue ezer egin
arazoa konpontzeko eta horri utzikeria deitzen
zaio. -Zuek ere ez duzue gaiari buruz ezer esan
sare sozialen ikusi duzun arte!

Ez zaitezte zuen artean haserretu nire pi-
naburuen erruz, mesedez. Barkatu, zumarragar
maiteok. Nahi gabe egiten dut. Ezin dut saihes-
tu. Ez da nire nahi pinaburuak haztea eta ezin
dut ezer egin pinaburuak lurrera erortzea ekidi-
teko. Noizbait nire pinabururen batek buruan jo
badizue, barkatu. Ez dut nahita egin. Ezin dut
apuntatu. Gainera, nire pinaburuak oso txikiak
eta arinak dira eta ez dute minik ematen. Eta
igurzun etxean baditzu, ez dutezikintzen. Okerra-
goa da txori baten kaka jasotzea. Eta txoriek
ez dute aitzakiarik, gainera. Horiek nahi duten
tokian kaka egin dezakete. Lurrereta eta txoko
batean kaka egin beharrean, hegan ari diren
bitartean kaka egitea gustatzen zaie. Ni ere
kakazten naute. Nahita egiten dutela dirudi.

Urte asko daramatzat Zumarragan. Zuek
bezain zumarragarrar naiz. Ez nazazue moztu,
mesedez!

ASIER ZALDUA

Kazetaria



Xamar
Asesoria económica y fiscal
Aholkularitza ekonomikoa eta fiskala

www.xamarasesoria.com

adm administradores
administratzaleak

ekonomistak
col. nº 16.704 elk.zk.

Enpresa eta Autonomoen kontabilitatea eta gestión

Komunitateen administrazioa

Higiezin aholkularitza

Contabilidad y gestión de Empresas y Autónomos

Comunidades de vecinos

Inmobiliaria

Hirigoien 8A. LAZKAO Tel. 943 88 87 98 - 665 54 77 52 asesoria@xamarasesoria.com • comunidades@xamarasesoria.com

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

Salbatoreh 943 88 83 07

Urkiola..... 943 08 61 31

GABIRIA

Korta 943 88 71 86

IDIAZABAL

Alai 943 18 76 55

Pilarreneca 943 18 78 66

LEGORRETA

Bartzelona..... 943 80 62 06

MUTILOA

Ostatu 943 80 11 66

OLABERRIA

Castillo..... 943 88 19 58

Zezilionea..... 943 88 58 29

ORDIZIA

Hotel Ordizia ... 843 73 97 97

Martinez..... 943 88 06 41

Olano..... 943 80 54 70

Txindoki..... 943 28 23 80

ORMAIZTEGI

Kuko..... 943 88 28 93

SEGURA

Imaz..... 943 80 10 25

ZALDIBIA

Laizkao Etxe.... 943 88 00 44

ZEGAMA

Ostatu 943 80 10 51

Otzaurreko Benta 943 80 12 93

ZERAIN

Mandio 943 80 17 05

Ostatu 943 80 17 99

SAGARDOTEGIAK

ATAUN

Urbitarre 943 18 01 19

LEGORRETA

Begiristain..... 943 80 60 66

ORDIZIA

Tximista 943 88 11 28

ZERAIN

Oiharte..... 686 29 91 58

HOTELAK

BEASAIN

Dolarea*** 943 88 98 88

Guregas 943 80 54 80

Igartza* 943 08 52 40

Salbatoreh* 943 88 83 07

IDIAZABAL

Alai* 943 18 76 55

OLABERRIA

Castillo*** 943 88 19 58

Zezilionea** 943 88 58 29

ORDIZIA

Ordizia* 843 73 97 97

SEGURA

Imaz** 943 80 10 25

PENTSIOAK

MUTILOA

Mutiloc* 943 80 11 66

ORMAIZTEGI

Itxune** 639 23 88 89

Petit Goierri**.. 657 79 90 68

ZEGAMA

Zegama* 943 80 10 51

NEKAZALTURISMOAK

ALTZAGA

Olagi 943 88 77 26

ATAUN

Aldarreta..... 943 18 03 66

LAZKAO

Lizargarate 943 88 19 74

SEGURA

Ondarre 943 80 16 64

ZALDIBIA

Irizar Azpikoa 943 88 77 18

Lazkao Etxe .. 943 88 00 44

ZEGAMA

Arrieta Haundi 943 80 18 90

ZERAIN

Oiharte 680 17 12 91

Tellerine..... 943 58 20 31

LANDETXEAK

LEGORRETA

Bartzelona..... 943 80 62 06

MUTILOA

Liernigarako .. 669 77 71 60

ATERPETXEAK

ATAUN

Lizarrusti 943 58 20 69

ZALDIBIA

Alarpe..... 676 33 30 24

ZERAIN

Zerain..... 943 80 15 05

APARTAMENTU TURISTIKOAK

GABIRIA

Beko Errota..... 639 23 88 89

KOMERTZIOA

ORDIZIA

Ordizian Elkarte: ordizian.com

ZALDITEGIAK

ITSASO

Ibur 663 06 00 11

ZALDIBIA

Alarpe..... 676 33 30 24

GOIERRITURISMO.COM



EUSKADI
BASQUE COUNTRY

HAIN GIPUZKOA
DONOSTIA

Goitur
— GOIERRI TURISMO AGENCIA —
25

IDIAZABAL LURRALDEA TERRITORIO IDIAZABAL



- Asteazkenetan Ordiziako azokara. Los miércoles al mercado de Ordizia.
- Gatzandegietara bositak. Visitas a queserías.
- Txakolina, sagardoa eta Idiazabal gaziaren arteko maridajeak. Maridajes entre txakoli, sidra y queso Idiazabal.
- Talo tailerrak Igartzako Monumentu Multzoan. Taller de talos en el conjunto Monumental de Igartza.
- Garagardo artisauen katak. Catas de cerveza artesana.



GOIERRI-BASQUE HIGHLANDS

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



GOIERRIKO TURISMO BULEGOAK ETA INTERPRETAZIO ZENTROAK



943 16 18 23



- ATAUN** ▪ **Aralar Parke Naturaleko IZ.** Centro de Interpretación del Parque Natural de Aralar. 943 58 20 69.
www.ataunturismoa.eus | www.gipuzkoanatura.eus/eu/parketxeak/lizarrusti
- **Barandiaran Museoa.** Museo Barandiaran. 943 18 03 35.
www.ataunturismoa.eus | www.gipuzkoanatura.eus/eu/parketxeak/lizarrusti
- **Erroipe IZ.** Centro de Interpretación Erröipe. 943 00 19 63.

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

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

ORDIZIA Goierri eta Gastronomiaren IZ, d'Elkilatuz. Centro de Interpretación del Goierri y de la Alimentación y Gastronomía, d'Elkilatuz. 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 IZ. Centro de Interpretación Parque Natural Aizkorri-Aratz. 943 80 21 87.
www.zegamaturismoa.eus/eu/parketxeak/anduetza

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

100 urte

EKAINA 28

Trikipoteo
Eguardin

Paella eta TXOTX-A
12€ Menua

Mus Txapelketa
Saria 1.000€

Errromera
"Sukia eta Marki"

Rock - Blues
Iker Piris - His Dual Elektros

DJ Session 80s - 90s
Gauen

UZTRILAK 2, ASTERZHENIA.
ORDIZIA, SUCARR
21:00 // JAC

UZTRILAK 3, OSTEGRUNA.
ORDIZIA, UDOLLETXERRO BIRBIURPERK
22:00 // ARAKISTAIN, KAELE, MORALES TRIO

UZTRILAK 4, OSTIROLA.
ORDIZIA, PLAZA NAGUSIA
20:30 // BEN LOPEZ QUARTET
23:00 // MOVE

UZTRILAK 5, LURRUNBATA.
ORDIZIA, PLAZA NAGUSIA
19:00 // ORDIZIAKO MUSIKA ESKOLA
20:30 // NURIA CULLA
23:00 // JACO PASTORIUS LEGACY SET

goierriko Jazzaldia 2025

BAZTANIAK
ordizia
berria
AMPO
LAGUNTAZIAK
OLANO
oski
GIB
Inzar
Vicuña

EKAINA JUNIO**EKAINAK 26-30****Ataun****AIAKO SANTIXAL JAIAK**

Ikus 18-19. orr

Mutiloa**MUTILOAKO JAIAK.**

Ikus 18-19. orr

Zumarraga**SANTA ISABEL JAIAK**

Ikus 26-38. orr

28 LARUMBATA**Lazkao****ERLO TABERNAK 100 URTE.**

Ikus kartela 6. orrian

Legazpi**ERRALDOI ETA BURUHAN-****DIEN EGUNA.** Egun osoan

10:00- Dianak

11:30- Erraldoiak Bikuñatik eta

Zaharrena Egoitzatik aterata

17:00 - Erraldoiak erdigunean

18:30- Xaukena elektrotxaranga

erdigunean

22:00 - Afaria Kale Nagusian

23:30- Larraintz dantza herrikoia

24:00- Joselontxos txaranga

erdigunean.

UZTAILA JULIO**UZTAILAK 1-5****Zumarraga****SANTA ISABEL JAIAK**

Ikus 26-38. orr

UZTAILAK 2-5**Ordizia****GOIERRIKO JAZZALDIA**

Ikus kartela 6. orrian

1 ASTEARTEA**Legazpi**

Kontzertua: Txost!

Agirre Etxeberri Parkea, 19:00

2 ASTEAZKENA**Ataun****AIAKO SANTIXAL JAIAK**

Ikus 18-19. orr

3 OSTEGRUNA**Legazpi**

Katxalin Eguna 19:00, erdigunean zehar.

4 OSTIRALA**Legazpi**

Dantza Ikuskizuna. Sustriaiak Dantza Taldea. 20:30, Plazan.

6 IGANDEA**Legazpi**

Bisita gidaia: Aiton amonen

1998 - 2023

JOSE MIGUEL ITURRIOTZ, Z/G - BEASAIN
T 943 086 420

asesoría de empresa

AIOLKU-LARITZA ABOKA-TUAK

servicios jurídicos

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

administración de fincas

KOMUNI-TATEAK



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

Eutsi lleva
el confort
a tu casa al
mejor precio



**CARPINTERÍA
METÁLICA
CRISTALERÍA**

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



IGARTUBEITI BASERRIA (EZKIO)

UDAKO ORDUTEGIA: Astelehenak: Itxita; Asteartetik Larunbatera: 10-14/16-19; Igandeak: 10-14

BISITA GIDATUAK: Egunero 11etan euskaraz, 12:30 erderaz eta 17etan, hizkuntza lehen erreserbaren arabera.

• ASTEAZKENETAN... EGIZU ZURE SAGAR ZUKUA: 10:30etan, Igartubeiti Baserritako Museoa bisitatua eta dolareaen funtzionamendua ezagutu eta gero, gure sagar zukua egingo dugu gazta pintxo bat dastatzu!! (taldeTxoa osatu behar da, 6 euro€ helduak eta 4€ haurrak).

• UDALEKUAK IGARTUBEITIN.

Udaleku talde batekin eterri nahi baduzu eskatu gure eskaintza. Baserria bisitatuz gure arbasoaen bizimodu ezagutuko dugu eta gero tailer bat egiteko aukera izango dugu. Tailer ebzerdinak eskeintzen ditugu, gaileta tailerra, sagar zuku tailerra, ehungailu tailerra, arte tailerra, saskigintza tailerra... Informazio guztia eskatu!

Informazioa: 943 72 29 78 / igartubeiti@gipuzkoa.eus

eskola eta etxebizitzak. 11:30tan

7 ASTELEHENAK

Legazpi

Ur jolas parkea eta apar festa
17:00, Plazan.

9 ASTEAZKENAK

Legazpi

Errexitaldia: Manttalingo Alabatza, A. Etxeberri Parkea, 19:00

10 OSTEGUNAK

Legazpi

Bertso-poteoa Erdian, 19:00

UZTAILAK 11-13

Urretxu-Zumarraga

GELTOKIETAKO JAIAK

12 LARUNBATA

Segura

ERDI AROKO FESTA

Urretxu

Egurrezko taila erakustaldia.

Belaustegi plaza, 10:30-13:30

13 IGANDEA

Legazpi

Escape Room Mirandaola, 11:00

Bisita Gidatua: Chillida Lantokoa eta lantegiaren eremua

Chillida Lantokian, 13:30

Zumarraga

SAN KRISTOBALAKO JAIA

11:00.- Meza, San Kristobal

baselizan.

12:00 Herri kirol erakustaldia Trikitilariek alaituko dute saioa. Ondoren, pintxoak San Kristobaleko doazentzentzat.

14 ASTELEHENAK

Legazpi

Ur jolas parkea eta apar festa
17:00, Plazan.

15 ASTEARTEA

Legazpi

Kale Antzerkia 19:00, Plazan.

16 ASTEAZKENAK

Legazpi

Kontzertua: Mingo Balaguer eta Iker Piris. Agirre Etxeberri Parkea, 19:00

17 OSTEGUNAK

Legazpi

Kale Antzerkia 19:00, Laubiden

UZTAILAK 18-20

Gabiria-Legazpi

AZTIRIKO JAIAK

18 OSTIRALA

Legazpi

Kontzertua: Anker. 19, Brinkola.

21 ASTELEHENAK

Legazpi

Kale Antzerkia 19:00, Laubiden.

22 ASTEARTEA

Legazpi

Kale Antzerkia 19:00, Plazan



EDIREN

BIDAIAK

Te organizamos ese viaje especial
que deseas hace tanto tiempo,
bien sea con tu pareja, tu familia o tus amigos.

¡Nuestra experiencia nos avala!

Urdaneta Kalea 21, Ordizia • 943 54 21 85 • edurne@edirenbidaik.eus



KOMUNITATEEN ADMINISTRAZIOAK SL
Kol. Zenb. 599

Araba kalea 1
20240 ORDIZIA

auzoki@auzoki.eus

943 08 74 86

688 65 13 79

BigMat
URBIL



BIGMAT URBIL Hiribarren Kalea 34, Lazkao T 943 008887



COCOON



Hiribarren Kalea 34, 20210 Lazkao, Gipuzkoa cocoon.urbil@bigmat.es



23 ASTEAZENA

Legazpi

Kale Antzerkia 19:00, Erdialdea

24 OSTEGUNA

Legazpi

Kontzertua: McJearas Band

19:00, Erdialdean

UZTAILAK 25-31

Gabiria-Legazpi

SAN INAZIOKO JAIAK

27 IGANDEA

Ataun

Nazioarteko Organo Barrukoaren jaialdia 18:00, San Martingo Elizan

Legazpi

Mirandaolako Burdinola martxan 11:30etan eta 12:30etan. Mirandaola Parkean.

ABUZTUAK

AGOSTO

3 IGANDEA

Ataun

Kontzertua. Donostiako Musika Hamabostaldiren barruan San Martingo elizan, eguerdian.

15 OSTIRALA

Zumarraga

Jasokundeko amaren eguna.

Meza eta Ohorezko aurreskua

ABUZTUAK 28-31

Ataun

SAN GREGORIOKO JAIAK

Legazpi

BRINKOLAKO SAN AGUSTIN
JAIAK

IRAILA

SEPTIEMBRE

5 OSTIRALA

Zumarraga

Helduentzako antzerkia.

Tartean: "Ay gure juaneteak".

Zelai Arizti, 20:15.

6 LARUNBATA

Zumarraga

Oleta Elkartearen 50. urteurrena. Ospakizun eguna. Aginian.
IRAILAK 6,13,20,27

Zumarraga

ANTIOKO MUSIKALDIA

7 IGANDEA

Ataun

Zuhaitz Gurrutxaga. Antzokian

Legazpi

GIPUZKOAKO

ARTZAIN EGUNA

Behin-behineko egitaraua:

9:45-10:30 Lehiaketarako gatzak jasotzeko tartea

10:45 Gipuzkoako Artzain Gatzaren 41. Lehiaketa

11:00 Gaztagintza tailerra haur eta gaztetxoentzat

11:00 Gazta dastaketa: herri-

ALKAIN
antenak - elektrogailuak

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



Birgaitze-lanak eta industria-mantenimendua.

Urbanizazioak, lan zibilak eta empresa industrialak.

Pabiloi industrialeko, etxebizitzetako, merkatari-txa-lokaletako eta abarreko erreformak eta eraikuntza.

Administratzio publikoetarako, enpresa pribatuetaarako
zein partikularretarako lanak.

Fatxada zein igogailuen berritze-lanak, bizilagun
komunitateentzako erreformak.

Aholkularitz teknikoa (arkitektoak, ingeniarriak...)



ANTIO
CONSTRUCCIONES • ENDAKUNTZAK

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, cscensores,
reformas en comunidades de vecinos.

Asesoramiento técnico (arquitectos, ingenieros, etc.)

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

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
erreserva ezazu zure dendan.
50 ogi motatik gora duzu aukeran.
Elige el pan que más te guste y réservalo en tu tienda.
Tienes más de 50 variedades a elegir.



SAN INAZIO JAIAK (LEGAZPI)

UZTAILAK 25, OSTIRALA

- 19:00** Txupinazoa, Txorizo pintxoak eta Buruhandiak.
20:00 Patata tortila lehiaketa
22:30 Kontzertuak goiko txoznan: Andoni Olloriegi; DJ;
23:30 Kontzertuak beheko txoznan: Santa Barbara; Stupid fucking people; John Dealer and the coconuts.

UZTAILAK 26, LARUNBATA

- 14:30** Herri bazkaria: Paella erraldoia
17:30 Eufemiano Iturri lasterketa.
19:30 Palertinar erresistentziarekin argazkia
23:30 Kontzertuak Goiko txoznan
23:30 Kontzerutak Beheko txoznan: Mozkar Alaiak; The Kellers; Larru beltzak.

UZTAILAK 27, IGANDEA

- 07:00** Gaupasero argazkia
18:00 Herri kirolak San Martin plazan

UZTAILAK 31, OSTEGUNA

- 9:00:** Goiz Deja txistulari taldearen diana auzoan.
12:00: Auzoko jubilatuengat luntxa Muru Azpin
16:30: Mus Txapelketa Muru Azpi elkartean.



tarren saria.

- 11:00** Legazpiko Musika bandaren kalejira
11:30 Segardo dastaketa
12:00 Gazteek osatutako epaimahai Gazta Lehiaketan
12:00 Ardi-okelaren Gipuzkoako 33. lehiaketa
12:15, Ardi mozka
12:45 Ardi-okelaren banaketa
13:15 Artzainei omenaldiak
13:30, Sari banaketa. Trikitiliariek girotuko dute goiza.

Goiz osoan zehar:

- Euskal Herriko Latxa arrazako ardi eta ahari erakusketa
- Artzai Gazta elkarteko kiuden gazta salmenta
- Sagardo dastaketa
- Artisauen erakusketa eta azoka udaletxearen aurrealdean

Herri bazkaria,

14:30etan, Aitxuri jauretxean

Arratsaldean

Gipuzkoako 55. Artzain Txakur Txapelketa

17:30 Urtatzaoko zelaian

Biok 2

info@biok2.com

Biok2.com

Toda la información de tu negocio en **un solo click.**

Power Biok



Tel: 943 88 44 00



DOS FORMACIÓN

AZTERKETA OFIZIALEAREN ZENTRO AZTERTZAILEA ETA PRESTATZAILEA
 INGELES IKASTAROAK MAILA GUZTIETARAKO ETA 3 URTETIK GORAKOENTZAT (ONLINE ETA PRESENTZIALAK)
 DIRUZ LAGUNDUTAKO PRESTAKUNTZA LANGILE ETA LANGABETUENTZAT
 PRESTAKUNTZA-ZENTROA (HIZKUNTZAK, INFORMATIKA, ESKOLA-ERREFORTZUA...)

since
1984

Nafarroa Etorbidea 1 (BEASAIN) / 943 88 03 46 / 636 23 22 27 / www.dosformacion.com / [@dosformacion](https://www.instagram.com/@dosformacion)



Goierrialdea autobusak
Mota guztiako autobusak
Goierriko herrien zerbitzura



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



**CANTERÍAS
DONOSTI**
Albañilería y Reformas

Reformas integrales ~ Cocinas ~ Baños
Pladur ~ Pintura ~ Porches ~ Tejados
Chimeneas de salón personalizadas
Chapeos en piedra natural
Mantenimientos

Iturtxo 5, 1ºD ~ ORDIZIA ~ Tf: 943 88 11 59
608 39 26 00 ~ 673 86 20 62
E-mail: canteriasyreformas@hotmail.com



**JOSÉ ÁNGEL
IGARZABAL**

Escritor

Hace medio siglo en Uretxu inicia su andadura la popular Sociedad "Akelarre" siendo una de sus actividades de relieve el concurso gastronómico incluido en las fiestas.

rra por la Sociedad "Zumardi", en esta ocasión, nos hacemos eco de su apuesta por nuestro folklore. Desde 1973 organiza con notable éxito un concurso de baile al suelo como lo avala el programado hace medio siglo concursando 23 parejas procedentes de Bergara, Lezo, Orio, Hernani, Eibar, Renteria, Pasajes, Osintxu y Zumarraga. Resulta vencedora la pareja bergareña Mugica-Arana.

Los pensionistas y jubilados **legazpiarras** están de enhorabuena. Aunque la inauguración queda pospuesta hasta su total puesta a punto, se procede a la apertura del Hogar del referido colectivo. Dispone de dos plantas, albergando en la primera una sala de estar, cafetería y despachos y en la planta superior cocina,biblioteca, sala de estar y terraza.

Dos apuntes marcan la actualidad "txirrindulari". En Julio de 1923 figura una prueba de carácter infantil con recorrido Zumarra-ga-Legazpi y la participación de 17 corredores. La victoria corresponde al donostiarra Vicente Urrezti, del "Lagun Garbiyak" (18:35 min.). Así se clasifican los zumarragarras : 6º José Olaechea, 9º Pedro Ormazabal, 10º León Pagola, 11º Gaspar Linazasoro, 13º José María Fernández, 15º Pedro Gabilondo. En Julio de 1925 en Ordizia se ventila la I Prueba C.D. Santa Ana con 52 participantes y un trazado de 105 Km. Se alza con el triunfo Esteban Zubiaurre del Club Deportivo Elgoibarres (3:29 h.).

El pasado en pinceladas

De dantzaris, txirrindularis... y gallegos

En plena estación estival, bajo un ambiente vacacional por excelencia discurre este encuentro con el pasado, sin olvidar la nota festiva que ponen en julio Ataun, Alegi, Ordizia y Zumarraga, en tanto que en agosto lo hacen Itxaso, Gabiria, Zegama y Zerain.

JULIO :

Abrimos el relato retrocediendo 50 años. De entrada la narración se enmarca en un apunte entorno a las fiestas de Santa Isabel de **Zumarraga**.

Al margen de otras iniciativas desplegadas en el plano zumarragarría por la Sociedad "Zumardi", en esta ocasión, nos hacemos eco de su apuesta por nuestro folklore. Desde 1973 organiza con notable éxito un concurso de baile al suelo como lo avala el programado hace medio siglo concursando 23 parejas procedentes de Bergara, Lezo, Orio, Hernani, Eibar, Renteria, Pasajes, Osintxu y Zumarraga. Resulta vencedora la pareja bergareña Mugica-Arana.

Los pensionistas y jubilados **legazpiarras** están de enhorabuena. Aunque la inauguración queda pospuesta hasta su total puesta a punto, se procede a la apertura del Hogar del referido colectivo. Dispone de dos plantas, albergando en la primera una sala de estar, cafetería y despachos y en la planta superior cocina,biblioteca, sala de estar y terraza.

Dos apuntes marcan la actualidad "txirrindulari". En Julio de 1923 figura una prueba de carácter infantil con recorrido Zumarra-ga-Legazpi y la participación de 17 corredores. La victoria corresponde al donostiarra Vicente Urrezti, del "Lagun Garbiyak" (18:35 min.). Así se clasifican los zumarragarras : 6º José Olaechea, 9º Pedro Ormazabal, 10º León Pagola, 11º Gaspar Linazasoro, 13º José María Fernández, 15º Pedro Gabilondo. En Julio de 1925 en Ordizia se ventila la I Prueba C.D. Santa Ana con 52 participantes y un trazado de 105 Km. Se alza con el triunfo Esteban Zubiaurre del Club Deportivo Elgoibarres (3:29 h.).



Concurso Gastronómico de Uretxu, impulsado por la sociedad Akelarre

AGOSTO:

En este mes las vacaciones dejan su huella patentizada en el vacío del caudal informativo. De todas formas siempre se encuentra algo noticiable para el relato. He aquí la muestra: Hace medio siglo en Uretxu inicia su andadura la popular Sociedad "**Akelarre**" siendo una de sus actividades de relieve el concurso gastronómico incluido en las fiestas. Al cumplir este año las bodas fundacionales, junto a nuestra felicitación va el deseo de que las celebren brillantemente.

Puesto el punto de mira en los años veinte destacamos que en Agosto de 1922 inaugura **Ormaiztegi** el camino que conduce a la estación del Ferrocarril del Norte. También culminan importantes obras ejecutadas en la iglesia parroquial.

Al año siguiente llegan desde una empresa austriaca las insignias encargadas por el **Club Deportivo "Ordizia"**. En ellas figura esmalteado en dorado el castillo del escudo de la villa y un balón además de la leyenda en color verde C.D. Ordizia.

En 1929, la colonia vasca residente en La Coruña celebra por todo lo alto la festividad de San Ignacio de Loyola amenizando la fiesta los txistularis de **Zumarraga**. De ellos se hace eco con este comentario un periódico coruñés al que visitan acompañando a una comisión de la colonia vasca: "Los tres txistularis de Zumarraga, Martín Grandes, Martín Zenecorta y Pascual Ocáriz, verdaderos maestros en su arte, nos obsequiaron ejecutando varios aires populares de su tierra, que hubieron de repetir estimulados por nuestro merecido aplauso".

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



ASADOR

ERRETEGIA

KATTALIN



Especialidad en **txuleta**
de viejo a la **parrilla**

Katea kalea 4 (junto al Polideportivo) BEASAIN
asador@kattalin.com • www.kattalin.com **943 88 92 52**



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



SAGARDO BEREZIAK / Sidras especiales



Urbitarte



Urbitarte D.O.



Jentilen Lurra



Sidra Saarfe

PLATER DESBERDINAK / Platos diferentes



URBITARTE SAGARDOTEGIA

Ergoiena auzoa, z/g - ATAUN • Tf: 943 18 01 19 • www.urbitartesagardotegia.com



UDAKO ESKAINTZA

¿Qué te ofrece nuestra ESKUALDE BAT... LAU HERRI !!

ESKUALDE BAT... LAU HERRI !!

Una comarca... cuatro pueblos !!

EZKIO-ITSASO: El Caserío-Museo Igartubeiti, además de sus visitas guiadas ofrece todos los miércoles, como actividad especial “Egin ezazu zure sagar zukua”, experiencia en la que puedes elaborar tu propio zumo de manzana. También ofrecerán la experiencia “Sagar Txotx”, una visita que muestra la importancia de los alimentos en el caserío Igartubeiti y que termina con buen sabor de boca, degustando un pintxo y haciendo txotx (Ver fechas en la agenda).

LEGAZPI: Experiencia sin igual en la **Ferrería de Mirandola**. Además, opción de realizar “pista-jokoa” en el Parque de Mirandola que cuenta, además, con frontón y zona de picnic. Y en el Picadero de Ormazarreta podrás iniciarte en la equitación o pasear a caballo.

URRETXU: El alto de **Santa Barbara**, accesible en coche, es el mejor lugar para subir a la cumbre de Irimo... o para sentarte en el nuevo **banco gigante**, que además de ofrecerte una vista sin igual, sorprenderá a tus amigos. En Santa Barbará, además, encontrarás una excelente zona de esparcimiento con bar-restaurante, albergue, parque infantil...

ZUMARRAGA: Antio / La Antigua, la “Catedral de las ermitas” permanecerá abierta todos los días de julio y agosto. Y el 15 de agosto será un día muy especial en el que podrás ver bailar la **Ezpata-Dantza** (baile de espadas) en la parroquia. Además, puedes acceder desde la Azoka (plaza del mercado) a varias rutas a pie. Más info: www.zumarragaturismo.com.



Zumarraga



Urretxu

UROLA GARAIAN

comarca en verano?

UDARAN... ZURETZAKO ZABALIK !!

Agenda de actividades para este verano

UZTAILA / JULIO

Larunbata 5, Sábado

Pintxo & txotx esperientzia.
(11:00 eusk / 12:30 cast).
Igartubeiti baseria, Ezkio. 943 725 107

Igandea 6, Domingo

Ruta obrera. (11:00 h.)
Escuela de los años 50+ vivienda.
Legazpi. 943 730 428

Igandea 13, Domingo

Escape Room. (11:00 h.)
Museo del Hierro vasco
Legazpi. 943 730 428

Igandea 13, Domingo

Chillida Lantoki+ Fabrika (12:30 h.)
Bisita gidatua. Legazpi. 943 73 04 28

Larunbata 26, Sábado

Pintxo & txotx esperientzia.
(11:00 eusk / 12:30 cast).
Igartubeiti baseria, Ezkio. 943 725 107

Igandea 27, Domingo

Ferrería de Mirandaola (11:30 / 12:30)
Legazpi 943 730 428

Asteazkenetan (Miércoles)

Sagar zukua egiteko tailerra/
Taller de zumo de manzana (10:30 h.)
Igartubeiti baseria, Ezkio. 943 725 107

Asteburuetan (Fines de semana)

El misterio de la Virgen de Ezkioga.
(17:00) Visita guiada. Ezkio. 631 016 237

ABUZTUA / AGOSTO

Larunbata 2, Sábado

Pintxo & txotx esperientzia.
(11:00 eusk / 12:30 cast).
Igartubeiti baseria, Ezkio. 943 725 107

Larunbata 16, Sábado

Pintxo & txotx esperientzia.
(11:00 eusk / 12:30 cast).
Igartubeiti baseria, Ezkio. 943 725 107

Larunbata 30, Sábado

Pintxo & txotx esperientzia.
(11:00 eusk / 12:30 cast).
Igartubeiti baseria, Ezkio. 943 725 107

Igandea 31, Domingo

Ferrería de Mirandaola (11:30 / 12:30)
Legazpi 943 730 428

Asteazkenetan (Miércoles)

Sagar zukua egiteko tailerra/
Taller de zumo de manzana (10:30 h.)
Igartubeiti baseria, Ezkio. 943 725 107

Asteburuetan (Fines de semana)

El misterio de la Virgen de Ezkioga.
(17:00) Visita guiada. Ezkio. 631 016 237



Legazpi



Ezkio-Itsaso



INFORMAZIOA / INFORMACIÓN

Urola Garaiko turismo Bulegoa / Of. Turismo Urola Garaia

943 72 20 42 / whatsapp 688 64 05 34

turismobulegoa@urolagaraia.com

UROLAGARAIA
SERENDIPIA

EUSKADI
BASQUE COUNTRY

HAIN
GIPUZKOA

MUTILOAKO JAIAK

EKAINAK 26, OSTEGUNA

Eguerdian, Txerriaren jaitsiera Udaletxean.

14:30ean Paella jatea eta Bazkal ondoren Ostolaza eta Narbaiza trikitilariekin.

18:30ean Patata Tortilla Lehiaketa.

20:00etan Toka lehiaketa.

Iñunzearia, Ostolaza eta Narbaiza.

EKAINAK 27, OSTIRALA

20:00etan, Sagardo Dastaketa talao eta pintxoak lagunduta. **Ondoren**, Oilasko erreka. Dena alaitzeko, **Hamarru Elektrotxaranga**. **Gaueko 23:30etan** Joselu Anayak, **Ondoren** DJ Jalisko,

EKAINAK 28, LARUNBATA

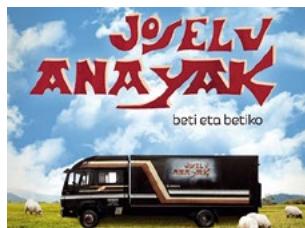
Eguerdian, Bazkaldu aurreko poteoa.

17:30ean, Umeentzako puzgarriak.

17:00etan, Bola lehiaketa.

21:00etan, Herri Afaria.

23:30etan, Kontertuak: Balantza eta Egurra eta kitto



Ostolaza eta Narbaiza

ATAUN AIAKO

EKAINAK 27, OSTIELA

16:00 Puzgarrik

17:30 Apar festa

18:00 Amelie Ipuin Kontalarie (0-3 urteko umeentzako)

Gero.... Txokolatea

19:30 Muxutruk erromerie

21:30 Auzu afarie

23:30 Muxutruk erromerie

2:30 DJ Jo ta Txo

EKAINAK 28, LARUNBATA

17:00 Kataluニア eta Euskal Herria dantzan: Esbert Dansaire de Granollers eta Otsoak Dantza Taldea

19:00 Sardinak eta sagardo dastaketa

22:00 Gazte afarie



EKAINAK 29, IGANDEA

11:30ean Meza Nagusia

12:00ean "Zirku erakustaldia" plazan.

13:00etan "Izarretan Dantza" dantza modernoko erakustaldia

13:00etan Txakolin Dastaketa eta Beñat Telleriaren Gatzak eta Erromeria Iker Sukia eta Aritz Markinezekin.

18:00etan Herri Kirolak.

18:45etan Pilota partiduak

Festei amaiera emateko, erromeria giroa Iker Sukia eta Aritz Markinezekin.



Mutiloako Udalak jai zoriontsuak opa dizkizue



www.iburhipika.eus

30 Junio
Fiesta de Fin de Curso

- JULIO
• **Udalekus**
• **Exámenes galopes**



AGOSTO
Salidas al monte

SEPTIEMBRE
Inicio Deporte Escolar



PASEOS TODOS LOS DÍAS

2 horas 40 €

3 horas 50 €

ONY: 30 minutos 25€

IBUR Baserria, Sakabanatua 26, ITSASO 663 06 00 11 - 655 73 53 00 iburhipikakluba@gmail.com

SANTIXALAK

00:00 Mallet taldea

01:45 DJ lizarrusti

EKAINAK 29, IGANDEA

11:30 Ataungo emakume sortzaileen azoka ta erakusketa

12:00 EATE abesbatza

13:00 Kantu potea eta luntxe

17:00 Herri kirolak

19:00 Pelota partiduk

UZTAILAK 2, ASTEAZKENA

11:00 Meza nagusie

Gero... Luntxe

14:00 Herri bazkarie

Maialen Akizu eta Iker Zubeldian bertsok eta trikiti doinuk alaituta.

18:30 Toka



GABIRIKO JAIAK

ABUZTUAK 13, ASTEAZKENA

17:30 Pilota partidak

19:30 Makila jaitsiera, pregoia, buruhandiak, erraldoiak eta dantzariak.

21:00 Gazte sentitzen direnen afaria

00:00 Musika (Zehaztu gabe).

ABUZTUAK 14, OSTEGUNA

16:30 Herri Kirol Apustua

16:30 Umeentzako u jolasak eta apar-festa

18:30 Bertso-saioa

23:00 Kontzertuak (Naxker, Malko...)

ABUZTUAK 15, OSTIRALA

MOZORRO EGUNA

11:00 Meza nagusia

12:00 XXXII: txirrindulari igoera (sariak federatu gabekoentzat soilik izango dira)

18:00 Ume-jolasak eta umeen mozorro dantza

18:30-19:30: Bola eta toka txapelketa

22:30 Musutruk Erromeria

00:00 Mozorro leihaketa

Jarraian: Musutruk erromeria

Goizaldean: baratzuri-zopa Erbien

ABUZTUAK 16, LARUNBATA

11:00 Meza nagusia eta jarraian, Goruntz dantza-taldearen emanaldia

19:00 Herriko eta inguruko Sagardo dastaketa eta txistor leihaketa

18:30-19:30 Bola eta toka txapelketa

23:00 Kontzertua: Sukena, Skabidean...



Goizaldean: baratzuri-zopa Osinaldean

ABUZTUAK 17, IGANDEA

12:00 Bola, toka eta tiragoma txapelketa herriarentzat

19:00 Ardo banaketa eta afari-merienda Arratsaldean eta gauean: Joselu Anayak



GABIRIAKO UDALAK

JAI ZORIONTSUAK OPA DIZKIZUE.
ONDO PASA!!

RESTAURANTE - JATETXEA



Korta

Jai Zoriontsuak!!!

www.restaurantekorta.com

restaurante korta@gmail.com

San Lorenzo Auzoa, GABIRIA 943 88 71 86

ORDIZIAKO JAIAK

EL RECINTO DEL MERCADO SE HACE CENTENARIO

Con el reflejo de una historia protagonizada fundamentalmente por los baserritarras que cada miércoles la ocupan ofreciendo sus productos, el pasado mes de junio se convirtió en centenaria la nave cubierta de la plaza del mercado.

Su inauguración nos retrotrae al 11 de junio de 1925, festividad del Corpus Christi, emparejándola con otro acontecimiento como es la bendición de un palio donado a la parroquia por los ordiziarras residentes en Argentina. La jornada se inicia, a las 10 de la mañana, con la celebración en la parroquia de una Misa mayor con asistencia de las autoridades locales, procediéndose a su final a la bendición del referido palio ejerciendo de padrinos el alcalde, **Eu-
genio Ibarbia** y su esposa **María Asunción**.

Arcuz. Seguidamente se procesiona hasta la plaza en donde el párroco, **Francisco Urrestarazu**, bendice la nueva estructura de hormigón que cubre al mercado, obra ejecutada bajo la dirección del arquitecto **José Gurruchaga**. La impresionante construcción dispone de 8 pilastres y 12 columnas adornados con capiteles corintios. Al mediodía, la banda de música ofrece un concierto bajo la batuta de su director y organista de la parroquia, **José Luis Gu-
ruchaga**. El encuentro musical da paso, en la sala capitular del Ayuntamiento, al banquete oficial servido por la **Fonda Zubizarreta**. Por la tarde, se disputa un encuentro futbolístico entre el Inca F.C. de Tolosa y el Villafranca C.F., con victoria de los tolosarras contándose además con bailables a cargo de la banda de música prolongados hasta la noche.

Así, desde hace cien años, este recinto cubierto calificado como monumento histórico acoge cada miércoles un mercado con encanto constituyendo punto de referencia en Gipuzkoa para quienes comercializan el producto local.

A modo de epílogo, recordamos que a 15 de mayo de 1512



© Gorka Urdia



Juana I de Castilla otorga a Villafranca la facultad real para establecer un mercado franco los miércoles como ayuda para su reconstrucción tras un voraz incendio que asoló a la villa el 18 de marzo de 1512.

**Jose Ángel
Igartzabal**
(Escritor)



ASKE BIZI

BARNE

BERRIKUNTZAK



Etxebizitzen berrikuntza integrala
Gremio taldeak

Zeramika-erakusketa

Bainugela osoa
Bainuontzitik dutxara aldatu

VERI sukaldetako
gure erakusketa

Galdararen aldaketa
Pellet berokuntza

Reformas integrales de viviendas
Grupos de gremios

Exposición de cerámica

Baño completo
Cambio bañera por ducha

Muebles de cocina VERI en nuestra
exposición

Cambios de caldera
Estufas de pellet

Urdaneta 41. ORDIZIA

Tf. 606 66 60 36

Horario de exposición / **Erakusketaren ordutegia:**
9:30 - 14:30

Fuera de este horario con cita previa /
Ordutegitik kanpo, hitzordua eska ezazu



ESTIBALITZ
RUANO MATXAIN
ileapaindegia

Ileordeak eta ilea ezartzeko sistemak

Erreserbak on-line:

www.estibalitzruanomatxain.com

Araba 1 - ORDIZIA - 943 88 10 35

ORDIZIAKO JAIAK (Behin-behineko egitaraua)

UZTAILAK 18, OSTIRALA

18:00 Txosnaguneko pregoia.

22:30 Boxeo Jaialdia Pilotalekuaren.

00:30 Txosnagunean kontzertua.

UZTAILAK 19, LARUNBATA

09:45 Kadete mailako txirrindu proba.

10:00 Plaza Nagusian: 2023ko jaioberriren zapiak emateko ekitaldia.

12:00 Txupinazoa, haurren egunaren hasiera. Buruhandi eta Erraldoiak, Burrubazale Txaranga...

14:00 Umeen baxaria eta dantzaldia.

14:30 Gazte baxaria Arboledan.

17:00 Pala-partida finala.

18:00 Buruhandi eta erraldoiak.

20:00 Txikien Kuadrilen kalejira.

22:00 Haurren mozorro dantzaldi handia.

22:30etatik aurrera: Musika-animazio desberdinak herrian zehar.

UZTAILAK 20, IGANDEA

10:00 Goizeresia Ordiziako Txistulariekin.

10:45 Harrera haurren alkate jaun andreei.

11:00 Meza Nagusia. Meza bukatzean Ordiziako Martxa joko dute.

12:00 Haurren ohiko arreskua.

16:30 Pilota finalak, benjamín eta alebin.

19:00 Haur danborradaren hasiera.

19:00 Haurren Danborradaren bukaera.

UZTAILAK 24, ASTEAZKENA

11:30 Txupinazoa San Jose egoitzan.

12:00 Txupinazoa. Jai hasiera ofiziala.

12:15 Buruhandi eta erraldoiak.

17:30 Bigantxak eta kuadrilen arteko Bigantxa-futbol txapelketa.

19:30 Txarangarekin kalejira.

21:30 Danborrada. (Irteera Buztuntzatik).

24:00etatik aurrera: Musika-animazio desberdinak herrian zehar..



AUTOLANAK
ARANA MOTOR
TALLER MECÁNICO

Maillutz kalea, 41 - ORDIZIA 943 05 94 92
info@aranamotor.es

DJ IÑIGO ETXENIKE

Ezkontzak
Despedidak
Jaiak

655 744 657

Peluquería Unisex
Asesoramiento personal

BRET
ILEAPAINDEGIA

Gipuzkoa kalea 15 - ORDIZIA
☎ 943 50 40 39 - 688 75 31 23
✉ [BRET_ILEAPAINDEGIA](#)

JOXE HARATEGIA
Andra Mari 23. ORDIZIA. 943 88 12 29

BOSSA NOVA
ILEAPAINDEGIA • PELUQUERÍA

Cercanos a tu imagen, cercanos a ti.
Asesoramiento personalizado.
Tratamientos con productos naturales
Heratinas, Hidratación, Antiencrespamiento...
Te esperamos!!!

Aita Barandiaran Enparantza 5, ORDIZIA. 943 88 24 76

GOZOKI DENDA
Elkano 10 - ORDIZIA

Peluquería Caballeros
LAZNE
Gizonezko Ileapaindegia

Domingo Unanue, 1
Tel. 943 08 60 04
ORDIZIA

ORDIZIAKO JAIAK (Behin-behineko egitaraua)

UZTAILAK 25, OSTIRALA

- 07:30 Laguntasuna errondailan.
- 10:00 Ordiziako Klasika
- 13:00 Errondaila Plaza Nagusian.
- 14:00 Klasikaren amaiera eta sariak.
- 17:00 "Ordizia Hiria" Pilota txapelketa.
- 18:00 Bigantxak eta errekortari gazteak.
- 18:30 Kalejira. Buruhandi eta erraldoiak.
- 21:00 Beti argi bandarekin kalejira.
- 22:30etatik aurrera:** Musika-animazio desberdinak herrian zehar.

UZTAILAK 26, LARUNBATA

- 06:00 Ohiko goizaldeko danborrada.
- 08:30 Irungo musika bandaren kalejira.
- 09:30 Bigantxak San Bartolomen.
- 11:00 Meza Nagusia eta prozesioa.
- 12:15 Agintarien soka-dantza.
- 18:00 Profesionalen pilotxa partiduak.
- 21:00 Beti Argi bandaren kalejira.
- 22:00etatik aurrera:** Musika-animazio desberdinak herrian zehar.

UZTAILAK 27, IGANDEA

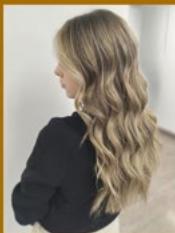
- 10:00 Goizeresia txistulariekin.
- 11:00 Santanazaleen meza.
- 12:00 Esku dantza Plaza nagusian.
- 13:00 Kuadrilen irteera.
- 18:30 Rekordadoreak San Bartolomen.
- 21:00 Betiargi bandaren kalejira.



© Attrixbox



Domingo Unanue plaza 7, ORDIZIA 943 507 537 655 721 556



HERRIKO TABERNA

Razioak, pintxoak, entsaladak,
plater konbinatuak...

Elkano 11 - ORDIZIA - 943 043919

jai
zoriontsuak





VERÓNICA

Ileapaindegia

Karrillazpi 2 - ORDIZIA

943 24 23 75



Raciones
Bocadillos
Ensaladas
Hamburguesas
Platos combinados
Gastronomía rumana



Gudarien Etorbidea. ORDIZIA
643 18 49 36



BAR ALDASORO

Urdaneta 27, ORDIZIA
693978201 - 643702158

BOCADILLOS - PLATOS COMBINADOS

RACIONES: Champis, Carne guisada, Oreja en salsa, Callos...

PINTXOS: Torrezno, Oreja, Calabacín, Manitas, Tomate relleno...

PLATOS RUMANOS:

- Ciobrade de burta y de perisoare
- Sarmale
- Mici cu cartofi



Santamaria-Andre Mari Kalea, 31 # ORDIZIA
943 08 59 97

amonane



**SANTA ANA
JAI ZORIONTSUAK
OPA DIZKIZUEGU**



Nagusia, 30 - ORDIZIA

ZUMARRAGAKO JAIAK



© Iker Gutiérrez



FOTOGRAFÍAS: IKER GUTIÉRREZ GARCÍA (Zumarraga, 1983)

Su afición a la fotografía empieza cuando se compra una cámara digital Airis con 17 años. A día de hoy cuenta con un excelente equipo fotográfico, lleva 14 años presentándose a concursos y ha realizado todo tipo de reportajes. Ha sido premiado varias veces por el Diario Vasco, dos ocasiones por Diputación, varias veces en los concursos de Santa Lutzi, ha ganado los últimos 2 años el concurso de Santa Anastasia, los últimos 4 el de Santa Isabel... y en 2018 consiguió publicar una fotografía en la revista National Geographic Viajes. Por el momento la fotografía sigue siendo una afición aunque le ocupa tanto que parece un oficio. Eso sí, si hay algo que Iker ha aprendido en todos estos años, en sus propias palabras, es que "Las cámaras no hacen fotos, los fotógrafos sí". Solo hay que ver sus imágenes para comprobarlo. Disfruten de ellas.

Goierrri bus

20-24-30-38-55-60-64
eta 80 plazatako
autobusak



Tfnoa. **943 72 52 50** • www.goyerribus.eus • E-maila: info@goyerribus.eus

Zerbitzu eta Irtenbide Elektrikoak



TXIMISTA
ELEKTRIZITATEA S.L.



Pol. Mugitegi B 13-15. URRETXU
Tf. 943 72 51 50

admon@tximista.com
www.tximista.com



BERGARA
COCINAS CARPINTERIA

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



COCINA
SALON
DORMITORIO
JUVENIL
SOFAS
ARMARIOS
CARPINTERIA ...



IDEAS-PROYECTOS
COORDINACION
DE GREMIOS

Matxinporta 10 URRETXU 943 723689 - 607 191 336

CURIOSIDADES DE NUESTRA EZPATADANTZA

Cada **2 de julio** el brillo de las espadas resplandece en el interior del templo de Santa María de Zumarraga, primitiva parroquia de la villa conocida popularmente como La Antigua. Tal día se celebra en su entorno la anual romería amalgamando fe, tradición y fiesta. Está presente el sublime momento de la ezpatadantza ejecutada ante el altar presidido por la imagen de la Virgen. Se desconoce el origen de este baile en el referido recinto sagrado. Se encuentra documentado que la autoridad eclesiástica en 1589 autoriza esta danza dentro de la iglesia ante la Virgen. La motivación resulta una incógnita pudiendo considerarse como un acto de pleitesía a la Virgen por parte de los zumarragarras ante algunos hechos bélicos en los que intervinieron. Otra hipótesis apunta **Luis Peña Basurto** señalando que este baile guerrero pueda tratarse de un homenaje de los soldados, quizás de la Casa de Lazcano, a cuyo patronazgo pertenecía la antigua parroquia de Zumarraga.

Respecto a **singularidades** de la ezpatadantza zumarragara desgranamos algunas de ellas. Así, en 1656, el capitán de la ezpatadantza, **Bartolomé de Ibarguren**, considerando que no bailaba correctamente reprende al dantzari, **Juan de Alzola**, obligándole a retirarse dándole un empujón que lo derriba al suelo. Como respuesta, Alzola le ataca con la espada hiriéndole en muslo izquierdo siendo detenido y encerrado en el calabozo. Otro hecho insólito se produce en 1762, año en el que no se ejecuta el rito de la ezpatadantza debido a no presentarse los dantzaris, **Francisco y Juan de Izaguirre**, siendo el primero "capitán". Ambos son encarcelados por orden del alcalde. Destacamos también que en mayo de 1779, la corporación municipal acuerda que el Alcalde "haga los recursos correspondientes para conseguir que se pueda bailar la ezpatadantza o danza de las espadas el día de Corpus". A la vista está que tal solicitud no prosperó. Fijando la atención en otra resolución del Ayuntamiento correspondiente a junio de 1882, se deja sentir una diferencia de trato en el banquete. Se dispone que sea abonado por el Ayuntamiento "el gasto de la comida del clero parroquial, del predicador y del organista, además de el de los cargos municipales. Que se ofrezca una comida modesta a los músicos de la banda y a los ezpatadantzaris".

En la recta final del siglo XIX, peligra la continuidad de la ezpatadantza por falta de intervenciones locales, viéndose obligado el Ayuntamiento a contratar a dantzaris ordiziarras. Años más tarde,



© Iker Gutiérrez

ezpatadantzaris zumarragarras protagonizan el baile, contando con la valiosa e ilusionada colaboración de los maestros, **Saturnino Echevarría, Martín Elola, Julián Zabaleta y José Odriozola**, sin olvidarnos de **Benita y Gregorio Aranguren Zabaleta**, que en 1930, impartieron clases de baile a un grupo de dantzaris-txikis que bailaron en la romería del referido año. Alcanzado 1970 queda en manos del grupo "Irrintzi" el baile de la ezpatadantza y **a partir de 2015 las mujeres forman parte del mismo**.

Jose Ángel Igartzabal
(Escritor)



Tapicería GUILLERMO
Jai zoriontsuak Felices fiestas
Matxinporta 18 - URRETXU - Tf. 943 72 05 72



Jai Zoriontsuak! Felices fiestas!

AQUARBE

www.aquarbe.es

Uren Udal Zerbitzuaren harremanetarako kanalak

Bulegoa: Soraluze kalea, 9 behe
Zumarraga
Bezeroarentzako arreta: 941 750 031
Matxurak: 900 330 027
Kontsultak edo kudeaketa
komertzialak: 648 175 695

Canales de contacto del Servicio

Municipal de Aguas

Oficina: Soraluze, 9 bajo Zumarraga
Atención al Cliente: 941 750 031
Averías: 900 330 027
Consultas o gestiones
comerciales: 648 175 695

PSE-EE
PSOE



Casa del Pueblo Herriko Etxea

*Jai zoriontsuak opa dizkizue
Les desea felices fiestas*

**AGRUPACIÓN SOCIALISTA
ELKARTE SOZIALISTA
Zumarraga - Urretxu**


Socialistas

Bidezar, 17 · Telf.: 943 72 42 40 · ZUMARRAGA

ZUMARRAGAKO JAIAK

EKAINAK 26, OSTEGUNA

- 11:00-14:00 / 16:30-19:30 HAUR PARKEA**
TXU-TXU TRENA Elizkale
18:30 APAR-FESTA Euskadi plaza
18:00 ERASO SEXISTEN AURREAN SENTSI-
BILIZATZEKO KANPAINIA. Euskadi plaza

EKAINAK 27, OSTIRALA

- 17:00 KUADRILEN ARTEKO KIROL TXAPE-**
LKETAKO FINALA Plazaan
17:30 BURUHANDIAK herriko kaleetan
zehar IRATZARRI DULTZAINEROekin.
19:30 ZUMARRAGAKO BANDAren kalejira
20:00 SUKAR taldearekin dantzaldia.
Euskadi plaza
23:00 ELKARTEEN ARTEKO LVII. DAN-
BORRADA. Parte-hartzaileak: herriko
elkartea, kuadrilak, Goiargi abesbatza,
Zumarragako Musika Banda...
00:30 SUKAR Taldea Euskadi plazan
00:00etatik aurrera TESTING programa



© Iker Gutiérrez

EKAINAK 28, LARUNBATA

- 08:00 ASTEROKO AZOKA** Euskadi plazan
12:30 DANTZA LIBREKO TXAPELKETA Zelai
Arizti pilotaleku
13:30 Kantu-poteoa GOIARGI abesbat-
zarekin
15:30 HERRI mailako plater tiroketa
16:15 XXVII. MUS TXAPELKETA, Txoko eta
Haizea tabernek antolatuta. Bidezar
16:30 XAKE TXAPELKETA Euskadi plaza
17:30 EGURREZKO JOKOAK haurrentzat
Euskadi plaza
18:00 DANTZA JIALDIA Zumarraga-Urre-
txuko Irrintzi, Urretxuko Lurra eta talde
gonbidatuarekin. Zelai Arizti pilotaleku
19:15 Musika eskolako ikasleen ROCK



JAI ZORIONTSUAK
OPA DIZKIZUEGU!

Matxinporta 30
URRETXU
943 72 04 18



IRAETA TABAKOAK

Jai zoriontsuak!
Mila esker!!

Legazpi 10 - ZUMARRAGA



onenena
Maika

LIBRERÍA • MERCERÍA
JARDINERÍA
CENTROS FLOR ARTIFICIAL
JUGUETERÍA • FERRETERÍA
MENAJE • LIMPIEZA HOGAR
BOLLERÍA...

943 72 13 19
Urdaneta 12 - ZUMARRAGA



Aixa
frutategia

Labeaga, 3-5 bajo • 943 72 60 09 • 20700 URRETXU



ZUMARRAGAko EAJ/PNV-k

Jai zoriontsuak
opa dizkizue

Zurekin Zumarraga biziberritzen

ehbildu

ZUMARRAGAKO JAIAK

kontzertua. Zelai Arizti parkea

20:00 GRANUJAS A TODO RITMO kaleetan zehar

23:15 Su artifizialak VULCANO etxearen eskutik

00:00 LARRAIN DANTZA. Euskadi plaza

00:30 ATLÁNTIDA orkestrarekin dantzaldia Euskadi plaza

EKAINAK 29, IGANDEA

10:00-15:00 ARTE ESKULANGINTZA azoka Euskadi plaza

12:30 Haurrentzako paseoak PONIAk La Salle-Legazpi ikastetxeko jolastokia

13:00 ZUMARRAGAKO MUSIKA BANDAREN kontzertua ALDAPEKO BASQUE LATIN JAZZ taldearekin. Zelai Arizti aretoa

13:30 Musika eskolako TRIKI-TXARANGA

18:00 ERREKORTADORE Txapelketa eta ondoren behiak 16 urtetik gorakoentzat. La Salle-Legazpi ikastetxeko jolastokia

19:00 GOIARGI abesbatzaren kontzertua Parrokan

19:15 Musika Eskolako ikasleen ROCK KONTZERTUA. Zelai Arizti parkea

20:00 SALOI DANTZAK Jose Mari Orbegozoren eskolaren eskutik. Euskadi plaza

23:00 IXABEL DJ FESTA 11 (herriko Dj-ak) Euskadi plaza



© Iker Gutiérrez



EKAINAK 30, ASTELEHENEA

11:00 Gaztetxoentzako GRAN PRIX Txapelketa

12:30 HERRI KIROLAK

13:00 DANTZA eta MUSIKA Gure Txoko pertsona Nagusien elkartearak antolatuta

14:30 Pertsona Nagusien BAZKARIA Azoka

ARANGUREN ESTANKOA



Labeaga 51, URRETXU - **943 72 09 14**





RECREATIVOS UROLA, SL.
MAQUINAS RECREATIVAS

Churruca 2-4 ZUMARRAGA
recreativosurola@gmail.com

943 72 27 44

Jar
Edaritegia Kafetegia

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



Ondo pasa
Santa Isabel jaiak!

Gernikako Arbola plaza 5
· Urretxu ·



Cafetería Hirukia

Piedad 16, ZUMARRAGA
cafeteriahirukia@gmail.com

943 72 17 57



BAR MONTERREY
JAI ZORIONTSUAK!!!

BOCADILLOS, RACIONES, PLATOS
COMBINADOS...

IPARRAGIRRE 1 • ZUMARRAGA

asador
MUGA

Menú del día (de lunes a viernes)
Carta (fin de semana)
Pintxos y cazuelitas (todos los días)

Secundino Esnaola 36, ZUMARRAGA
843 98 98 49 @asador.muga

Especialidad en
PARRILLA



muskari
loradenda

943 72 52 32
Piedad kalea 18
ZUMARRAGA

Maider
ILEAPAINDEGIA



943 72 63 39

Piedad 6 • ZUMARRAGA

EGUMENDI
50 urteurrena

www.egumendi.com

Ipeñarrieta 48 URRETXU-ZUMARRAGA Tf. **943 72 33 01**
egumendi@egumendi.com

ZUMARRAGAKO JAIAK

16:30 Pertsona Nagusientzako DANTZAL-DIA DJ-arekin. Azoka

18:00 Kuadrilen arteko GRAN PRIX Txapelketa (zezentxoekin)

20:30 HAUSPOA & TUNELA (El túnel del fuego). Proiektuaren aurkezpena: Konertzua eta dokumentalaren zatiak. Euskadi plaza

UZTAILAK 1, ASTEARTEA

11:00-14:00 / 17:00-19:30 HAUR PARKEA TXU-TXU TRENA Elizkale

18:30 APAR-FESTA Euskadi plaza

18:00 BEHI-FUTBOLA 16 urtetik La Salle-Legazpi ikastetxeko jolastokia

19:00 ROCK KALEAN herriko kaleetan zehar
22:15: PURO RELAJO Euskadi plazan

UZTAILAK 2, ASTEAKZKENA

08:00 Txistulari Taldearen KALEJIRA.

11:00 MEZA NAGUSIA Antion. Dantzariek Ezpata Dantza dantzatuko dute.

12:30 OHOREZKO AURRESKUA, eliza aurreko zelaian.

13:00 Bertsolarien, Tolosako dultzaineroen eta trikitilarien SAIOA.

14:30 HERRI-BAZKARIA.

17:30 ERROMERIA Antxiñako Ama Txistulari Taldearekin, Tolosako dultzaineroen eta trikitilariekin.

19:30 ALAITASUNA ERRONDAILA

20:30 AGURRA eta ITZULERIA.

21:15 EZPATA-DANTZA Euskadi plaza

21:30 ERROMERIA Euskadi plaza

UZTAILAK 5, LARUNBATA

15:30 Plater-tiroko tiraketa SOZIALA

18:00 IDI PROBAK. Euskadi plaza



© Iker Gutiérrez

sentitu
ESTETIKA ETA ONGIZATEA

Soraluze kalea 5, ZUMARRAGA

747 44 07 87

sentitu.sentitu@gmail.com





Llámanos al 658 76 74 98
garbillimpiezas01@gmail.com

Especialistas en

- ✓ Comunidad
- ✓ Oficinas
- ✓ Hostelería
- ✓ Fin de obra
- ✓ Empresas
- ✓ Garajes
- ✓ Limpiezas generales de hogar



Plaza Navarra 4 ZUMARRAGA

943 29 76 47 - 667 50 11 20 andrea@andreaaltzariak.com

reformas integrales
erreforma integralak
cocinas
sukaldeak
dormitorios
logelak
ideas y asesoramiento
ideik eta aholkularitza



Jai horontzamak!!



Bidezar, 13 - ZUMARRAGA - 943 901 142
www.inmobiliariaindartsu.com

Compraventa de fincas
Alquileres
Gestión de comunidades
Lursail salerosketa
Alokairuak
Komunitateen kudeaketa



TALLER DE PINTURAS
RESTAURACIÓN DE FACHADAS
DECORACIÓN

Soraluze 7. ZUMARRAGA 943 03 65 72 - 606 91 76 00 Exposición en: Avda Euskalerria 5



PET
GARBI

MASKOTA AUTOCARBIKETA
TXAKUR ILEAPAINDEGIA

619 35 43 90
Iparragirre 11, bajo 3, URRETXU



Elizkale kalea 15
943 72 49 55

ZUMARRAGA

Izazpi auzoa, 2
943 72 62 37

Expedición de UGLE a Marruecos ENTRE EL CIELO Y LA ARENA

Texto y fotografías: Josema Azpeitia

Imágenes de Marruecos: Archivo UGLE

Anadió se le escapa que donde más se aprende en una carrera o en cualquier curso o ciclo formativo es en las prácticas. Eso sí, cuando tomaron la decisión de estudiar automoción, ninguno de los jóvenes alumnos que tomaron parte en el “**Proyecto Ethazi**”, 10 chavales de Urola Garaia con edades comprendidas principalmente entre los 18 y los 20 años, pensaron que el “hincar los codos” se iba a combinar con una aventura como la que vivieron el pasado mes de marzo: en esencia y como resume **Dani Martín**, “Coger media docena de vehículos que iban a ser destruidos, restaurarlos en carrocería y mecánica, ir con ellos hasta Marruecos, atravesar el desierto y volver al punto de partida con los coches enteros”.

Así planteado suena hasta sencillo, pero llevar a cabo esta ocurrencia que fue llevada hasta sus últimas consecuencias, fue un proceso cuya ejecución llevó casi un año, desde que se lanzó el reto a los alumnos en junio de 2024 hasta que el 30 de marzo volvieron a casa sanos y salvos tras vivir 10 días que no olvidarán el resto de sus vidas.

El ideólogo de esta locura, el “liante”, para entendernos, fue el mencionado Dani Martín, el propietario de los talleres **Zuauto** del barrio de los Leturía de Zumarraga. Dani, un loco de los coches y la mecánica que lleva colaborando desde hace cinco años con **UGLE** como profesor de los alumnos del **Ciclo de Grado Superior de Automoción**, había participado unas 15 veces en diferentes pruebas y carreras que se celebran en las agrestes zonas del norte de África. Enamorado de esa zona y sus gentes, quiso trasladar sus vivencias a sus alumnos pasando del relato de las mismas a convertirlos en protagonistas de ellas, y para ello contó con la complicidad de **Jonan Torquemada**, profesor de Automoción y Mecatrónica en UGLE que también había acudido con Dani a Marruecos quedándose igualmente prendado de la aventura. “Somos uña y carne” afirma Dani, “y todo lo que hago últimamente lo hago con él”.



Pol. Mallutz 5 • ORDIZIA
691 67 88 68

Pol. Ind. Guardi 57-58 IDIAZABAL
653 95 48 80

En la página anterior, arriba, Dani Martín en uno de los coches que acudió a la expedición de Marruecos. Abajo, Dani y Jonan Torquemada en los garajes de Urola Garaia Lanbide Eskola (UGLE), en Zumarraga. En esta página y en la siguiente, los alumnos y sus acompañantes en diferentes momentos de descanso durante la dura y espectacular experiencia vivida en el país africano.



Convencidos de la posibilidad de llevar a cabo su idea y tras recibir el visto bueno del centro, el primer escollo fue convencer a los padres de que iban en serio. "Los alumnos de UGLE son adultos, pero sus padres todavía los ven como sus pequeños" razona Dani. Eso sí, una vez superadas las dudas y viendo la ilusión desplegada a lo largo de todo el proceso por Iñaki, Iban, Markel, Achraf, Batirte, Vaquero, Eneko Artola, Eneko Martínez, Jon López y Jon Santamaría, los 10 integrantes del proyecto, los padres empezaron a tranquilizarse, pues vieron que allí había fundamento, ya que el proyecto Ethazi no ha sido un capricho de niños acomodados. "El 100% de los chavales se ha tenido que autofinanciar su participación. Han tenido que crear sus propias empresas, empresas reales, han tenido que reparar y preparar los coches con material de desguace, han tenido que conseguir el dinero vendiendo bocatas, rifas, mecheros..." Y una vez en marcha han tenido que superar todas las dificultades habidas y por haber para poder llevar a cabo la

expedición. "Este viaje a Marruecos no han sido unas vacaciones", insisten Dani y Jonan, "Allí se iba a trabajar, y en Marruecos los chavales han visitado desguaces, talleres, carrocerías... han tenido que superar problemas inesperados... Ya un coche "murió" en la primera etapa entre Zumarraga y Sevilla, pero es que hubo que atravesar la frontera con sus controles policiales, muy exigentes en África, hubo que combatir fríos en el Atlas y temperaturas extremas en el desierto, hubo que atravesar ríos de arena que se convierten en trampas donde se quedan literalmente clavados estos coches que solo tienen tracción delantera... y todo había que solucionarlo al momento y trabajando en equipo". Jonan confirma lo contado por Dani e incide en lo serio de la expedición. "Las primeras noches los alumnos estaban plétoricos, querían salir, explorar... pero a partir del tercer día acababa la jornada y estaban reventados. Si se alargaba la noche era porque había que reparar los coches. De ahí, a la cama, dormir lo justo, desayunar y a seguir la ruta sin contemplaciones". A

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



Avda. Euskalerria
ZUMARRAGA
zuautodani@gmail.com
943 72 54 48

¡ESPECIALISTAS EN 4X4 Y QUAD!



eso, además, se sumaba la picaresca de los profesores, que algunas noches aprovecharon el sueño de los alumnos para realizar algún "retoque" a los coches para que al amanecer estos no arrancaran o presentaran alguna "dificultad añadida"... y es que la vida en el mundo de la automoción no es un caminito de rosas.

"Fue muy significativo, por ejemplo, cuando el segundo día en Marruecos les quitamos los móviles. Fue solo un día para que supieran lo que es vivir un día sin los teléfonos en un territorio hostil, y hubo hasta un pequeño conato de motín, pero se resignaron y finalmente fue muy positivo. Ese día aprendieron muchísimo".

Por supuesto, 10 días dan para mucho y además de sufrir, trabajar y aprender, los jóvenes aventureros conocieron lugares dignos de los Cuentos de las Mil y una Noches: **Las minas del pueblo M'fis, los pueblos nómadas de la zona de Merdani, los ríos de arena de KemKemia, los fósiles de Erfoud, el hotel Nasserpalace en pleno desierto, el Campamento Imperial Glory Lodges, los desiertos de Erg Chebbi y Merzhouga...** pisaron entornos espectaculares como el conocido como la "**Cárcel portuguesa**", que fue en su día una cárcel de esclavos, un entorno impresionante donde se han grabado películas como "La Momia" o algunas escenas de "Gladiador"... durmieron unos días con lo puesto y otros en jaimas de lujo, comieron platos impensables, conocieron mucha gente interesante... una experiencia inolvidable y enriquecedora para la que también se ha contado con la colaboración de empresas y entes de nuestra comarca como **Bellota, el Ayuntamiento de Legazpi, el propio Zuauto, talleres de la zona de Etxarri...** de hecho, ya se entrevé una próxima expedición que, si todo marcha como es debido, se llevará a cabo en 2027.

Por lo que respecta a los instigadores de la "película", Dani y Jonan, me encontré, al entrevistarles, con dos personas terriblemente satisfechas por lo conseguido. Jonan, en concreto, hacía, sobre todo, hincapié en el tema de los valores. "Los chavales no solo han aprendido a valerse por sí mismos. Han trabajado **valores como la autonomía, el trabajo en equipo, la solidaridad, el ayudarse entre ellos...** y hemos observado un cambio espectacular entre los alumnos que salieron en la primera etapa sin saber muy bien a lo que iban y los que han vuelto, con mil lecciones aprendidas por su propia experiencia y formando entre



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

IREKITA 24 ORDUZ



1957 urteaz geroztik,
diseinua, bermea
eta kalitatea



Legazpi 3, ORDIZIA. **943 88 04 06**



ILUMINACION, S.L.



Secundino Esnaola 6, ZUMARRAGA **943 72 41 64**

araman

Sukalde, Altzari eta Koltxoiak



Aizkorri kalea 16 • LEGAZPI

676 79 54 72

araman.altzariak@gmail.com



M&M Garbiketak Limpiezas

SERVICIO DE LIMPIEZA

- ✓ Casas
- ✓ Tiendas
- ✓ Oficinas
- ✓ Naves
- ✓ Bares
- ✓ Comunidades
- ✓ Caserios
- ✓ Cristales



garbiketa_limpiezas_mym

664 838 002



MI TIENDA (Urretxu)

VIVA EL VERANO !

Al hablar de Mi Tienda, no todo son colchones, nórdicos y cortinas. Cuando aprieta el calor, en este amplio comercio encontraremos también una buena variedad de **artículos para combatir los sofocos del verano**.

Como nos recuerda **Ignacio García**, que junto a su hermana **Ana** y su primo **Julio** sigue dirigiendo este modélico comercio familiar, "de cara al verano, en Mi Tienda retiramos muchos de los productos invernales y duplicamos nuestro surtido de **sábanas de algodón 100%** que resultan mucho más adecuadas para los momentos de mucho calor ayudándonos a sentirnos más frescos en la cama". Y por otra parte, como nos comenta este veterano comerciante, en verano en este establecimiento podremos encontrar una gran variedad de **colchas ligeras, lisas, tanto estampadas como con colores neutros o más coloridos**, que pueden sustituir durante el período estival a los más cálidos nórdicos y edredones, más propios del invierno. "Contamos con una bonita colección de colchas en diferentes colores y diseños" comenta Ignacio.

¿Alguien ha dicho "PLAYA"?

En Mi Tienda nunca se olvidan de que no estamos tan lejos de la costa, y en verano aprovechan para poner a nuestra disposición una **gran variedad de toallas de playa y pareos**. Todo ello sin olvidar las toallas para casa, disponibles en una gran variedad de colores lisos, al igual que los albornoces...

La oferta de siempre

Y, por supuesto, Mi Tienda sigue vistiendo de arriba a abajo nuestro hogar con **alfombras a medida** de vinilo, de lana, sintéticas... además de sus **artículos de descanso** (somieres, colchones, camas articuladas, arcones abatibles, cabeceros...) y, cómo no, la especialidad de la casa: **los estores, los enrollables y las cortinas**, desde las más tradicionales a las más novedosas (lamas verticales, enrollables, japoneses...). Además, las confeccionan a medida y se ocupan de su instalación.



MITIENDA
desde 1981
URRETXU

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

EN MI TIENDA ENCONTRARÁS TODO PARA EL DECANO:

- Colchones viscolásticos, látex, muelles... Gran surtido en almohadas, Nórdicos en pluma, fibra. Disponemos de una amplia selección de fundas nórdicas, colchas... Alfombras de vinilo con las mejores marcas (Bolón). Decoramos tu hogar con las últimas novedades en paneles japoneses, estores, enrollables, screen bordado... ¡Visítanos!



*Zure ikus- eta
entzumen-osasuna
zaintzen dugu*



Visita gaitzazu



 federópticos
Ordizia

Nagusia, 16
Tel. 943 032 384

J & B
estilistas

**ROMPIENDO
CON LA TRADICIÓN**

Latxartegi 10 • LEGAZPI

943 73 06 51



SILVIA MIRAS CASASAYAS
ODONTOLOGA

RPS N° 92/13

Colegiado N° 20000649

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





ORTOPEDIA EMPARANZA (Urretxu)

CUIDADO Y PREVENCIÓN DE LAS ÚLCERAS POR PRESIÓN (UPP)

La úlcera por presión es una herida localizada sobre una prominencia ósea surgida de la presión, el rozamiento y/o el efecto cizalla (que combina presión y fricción afectando a los tejidos internos).

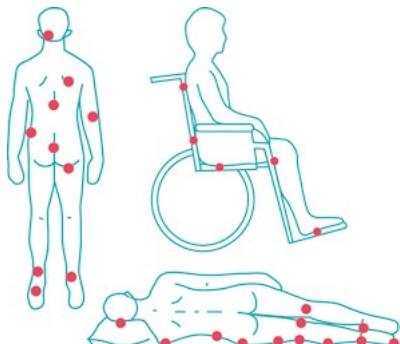
Estas úlceras se producen en pacientes que están obligados a permanecer largos períodos de tiempo sentados o tumbados. Cuando estas personas están mucho tiempo sentadas las UPP aparecen en la zona de las nalgas y cuando están mucho tiempo encamados aparecen en las zonas con más prominencias óseas.

La prevención es siempre la prioridad en estos casos. Ya sean tratados en sus domicilios, en residencias o en los propios hospitales. Todo paciente encamado o limitado en su movilidad debe ser valorado y tener un método preventivo para la aparición de UPP. El objetivo siempre es retrasar la aparición y/o paliar el las molestias/dolor que producen. Muchas personas nos preguntan cómo aparecen estas escaras y siempre comentamos que cuanto menor es el nivel de movilidad del paciente más probabilidades tendrán de sufrirlas. La edad es un factor a tener muy en cuenta, ya que piel se hace más delgada y pierde elasticidad, lo que la hace más susceptible a lesiones, las capas de grasa y músculo que ayudan a amortiguar la presión se reducen también y la circulación sanguínea disminuye lo que afecta gravemente a la cicatrización.

En Ortopedia Susana Emparanza vendemos muchos productos preventivos antiescaras. Para usuarios que están largos períodos de tiempo sentados existen los cojines de visco con diferentes densidades y zonas con descargas. La función de los cojines consiste en reducir las presiones máximas, a través del aumento de la superficie de contacto y la transferencia de presiones hacia áreas de menor riesgo.

Para las personas encamadas se recomiendan los sobrecolchones de aire alternante, que junto al compresor de aire realizan una terapia de presión alterna (las celdas individuales se inflan y desinflan redistribuyendo la presión en ciclos de 9,6 minutos). Hay diferentes

Zonas de riesgo de las UPP más frecuentes



modelos en relación al grado de UPP y al peso de la persona.

Además de estas dos opciones que son las más habituales y las más importantes y las que nunca deben faltar en cualquier paciente de riesgo existen múltiples opciones como taloneras anti escaras, coderas, manoplas y posicionadores específicos.

Además de los productos de apoyo, los cuidados y la higiene, es muy importante usar agua tibia y jabón neutro, mantener la piel limpia y secar muy bien los pliegues (zona perianal, ingles, axilas, mamas y resto de pliegues), usar empapadores que transpiren y evitar la humedad, limitar uso de pañales si no es necesario, hidratar mucho la piel y evitar colonias, aplicar ácidos grados hiperoxigenador en las zonas de riesgo para la prevención de úlceras, no masajear las zonas de riesgo, mantener la ropa propia y la ropa de cama secas, usar calcetines y ropa interior de algodón y evitar gomas.

Karolina Rosario (Técnico Ortoprotésico)



ORTOPEDIA

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

LABEAGA 33-K, URRETXU 943 725 918






Noemi Aznar Cantero
Fisioterapeuta - Osteópata

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



Latxartegi 11, Legazpi
kailas@fisioterapiakailas.es 943 73 12 39 - 656 19 11 37
www.fisioterapiakailas.es



Karmanki

edergintza

- 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
- Depilación láser
- Tratamientos fotorejuvenecimiento

Labeaga, 2 • URRETXU • 943 72 25 13



urai
HORTZ
KLINIKÀ

- Odontología general
- Cirugía e implantes
- Ortodoncia
- Prótesis
- Hertz estética
- Panorámicas y teleradiografías
- TAC

- Odontología general
- Cirugía e implantes
- Ortodoncia
- Prótesis dental
- Estética dental
- Panorámicas y teleradiografías
- TAC

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



NEU albaitaritza

- MEDIKUNTZA OROKORRA
- LARRIALDIAK: tfnoa. 665 74 13 27
- ERRADIOGRAFIA DIGITALA ETA EKOGRAFIA
- KIRURGIA
- TERAPIA NATURALAK
- ETXEZ ETXKO ZERBITZUA
- DENDA



Nafarroa Etorbidea, 1- Beasain - 943 16 06 75



AINHOA RUEDA (Ordizia)

MÁS ALLÁ DEL DOLOR: LOS BENEFICIOS OCULTOS DE LA QUIROPRÁCTICA

La Quiropráctica es una forma de cuidado de la salud que se enfoca en mantener tu columna vertebral alineada y tu sistema nervioso funcionando correctamente.

Cuando se habla de Quiropráctica, la mayoría de las personas piensa inmediatamente en el alivio del dolor de espalda o cuello. Sin embargo, esta disciplina va mucho más allá. La Quiropráctica se basa en la relación entre la columna vertebral y el sistema nervioso, y cómo su correcta alineación puede influir en la salud general del cuerpo.

La Quiropráctica se basa en la idea de que el cuerpo humano tiene una capacidad innata para sanarse a sí mismo, siempre que su sistema nervioso funcione sin interferencias. La columna vertebral, como eje central del cuerpo y protector de la médula espinal, juega un papel crucial en esta comunicación interna. Cuando existen desalineaciones (subluxaciones) vertebrales, no solo se produce dolor, sino también una interferencia en las señales nerviosas, lo que puede afectar el funcionamiento de órganos y sistemas.

Beneficios que van más allá del dolor:

Mejora de la postura y movilidad: En una era dominada por pantallas y largas horas frente a escritorios, la postura se ha convertido en un problema silencioso. La Quiropráctica ayuda a corregir desalineaciones provocadas por malas posturas repetitivas, especialmente en cuello, hombros y zona lumbar.

Apoyo a la salud digestiva: Aunque pueda parecer sorprendente, una columna vertebral alineada puede tener un impacto positivo en la digestión. Las conexiones nerviosas entre el cerebro y el sistema digestivo pasan a través de la médula espinal. Si existen bloqueos, puede haber disfunciones que afectan el tránsito intestinal, provocando síntomas como estreñimiento o reflujo.

Mejora del rendimiento deportivo: Atletas de élite utilizan la Quiropráctica no solo para recuperarse de lesiones, sino también para mejorar su rendimiento. Una columna bien alineada mejora la coordinación, el tiempo de reacción y reduce el riesgo de lesiones, permitiendo al cuerpo moverse de manera más eficiente.

Mejora del sistema inmunológico: Estudios demuestran que al eliminar interferencias en el sistema nervioso, el cuerpo responde mejor a amenazas externas como virus y bacterias. Algunos pacientes reportan menos resfriados y una recuperación más rápida después de enfermedades comunes.

Reducción del estrés y la ansiedad: El sistema nervioso simpático, responsable de la respuesta al estrés, puede estar sobre-



stimulado por tensiones físicas o emocionales. La Quiropráctica ayuda a restablecer el equilibrio del sistema nervioso autónomo, reduciendo la tensión general y promoviendo un estado de relajación. Esto se traduce en una mejor calidad del sueño, mayor claridad mental y una sensación general de bienestar.

Aumento de la energía: Cuando el cuerpo está desalineado, necesita trabajar más para cumplir funciones básicas. Esto puede generar fatiga constante. Al mejorar la mecánica corporal y aliviar la presión sobre los nervios, el cuerpo utiliza su energía de forma más eficiente, lo que se traduce en más vitalidad y menos cansancio diario.

Apoyo al desarrollo infantil: En niños, una columna bien alineada favorece un desarrollo neurológico óptimo. Algunos padres reportan mejoras en el sueño, la atención, el comportamiento e incluso en casos de cólicos o problemas digestivos. Aunque los ajustes en bebés y niños son muy suaves, pueden marcar una gran diferencia en su crecimiento y bienestar.

Conclusión: Más allá del alivio inmediato del dolor, la Quiropráctica ofrece una puerta hacia una vida más equilibrada, saludable y consciente. Su capacidad para influir en múltiples sistemas del cuerpo la convierte en una herramienta poderosa en la búsqueda del bienestar total. Al fin y al cabo, no se trata solo de vivir sin dolor, sino de vivir con plenitud.

KIROPRAKTIKA
Ainhoa Rueda Olanqua

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





MARTA LANDA
Centro Odontológico-Zentru Odontologikoa

Especialistas en
implantología oral
y **ortodoncia invisible**

Tf. **943 53 46 97**

Secundino Esnaola, 16b - 20700 ZUMARRAGA



albaitaritza klinika / clínica veterinaria



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

Ana Alustiza Zabaleta

FILIPINAS UHARTEAK, 5 - ZUMARRAGA - Tf.: 943 72 49 26
www.nekotz.com



Kale Nagusia, 18 BEASAIN

623 16 57 87

 @36q.ainhoaqueiros



d-ido

i L e a p a i n d e g i a

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



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



etxebeste

HORTZ KLINIKA

ODONTOPIEDIATRIA (P.A.D.I.)
INPLANTEAK
PERIODONTZIA
ORTODONTZIA GARDENA
HORTZ ESTETIKA
ODONTOLOGIA KONSERBATZAILEA
FIOSITERAPIA ATM

Nafarroa Etorbidea 1

TOLOSA

943 654 601

info@etxebestedental.com

www.etxebestedental.com

Lanbroa

Estetika
Dietetika



Bidezar 7, ZUMARRAGA
943 03 75 27

Nagusia 24, LEGAZPI
943 73 17 98

- 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

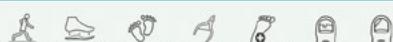
ODONTÓLOGA NºCOL. 764 - R.P.S.I. 25/14



Dulce María Loinaz, 3 - BEASAIN • 943 08 81 18 - 688 74 96 59
info@nerealarreaoyarbide.com • www.nerealarreaoyarbide.com



MIRIAN ZALDUA



Exploración Biomecánica / Explorazio Biomekanikoa

Exploración Pediátrica / Haurren Explorazioa

Plantillas a Medida / Neurria Egindako Barne Zolak

Cirugía Ungeal / Atxozaleen Ebokuntzak

Quiropodía / Kiropodia

Plazaola 3, Legazpi

943 53 31 32

info@marianzaldua.com

www.marianzaldua.com

MIA

ESTILISTAK



Adaptadas a las últimas TENDENCIAS
RENOVACIÓN y FORMACIÓN constante

Gernikako Arbela plaza, 1. URRETXU

miaestilistak@gmail.com

[@miaestilistak](https://www.instagram.com/miaestilistak/)

943 04 42 02

699 25 59 88



BAREFOOT OINETAKOAK

Ingelesetik datorren kontzeptua da, barefoot shoes. Euskaraz "oinutsik oinetakoak" edo "oin-naturala" errespetatzen duten oinetakoak" esan nahi du.

Onutsik ibiltzea bezelako sentzazioa izateko diseinatu dira. Gorputzaren jatorrizko mugimendua ahalik eta gehien errespetatzen dituen zapatak dira.

Gero eta gehiago ikusten den oinetako da, eta kontsultan askotan egiten didaten galderarikoa bat da.

Ezaugarri konkretu batzuk bete behar ditu, *barefoot oinetakoia* izateko:

- Zola mehea:** Oinen propiozepzioa hobetzeko. Lurra sentitzen uzten du zolak eta oinetako muskulatura indartzen laguntzen du. 3-8 mmtakoia izan ohi da.

- Zola malgua:** Oinak berezkoa duen mugimendua errespetatzeko. Artikulazio guztien funtzioetan ez du eraginik izan behar.

- Drop gabeoa:** Orpoa eta behatzak altuera berdinean egotea (zero drop).

- Puntera zabala:** *Toe box*. Behatzak askatasunez mugitzeko lekuia dute. Oinaren egitura naturala mantentzen du.

- Barruko zola:** Planoa eta atera daitekeena izan behar du. Zubian inungo formarik gabe.

- Orpo euskarririk gabe.**

- Lokarri, belkroa...** izan behar du, oinari lotzeko.

Barefoot oinetakoak erabiltzen hasteko, transizioa pixkanaka egin behar da, gehien bat oina betiko zapatetara oso oihitura baldin badago. Lehenengo egunetan Akiles tendoian, orkatilean... min pixka bat sentitu daiteke.



Asotan, transiziozko ariketak ere egin behar dira. Galdetu zure podologo, fisioterapeuta, osteopata edo zure entrenatzaileari. Adibide batzuk hauek izan daitezke: Ariketa espezifikoa oin eta hankako giarrak indartzeko, oinutsik ibiltzea terreno desberdinatan, oreka ariketak...

Oina da munduarekin kontaktuan jartzen gaituen errezeptore-tako bat. Neurosensorialki, oin-zola, informazio iturri aberatsa da nerbio sistema zentralerako. Oinak, sistema podala osatzen du, sistema posturalaren oinarria delarik.

urrats
PODOLOGIA ZENTROA

Labeaga 31
Urretxu
943 72 52 23

Miren Alvarez Juaristi
Kol. Zka: 132

R.P.S. 141/04



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

GURE ZERBITZUAK NUESTROS SERVICIOS

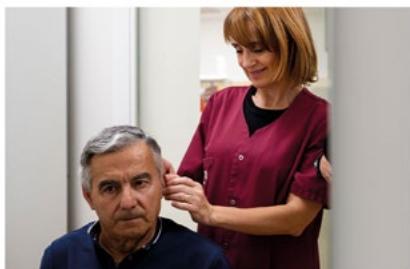
- Odontología General - Cirugías e Implantes
- Panorámicas y Telerradiografías
- Prótesis Dental
- Ortodoncia niños - adultos
- PADI (Programa de Atención Dental Infantil)

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



argi) optika

Betaurreko graduatuak
Ukipen lenteak
Ikusmen terapia



Zure entzumenaz gozatzeko!!!

BIZITZAK, UNEORO, BALIO GALDUEZINA DUTEN
MOMENTUAK ESKAITZEN DIZKIGULAKO.

Nafarroa etorbidea, 14 Beasain
Tf. 943 883 110



 farmaetxe
parafarmacia | ortopedia | confort



www.farmaetxe.com

Urdaneta 50-54-60. ORDIZIA
farmaetxe@farmaetxe.com

943 16 18 79
606 64 89 80



UZTAILA / JULIO			ABUZTU / AGOSTO			IRAILA / SEPTIEMBRE		
GOIERRI	UROLA GARAIA	TOLOSALDEA	GOIERRI	UROLA GARAIA	TOLOSALDEA	GOIERRI	UROLA GARAIA	TOLOSALDEA
1 BARRUTIA	MENEND	ECHAVESTE	DE LA CUESTA, ÍN.	GIL	LEJEUNE	ELOSEGI	MENEND	BENGOETXEA
2 PASCUAL	MENEND	MUGICA	PASCUAL	AYLLON	BRONTE	GARRIDO	MENEND	BRONTE
3 DE LA CUESTA, JO.	MENEND	OLARREAGA	PASCUAL	ELBERDIN	ECHAVESTE	ODRIOZOLA	MENEND	ECHAVESTE
4 RECALDE	MENEND	LEJEUNE	BARRUTIA	MENEND	BENGOETXEA	DE LA CUESTA, ÍN.	MENEND	MUGICA
5 GODOY	BERBEL	SANCHEZ	PASCUAL	GIL	BRONTE	BARRUTIA	MENEND	OLARREAGA
6 GARRIDO	GIL	SANTAMARIA	DE LA CUESTA, JO.	RICO	ECHAVESTE	ELOSEGI	GIL	SANTAMARIA
7 ELOSEGI	MENEND	BENGOETXEA	RECALDE	VEGA	MUGICA	ELOSEGI	RICO	ANDRES
8 GARRIDO	MENEND	BRONTE	ELOSEGI	SARRIA	OLARREAGA	PASCUAL	SARRIA	LEJEUNE
9 ODRIOZOLA	MENEND	ECHAVESTE	BARRUTIA	ELBERDIN	OLARREAGA	DE LA CUESTA, JO.	SARRIA	BENGOETXEA
10 DE LA CUESTA, ÍN.	MENEND	MUGICA	BARRUTIA	ROLDAN	ECHAVESTE	RECALDE	SARRIA	BRONTE
11 BARRUTIA	MENEND	OLARREAGA	GARRIDO	BERBEL	LEJEUNE	ELOSEGI	SARRIA	ECHAVESTE
12 ELOSEGI	VEGA	OLARREAGA	ODRIOZOLA	GIL	BENGOETXEA	GARRIDO	SARRIA	MUGICA
13 ELOSEGI	RICO	LEJEUNE	DE LA CUESTA, ÍN.	AYLLON	BRONTE	DE LA CUESTA, ÍN.	MENEND	OLARREAGA
14 PASCUAL	MENEND	LEJEUNE	BARRUTIA	ELBERDIN	ECHAVESTE	DE LA CUESTA, ÍN.	ELBERDIN	SANCHEZ
15 DE LA CUESTA, JO.	MENEND	BENGOETXEA	PASCUAL	BERBEL	MUGICA	ODRIOZOLA	SARRIA	OLARREAGA
16 RECALDE	MENEND	BRONTE	RECALDE	RICO	OLARREAGA	DE LA CUESTA, ÍN.	SARRIA	LEJEUNE
17 ELOSEGI	MENEND	ECHAVESTE	RECALDE	GIL	BENGOETXEA	BARRUTIA	SARRIA	BENGOETXEA
18 GARRIDO	MENEND	MUGICA	DE LA CUESTA, JO.	MENEND	MUGICA	PASCUAL	SARRIA	BRONTE
19 DE LA CUESTA, ÍN.	MENEND	OLARREAGA	RECALDE	GIL	OLARREAGA	DE LA CUESTA, JO.	SARRIA	ECHAVESTE
20 DE LA CUESTA, ÍN.	GIL	BENGOETXEA	ELOSEGI	RICO	LEJEUNE	ODRIOZOLA	VEGA	OLARREAGA
21 ODRIOZOLA	MENEND	OLARREAGA	GARRIDO	ELBERDIN	BENGOETXEA	ODRIOZOLA	SARRIA	AZPIROZ
22 DE LA CUESTA, ÍN.	MENEND	LEJEUNE	ODRIOZOLA	AYLLON	BRONTE	RECALDE	ROLDAN	MUGICA
23 BARRUTIA	MENEND	BENGOETXEA	DE LA CUESTA, JO.	GIL	OLARREAGA	ELOSEGI	SARRIA	OLARREAGA
24 PASCUAL	MENEND	BRONTE	DE LA CUESTA, JO.	MENEND	OLARREAGA	GARRIDO	SARRIA	LEJEUNE
25 DE LA CUESTA, JO.	AYLLON	AZPIROZ	DE LA CUESTA, ÍN.	SARRIA	OLARREAGA	ODRIOZOLA	SARRIA	BENGOETXEA
26 ODRIOZOLA	GIL	BRONTE	BARRUTIA	VEGA	ECHAVESTE	DE LA CUESTA, ÍN.	SARRIA	BRONTE
27 ODRIOZOLA	SARRIA	OLARREAGA	PASCUAL	ROLDAN	MUGICA	PASCUAL	BERBEL	OLARREAGA
28 RECALDE	MENEND	ECHAVESTE	DE LA CUESTA, JO.	GIL	OLARREAGA	PASCUAL	GIL	MUGICA
29 ELOSEGI	MENEND	MUGICA	RECALDE	BERBEL	LEJEUNE	BARRUTIA	SARRIA	ECHAVESTE
30 GARRIDO	MENEND	OLARREAGA	GARRIDO	SARRIA	OLARREAGA	PASCUAL	SARRIA	MUGICA
31 ODRIOZOLA	ROLDAN	ECHAVESTE	GARRIDO	VEGA	LEJEUNE			

GOIERRI

BEASAIN: *BARRUTIA* Avda. Navarra 9, 943253741 • **DE LA CUESTA JORGE** Zelata 1, 943880587 • **ELOSEGI** Nagusia 8, 943880232 • **ODRIOZOLA** Nagusia 16, 943880152

ORDIZIA: *DE LA CUESTA INIGO* Santa María 2, 943160949.

• **GARRIDO** Gipuzkoako kalea 15, 943882934 • **PASCUAL**

Nagusia Kalea 40, 943881828 • **RECALDE** Nagusia Plaza 10, 943880628 **ATAUN:** *BEGIRISTAIN* Helbarrena auzoa 30, 943164129. **ZEGAMA:** *ARTOLA* Hermanos Aseginolaza 10, 943801127. **IDIAZABAL:** *MILLA* Kale Nagusia 6, 943 187325. **ITSASONDON:** *ARRASTOA* Kale Nagusia 11, 943882148. **LAZKAO:** *GODOY* Elosegi Kalea 30, 943880790. **PEREIRO** Hirigoien Kalea 12, 943882299. **OLABERIA:** *BADIOLA* Poblado José M. Aristrain 42, 943880444. **ORMAIZTEGI:** *ODRIOZOLA* Zumarralde Kalea 2, 943882770. **SEGURA:** *LASA* Kale Nagusia 11, 943801009. **ZALDIBIA:** *ALBERDI* Lourdes Enea, 943 884548.

(Noches 22 a 9 h.: **PASCUAL**)

UROLA GARAIA

LEGAZPI: *ELBERDIN* Lau-Bide 27, 943733624 • *GIL* Kale Nagusia s/n, 943731146 • **FENOLL** Aizkorri 8, 943734306 • **VEGA** Arantzu 17, 943730496.

URRETXU: *RICO* Labeaga 60, 943720521. **MENENDEZ** Gernikako Aizkora, 943720162.

ZUMARRAGA: *AYLLON* Izapiz 1, 943722330 • **BERBEL** Legazpi 12, 943721207 • **ROLDAN** Euskadi emparantza 4, 943721164 • **SARRIA** Iparagirre 1, 943721307.

(Noches 22 a 9 h.: **SARRIA**)

Mimatu ongizatearen kontzeptua da

Mimatu es el concepto del bienestar



mimatu

Euskal Herria 4 - ORDIZIA - 688 74 74 33

TOLOSALDEA

ALEGIA: *ARRATIBEL* San Juan Kalea 67, 943654722.

AMEZKETA: *CACUSO* Bartolome Deunarea Kalea 28, 943 653639.

ANOETA: *IRURTIA* Herriko Plaza 2, 943 652707. **ASTEASU:**

LORCA Ibarrazi Pasaleku 2, 943 690088. **BERASTEGI:** *VILAR* Hirugia, Sakabatua 54, 943 683167. **BERRERO:** *VEGA* Jose Maria Goikoelea, 31, 943 683602. **IBARRA:** *MUGICA* Euskal Herria 3, 943 670715. **LEJEUNE** Euskal-Herria 46, 943 673274.

IRURA: *ARRUE* Paper Kalea 1, 943 507542 **TOLOSA:** *AZPIROZ* Larramendi 6, 943 675118. **BRONTE** Korreo 20, 943 676013.

ECHAVESTE: Gernikako Arbolaoren Lorategiak 3, 943 651040. **ANDRES:** Zabalareta Lorategiak 1, 943 673849. **OLARREAGA:**

MARTA Martin J. Irala Etorbidea 10, 943 672438. **IGNACIO:** Korreo 2, 943 670128. **SANTAMARIA:** Av. de Navarra 2, 943 654610. **BENGOETXEA:** Nagusia 7, 943 670648. **VILLABONA:**

FERNANDEZ: Errota Kalea, 9, 943 69 09 78. **SANCHEZ:** Berria 34, 943 69 11 30. **ZIZURKIL:** *GOROSABEL* Emilio Bidea 2, 943 69 18 40. (Noches 22 a 9 h.: **BENGOETXEA**)



GOIHERRI

NUENA ETAPA
PARA UN LOCAL MÍTICO



El mítico Goiherri de Urtatza cuenta con un nuevo y joven equipo de la mano de **Jon Agirre y Amaia Estalayo**. Con cerca de una década de experiencia en hostelería a sus espaldas, esta pareja está haciendo reflotar con muy buen criterio este popular espacio ofreciendo una cuidada selección de **pintxos** entre los que destaca su muy solicitada **tortilla de patata**, así como una carta variada e informal en la que encontramos **Bocadillos, Sandwiches, Platos combinados...** sin olvidar las **Hamburguesas**, de gran aceptación, elaboradas con carne de *Black Angus*, e incluyendo, siguiendo las últimas tendencias, una “*Smash Burger*”. Entre sus **ensaladas**, destaca la de Gambas al ajillo con salsa especial de la casa y está adquiriendo gran fama su **cachopo casero**. Se ofrecen también **menús concertados para grupos** a partir de 25 euros.

ARKUPE

NUENA GERENCIA MANTENIENDO EL ESPÍRITU DEL LOCAL



El emblemático Arkupe, abierto en 1986, ha sido retomado tras la jubilación de sus fundadores por **Yuri Franceda**, joven habanera que ha dado una vuelta de tuerca al establecimiento añadiéndole nuevas opciones como **Desayunos con tostadas hechas al momento**, **Bollería**, **Pintxos** todos los días destacando su tortilla de patatas y sus croquetas de txipís, **Raciones** con gran aceptación como los Torreznos y las Rabas... Yuri ha respetado la historia del bar y mantiene la esencia de su unión afectiva con la Real Sociedad, mientras busca sin cesar cómo innovar de cara a su clientela. Ha introducido **leches alternativas** (avena, soja, vegetal) que son muy solicitadas, al igual que sus **infusiones** de Té Matcha y Chai Massala. Los **viernes** ofrece **Pintxo Pote** y los **sábados** abre a las 7 por el Mercado ofreciendo **Caldo casero** durante toda la mañana.

LEGAZPI

URTAZA, 1
TF. 943 73 14 61

BALENTIÑA

COCINA TRADICIONAL EN
UN LOCAL DE SIEMPRE



El 17 de junio se ha cumplido un año desde que **Isabel Laínez y Xabier Torres**, hosteleros con amplia experiencia, se hicieron cargo del mítico restaurante Balentiña, en pleno centro. Su carta, tradicional y variada, ofrece raciones como buen Jamón, Zamburiñas, Rabas... así como **una gran variedad de ensaladas**, destacando la de jamón y la de bacalao, sin olvidar especialidades de cocina casera como Carrilleras de ternera en salsa, Secreto Ibérico... y **postres artesanos** como la Tarta de queso horneada o la Pantxina igualmente casera. Los fines de semana se trabajan **Pescados** como Rape y Merluza. **Carta**: 30-40€ **Menú de día**: 14€ **Menú fin de semana**: 35,90€ **Tarjetas**: Todas. **Cierra**: Lunes. **Vacaciones**: 11-25 de agosto.

ZUMARRAGA

PLAZA EUSKADI, 5
TEL. 943 49 88 16
@arkupe_zumarraga

ERLO

NUEVO RELEVO
EN UN BAR CENTENARIO



El mítico bar Erlo, que cumple **100 años** este 28 de junio, ha cambiado de dirección el pasado mes de septiembre para ser dirigido por el joven **Fabián Socaci, “Fabi”**, que ha preparado una nueva carta con especialidades como las **Ensaladas templadas** (de pulpo o de txipís), **excelentes hamburguesas caseras**, **platos tradicionales** y **postres** como la Tarta de queso horneada o el Flan, todo hecho en casa. Erlo abre todos los días a las 10:00 ofreciendo **pintxos de barra** como la Tortilla de patatas, **pintxos de cocina**, Calamares, Croquetas, Bokatas... y el pintxo “estrella” de la casa: el solicitado Torrezno. Erlo ofrece asimismo **Menú de fin de semana** que cambia cada 7 días y se está especializando en **pescados frescos**, principalmente **Merluza, Rape y Dorada**, que dominan a la perfección y les diferencian.

LAZKAO

ELOSEGI, 17
TF. 943 889 639



OLANO TABERNA (Ordizia)

UN CENTENARIO PUESTO AL DÍA

Fue en 2019, justo cuando el Bar Olano cumplía 100 años desde su apertura, cuando el ordiziarra **Ekain Mugika** se lanzó a la piscina y, sin previa experiencia laboral hostelera, se hizo cargo, en sociedad, de uno de los más emblemáticos establecimientos de la villa. Y 4 años después, en noviembre de 2023, dio otro paso adelante pasando a dirigirlo en solitario. Valor, por lo tanto, está claro que no le escasea a este emprendedor que ha sabido dotar a un espacio que apenas había evolucionado en su primer siglo de andadura de **una apariencia y un contenido más contemporáneo y acorde con los tiempos que corren** sabiendo, no obstante, mantener un **equilibrio entre novedad y tradición** que le ha hecho igualmente conservar una clientela de lo más variopinto, tanto en gustos como en edades.

Así, cuando entramos en Olano nos encontraremos, desde primera hora, con una barra de lo más clásico en la que los pintxos no revisten de ninguna modernidad u originalidad, pero resultan igualmente apetitosos: Tortillas de patatas variadas, Montaditos de embutido, Tortilla de jamón entre pan... o el siempre eficaz y tentador pintxo de medio huevo, uno de los emblemas de las barras donostiarras, cada vez menos presente en las mismas.

Esa barra "de siempre" contrasta, sin embargo, con **una carta ya más acorde con la filosofía personal de Ekain**, más dado a una informalidad más actual en la que prima más el compartir que el comer a la manera clásica y en la que encontraremos opciones más actuales como las Verduras en tempura con romesco, el Hummus de remolacha, el Lenguado a la meunière con verduritas al vapor, el Pulpo con crema de patata... que conviven con otras propuestas de siempre como los Txamis al estilo del Olano, las Carrilleras en salsa, la Merluza en pipirrada...

Una comida variada y colorista

En esta primera visita en la nueva etapa de Ekain, nos dejamos llevar por el ordiziarra y degustamos, primeramente, una original y sabrosísima brocheta de oreja, el único pintxo de su pizarra que cuenta con la indicación de "15 minutos de espera". Podemos afirmar, sin embargo, que la misma lo merece.

De la barra pasamos a la zona de comedor, dotada de una espectacular **cristalería sobre el patio interior** de la casa, datado del siglo XVI, para proceder a degustar las sugerencias de Ekain, a saber, un Arroz de carabineros sabrosón y muy bien presentado, una focaccia rellena de cabeza de jabalí de Xubero que nos maravilla por su intensidad de sabor, una Costilla glaseada presentada en bocadillo que nos seduce igualmente y con la que nos pinchamos gustosamente los dedos, y dos postres que terminan de redondear la experiencia: un tiramisú casero impecable y un helado de queso Idiazabal digno de levantar la txapela.

Nos queda más que claro que Olano se ha convertido en **un restaurante fresco, variado y divertido, recomendable para todos los públicos y todas las edades**. Reafirma nuestra impresión una cuadrilla de ejecutivos que al terminar de comer se despiden con un sonoro "Hemos comido de maravilla". Eso sí, según nos comenta nuestro anfitrión, este verano planea renovar la carta y añadirle varias novedades, así que tenemos una excusa para volver.



ERRONKA

VARIÉDAD DE CERVEZAS Y PIKO-TEO EN UN NUEVO LOCAL



Dirigido desde el pasado 11 de marzo por los jóvenes **Fernando y Frederick**, Erronka abre a las 7 de la mañana para ofrecer desayunos y a partir de las 7:30 comienza a servir su producto más exitoso, la **tortilla de patata**, además de diversos **pintxos y raciones** que se ofrecen todo el día como el solicitado pintxo de Huevo, queso y secreto ibérico, entre otros. En Erronka también encontraremos una completa carta de **bocatas, hamburguesas, platos combinados...**. La calidad y la frescura del producto es la obsesión de estos experimentado hosteleros que también cuentan con una **gran variedad y calidad en platos de pasta** acompañados con varias salsas de garnición y ofrecen un **excelente café** de la casa Candelas que cuidan con auténtico esmero, no obstante Fernando es barista. **Menú del día:** 14,90 € **Carta:** 20-25 € **Cierra:** Domingos.

MANDIO

RELEVO FAMILIAR EN UN LOCAL CON SOLERA Y GRAN ENCANTO



Este precioso establecimiento situado junto a la Iglesia, en pleno centro de Zerain, está actualmente dirigido por **Joseba Alibizu Aizpeolea**, joven pero experimentado hostelero que sigue ofreciendo las recetas de su tía, **Mª Luisa Aizpeolea**, anterior responsable del local. Las Albóndigas con tomate y los San Jacobos siguen siendo la seña de identidad de la casa, pero hay igualmente gran cantidad de opciones de **picoteo, raciones, bocatas, platos combinados...** y exquisitos **postres caseros** como la Tarta de queso, el Arroz con leche, el Flan, la Mousse de yogur... Joseba cuida el género adquiriendo todo lo que pude a los **productores del pueblo** como Mendarre (verduras), Oiharte (sidra)... y ofrece cenas todos los días, algo que agradece su fiel clientela. **Menú del día:** 15€ **Cierra:** Martes.

BEASAIN

SENPERE, 7 (LOCAL 34)
TEL. 943 96 90 24

KORTA

REAPERTURA DE UN CLÁSICO CON SABOR Y FUNDAMENTO



El mítico Korta de Eitzaga vive un renacer de la mano de **Erika del Mazo**, cara conocida por su última etapa al frente del hogar del jubilado de Zumarraga. En el Korta, Erika ha sacado su vena "sukaldari" y elabora una excelente **tortilla de patatas**, así como **platos de casquería** como callos, morros, manitas, oreja frita y en salsa, lengua... Erika también controla otros platos como los Champiñones, los mejillones, las rabas de calamar (solo los domingos)... y hasta los **postres caseros** como la tarta de queso, la de manzana... todo elaborado en su cocina y todo, damos fe, riquísimo. En Korta también encontraremos menús de lunes a sábado y la posibilidad de concertar menús para grupos a un precio excelente. **Menú del día:** 15€ **Menú del sábado:** 26€ **No cierra:**

ZERAIN

CENTRO DE ZERAIN
TEL. 943 80 17 05

HOKABA

UN LOCAL "TODOTERRENO"
EN PLENO CENTRO DE URRETXU



Eukene Guerra es, desde julio de este mismo año, la encargada de este céntrico local de Urretxu ideal para picotear a lo largo de todo el día o para disfrutar de una buena comida a base de **Platos combinados, Ensaladas, Raciones, Sandwiches, Huevos Rotos, Pizzas, Bocadillos, Pintxos o Hamburguesas**. Hokaba arranca todos los días a las 9 de la mañana con **desayunos con tostadas recién hechas y repostería** y a lo largo del día va elaborando sus especialidades como son los Bandidos, los Torpedos, las Patatas bravas, las Croquetas caseras de jamón, los Tigres... Los fines de semana, además, ofrece unas **Rabas** que cuentan con una gran aceptación. Hokaba está renovando su carta de pintxos por lo que pronto contaremos con novedades en su barra.

URRETXU

AREIZAGA, 18
TEL. 943 90 60 89



TOKI ALAI (ZUMARRAGA)

UN AÑO EN BUENAS MANOS

El pasado mes de abril se cumplió un año desde que el Bar Toki Alay del barrio de Los Leturia de Zumarraga pasara a las manos de **Petri Perdei, "Pedro"**, un rumano que ha sabido conectar muy bien con la gente del barrio haciéndose con dos establecimientos muy emblemáticos del mismo: la cercana **Pensión Urola** y el mencionado bar. De esta manera, este emprendedor hostelero cumple lo que durante mucho tiempo había sido uno de sus sueños u objetivos: contar con un espacio en el que poder acoger a la gente para que se hospede, teniendo a muy poca distancia un establecimiento en el que darles adecuadamente de comer, cenar o desayunar.

Ese objetivo lo ha conseguido con creces Pedro, más centrado en la pensión que en el bar, colocando al frente del bar a la joven **Sonia Horrego**, cubana con gran don de gentes y probado fundamento que atiende a la clientela con gran familiaridad, sirve las mesas durante los turnos de comidas e incluso se atreve a preparar las tortillas de patatas haciéndolo, además, fráncamente bien y convirtiendo a este pintxo tradicional en uno de los más recomendables de la barra. De casta le viene al galgo y, sin duda, algo tendrá que ver en la buena mano de Sonia el ser la hija del jefe de cocina del restaurante: el veterano chef **Milko Horrego**.

De la mano de este equipo, que lógicamente ha dotado a este establecimiento de un carácter familiar que da confianza y transmite buenas vibraciones, tuvimos recientemente la oportunidad de degustar una buena parte de la oferta culinaria del local. Así, en nuestra última visita arrancamos con un pintxo de **tortilla** en barra para comprobar lo dicho, que Sonia trabaja muy bien a la reina de las barras consiguiendo una tortilla jugosa y sabrosa a más no poder.

Nuestra degustación siguió con otras dos de las opciones de picoteo de Toki Alay: las **croquetas** caseras de jamón, hechas al estilo que siempre ha imperado en la casa, y el "pintxo" de **pechuga**, que nos sorprendió por su descomunal tamaño y por su exquisito sabor. Y no faltó en esta ronda de pikoteo la **hamburguesa**, otro de los productos más solicitados del local.

Pasando a platos más "de mesa", arrancamos con la **ensalada mixta**, plato correspondiente al menú del día, que nos encantó y nos dejó perplejos al ver la cantidad de ingredientes con que cuenta. Y antes de pasar a la parte dulce de la degustación, probamos un plato de pescado, **salmón con verduritas**, y una **chuleta** de ternera, otro de los emblemáticos de toda la vida de este popular bar.

Finalmente, redondeamos la experiencia con dos **postres caseros** a cada cual más rico: la crema de yogur con frutos rojos y el flan casero. Ambos resultaron ampliamente satisfactorios.

En resumen, una rica y variada comida la que disfrutamos en este establecimiento al que felicitamos en su primer aniversario al cargo del nuevo equipo, y recordamos a los lectores y lectoras que con el primer año, Pedro y Sonia han añadido el "**Pintxo Pote**" a su oferta culinaria. Se celebrará los jueves, de 7 a 9 de la noche. El primero fue el pasado 12 de junio y fue, nos aseguran sus responsables, un éxito !!



TOKI ALAY
Antonino Oraa, 6 - ZUMARRAGA

Tf. 943 73 06 19

AITUBE BERRI

NUEVAS ENERGÍAS
EN UN CLÁSICO DE URRETXU



El mítico bar Aitube fue retomado en agosto de 2021 por los jóvenes **Artur Pereira y Asier Merino**, que decidieron desde el primer momento centrarse en la comida, ofreciendo una gran variedad de **tortillas de gran éxito** (normal, con chaka, con jamón y queso...), **pintxos** de embutido, gildas, rabas, alitas, croquetas... Aitube Berri abre todos los días a las **7 de la mañana** (sábados y domingos a las 8) ofreciendo desayunos y bolería, pasando a las 9 a ofrecer sus tortillas y cerrando a las 12 de la noche. A lo largo de tantas horas, además de su oferta gastronómica, ofrecen todo tipo de **dulces** como tartas, bizcochos, brownies... y preparan **Cola-Caos especiales** que tienen gran éxito entre la gente joven. Una animada terraza complementa este dinámico bar que fue **seleccionado para el I Campeonato de Tortilla de Patatas de Euskadi**.

URRETXU

AREIZAGA PLAZA, 6
TF. 673 840 937
[@aitube_berri](https://www.instagram.com/aitube_berri)

SASKI / XALOA

DOS BARES DIFERENTES,
UNA MISMA FILOSOFÍA



ZUMARRAGA

PIEDAD, 4 (SASKI)
URDANETA 14 (XALOA)
TF. 642 159 322

Daniel Felipe Giraldo dirige desde finales de 2024 el bar Xaloa, junto al frontón Beloki, y desde el 5 de junio se ha hecho cargo igualmente del Sasaki, en pleno centro. En ambos bares, este joven hostelero ofrece **Pintxos, tanto de barra como hechos al momento, raciones (Rabas, Alitas, Bravas caseras...), Tablas de ibéricos, Tortilla de patatas...** Asimismo, en ambos bares se ofrece **Pintxo Pote** (Los miércoles en Xaloa y los viernes en Sasaki). Tanto Xaloa como Sasaki abren a las 09:00 de la mañana (A las 11:00 el fin de semana) y cierran por descanso el lunes en el caso del Sasaki y el Domingo el Xaloa, aunque permanece abierto si hay eventos en el Frontón. **Tanto Sasaki como Xaloa colaboran activamente con el equipo local de pelota mano.**

ARANTXA

REAPERTURA DE UN CLÁSICO
MANTENIENDO LAS RAÍCES



Haritz Urretabizkaia y Ane Echeverría, responsables de Orient Berri Gastroteka de Beasain, dirigen desde marzo del 2022 el Arantxa, histórico bar de Ormaiztegi que cerró por jubilación a mediados de 2021. Arantxa **abre todos los días a las 6 de la mañana** arrancando con cafés y tortillas y para las 9 ya tiene montada una espectacular barra en la que encontramos gran cantidad de **pintxos clásicos y todo tipo de embutidos**, además de las **tortillas de patata** que tan bien se le dan a Ane: De patata normal, de patata con pimientos y cebolla, con bacalao, con chorizo... En cocina, por supuesto, se mantienen, con la receta original, las **especialidades** de la casa: Caldo, Callos caseros, Carne cocida... así como su chorizo y la morcilla en temporada. **Cierra:** Sábado tarde y domingo

ORMAIZTEGI

SAN ANDRES, 13
TEL. 943 54 08 40

ZERAINGO OSTATUA

COCINA TRADICIONAL CON LA
FIRMA DE AIERT IZAGIRRE

ZERAIN

UDALETXEKO PLAZA
TEL. 943 80 17 99
Facebook: Zeraingo Ostatua
Berria Aiert Izagirre



El segurataria **Aiert Izagirre**, conocido en la comarca por la labor realizada en el Mugika de Liernia así como en restaurantes como el Branka de Donostia en la etapa de Pablo Loureiro, se ha hecho cargo de este precioso ostattua renovando y mejorando sus instalaciones y su decoración con un gusto exquisito. Su cocina se basa en la **tradición, siempre acompañada de un toque personal**, y en el empleo de productos de temporada adquiridos en los alrededores. Fritos caseros; Almejas a la plancha; Micuit casero; Kokotxas de bacalao a la plancha; Cordero de leche con patatas panadera; Carrilleras de ternera; Torrijas caramelizadas... **Carta:** 35-40€ **Menú del día:** 15€ **Menú fin de semana:** 30€ (Bebida aparte) **Tarjetas:**Todas. **No cierra.**



KIKO ENEA TABERNA (Ordizia)

LAS GUARDIANAS DEL BARRIO

Si hay algo que nos gusta cada vez que vamos al Bar Kiko Enea de Busturia es la franqueza y la sinceridad de sus responsables, la veterana **Asun Saavedra** y su hija **Tania Fernández**, que siguen fielmente la labor del tío de Tania y hermano de Asun, **Francisco José, "Kiko"**, que fue quien lo inauguró dejándole "prestado" su nombre y sigue pasándose por el mismo siempre que se terva la ocasión.

En cualquier caso, como recuerda Asun, el Kiko Enea es "**el bar del barrio**", incluso antes de llamarse así. "Esto es una taberna de barrio, y yo lo he conocido toda la vida, desde que era un bebé" rememora la veterana cocinera, "y cuando me jubile seguirá siendo el bar del barrio. Esta casa tiene más de 70 años y el bar es posible que tenga unos 60, así que echa cuentas... Cuando esto se abrió todavía no estaba construida ni la mitad del barrio. Todavía existía **el caserío Bustuntza**, que le daba nombre al entorno y que ya ha desaparecido, y también estaba a la entrada del barrio **Villa Carmen**, una casa que todavía está en pie. Y aquí, justo frente al bar, construyeron estas casas que eran inicialmente la barriada **Garikano Goñi**", comenta la hostelera haciendo un ejercicio de memoria prodigioso. Y continúa, "luego construyeron el resto de casas del barrio y de repente le cambiaron el nombre y lo llamaron **Pólígono La Paz**... pero para los que somos de aquí de toda la vida esto siempre ha sido y será Bustuntza!" afirma con convencimiento y con esa firmeza y orgullo que tienen, que tenemos, los que hemos mamado sangre de barrio y hemos vivido en estos núcleos donde tocaba convivir con la fauna más variopinta y tantas anécdotas y vivencias se compartían.

Como bar de barrio que es, Kiko Enea guarda una deliciosa informalidad en las formas y en su oferta culinaria. "Es en balde mantener aquí un menú porque no hay una regularidad de la gente, así que lo mejor es encargar la comida y yo preparo lo que sea, una paella, un guisado, un plato de caza... todo eso se me da muy bien" afirma Asun, que acude todos los días a las 7 de la mañana al bar y en cinco minutos ya tiene la barra luciendo los primeros pintxos de la mañana. "Tardo en poner la barra en marcha lo que tardo en hacer la primera tortilla, o sea, nada", comenta mientras mira de reojo la barra por si hay que reponer alguno de los numerosos platos. "El pintxo que más triunfa es el de huevo frito con bacon y queso, pero también tienen un éxito enorme el de chorizo con huevo frito, el de jamón serrano con pimiento verde y antoxa, el de bacon, queso y pimiento... es ponerlos en la barra y se acabán enseguida. Ahora hemos empezado con las bolas, tanto la de carne picante como la de queso, y están funcionando muy bien. Y aunque ya han empezado los calores todavía preparo la tortilla de odolki, que gusta mucho. Por supuesto, se la compramos a **Xixio Mujika**, de la carnicería Mujika de Beasain, que además de ser del barrio y pasarse todos los días por el bar, tiene un género buenísimo. Y ahora también le cogemos género a Melania, una rumana que ha montado una tienda aquí cerca del bar y también tiene buenos productos. Hay que ayudarnos entre los del barrio".

La verdad, da ganas de quitarse el sombrero ante esta filosofía de Asun y Tania que al igual que el resto de bares ofrecen pintxo-pote los martes. Y en esta cuestión del **pintxo-pote** también tiene Asun su propia filosofía. "En teoría hay que empezar a las 7, pero yo ya empiezo a regalar el pintxo a las 5, porque, vamos a ver... si tengo clientes que vienen habitualmente a las 5 de la tarde todos los días y no se van a quedar hasta las 7... ¡No se merecen esos el pintxo tanto o más que los que vienen solo por el pintxo-pote! Pues ese día en mi casa tienen un pintxo gratis, que hay que cuidar a los buenos clientes!!" Gran filosofía la de Asun !!



KIKO ENEA TABERNA

Gipuzkoa Kalea, 13 - ORDIZIA

Tf. 660 678 949 - 680 907 690

EZKIOTARRA

ESPECIALIZADO EN MENÚS CONCERTADOS Y PINTXOS



Hace más de 20 años que **Esther Corredera** dirige este clásico situado en plena plaza de Zumarraga, y los últimos años lo hace con la ayuda de su hermana, **Mónica** y el cocinero **Nicolás Cortez** que lleva también una década trabajando con ella. Este sólido equipo ofrece una **cocina tradicional** que se sirve en la forma de menú del día de martes a viernes aunque lo que mejor funciona son los menús concertados el fin de semana con especialidades como Cordero y Cochinchillo a baja temperatura, Confit de paato, Rodaballo, Kokotxas, Fritos variados, Croquetones... Los **viernes**, a partir de las 7 de la tarde, se ofrece un espectacular **pintxo-pote** que atrae a cientos de personas, y el sábado y el domingo la barra se adorna con unos **pintxos especiales** y vistosos que también tienen un gran éxito. **Menú del día:** 14 € **Menú de Fin de Semana:** 29 € **Menús concertados:** 35, 39, 45 y 52 €. **Cierra:** Lunes

ZUMARRAGA

EUSKADI PLAZA, 2
TF. 943 72 29 64

BERIT

LA TORTILLA
MAS SOLICITADA



El urretxuarrero **Javi Quintana** cumplirá en octubre 10 años al frente del mítico bar Berit, aunque no fue hasta el 4º año de su etapa cuando le dio por apostar por la **tortilla de patata**, producto que se ha convertido en el **buque insignia del bar**. Elaborada principalmente sin cebolla, aunque también la prepara con cebolla, rellena de jamón y queso y en otros formatos, la **tortilla del Berit es posiblemente la más solicitada de la comarca**, disponible todos los días a partir de las 9 de la mañana y también por encargo siempre que se solicite el día anterior, al precio de 18 € la tortilla normal y 20 € la rellena. Con la colaboración de Elena Reta, Javi también ofrece Jamón ibérico de bellota recién cortado, pintxos de Lomo ibérico adobado y, los fines de semana Rabas y Croquetas que tienen también una gran aceptación.

BERRI TABERNA

CÉNTRICO, ACOGEDOR Y CERCANO



Desde septiembre de 2020 el emblemático Berri, situado a un paso de la Plaza de Zumarraga, está dirigido por **Flor Blanco**, veterana hostelera con más de una década y media de experiencia en el sector, donde pasó más de 10 años trabajando en el Alexander, un referente de la zona. Flor abre la persiana todos los días a las 11 de la mañana para ofrecer **almuerzos** con tostadas, jamón, etc... y a partir del mediodía una amplia variedad de **pintxos, raciones, bocadillos, etc...** La especialidad indiscutible son los **Ibéricos** que se sirven como pintxo, ración o media ración, aunque no hay que dejar de probar las **Rabas** (solo el fin de semana), los Torreznos, el Pulpo a la gallega, el Queso de Idiazábal de Berroeta, los "Bandidos" o sus excelentes **conservas** de Antoxas, Sardinas o Sardinillas. Ah, y no se pierdan sus **vermouths** preparados... repetirán !!

ZUMARRAGA

SORALUZE KALEA, 3
TF. 943 25 04 19

AZTIRI ERRETEGIA

COMIDA CASERA EN UN
PRECIOSO ENTORNO NATURAL



GABIRIA

SANTA MARINA AUZOA
943 73 36 22



Son ya dos años los que **Mavi Fernández**, gallega residente desde hace más de 20 años en Urretxu, lleva al cargo del Asador Aztiria con el apoyo actual de la cocinera **Itzaskun Arruti**. En su imponente comedor con capacidad hasta 70 personas, Mavi ofrece un interesante **Menú del Día con cocina casera** de lunes a viernes y **Menú Especial los fines de semana** con una propuesta más elaborada en la que no faltan las ensaladas templadas, los fritos variados, los pescados frescos, el entrecot a la parrilla las carrilleras... y los postres caseros. **Menú del día:** 13€ **Medio menú:** 8 € **Menú de Fin de semana:** 28€ (Todos los menús incluyen bebida, postre casero, pan, café e IVA). **No cierra**. Amplia zona de aparcamiento junto al restaurante.

MALANTZA

VARIÉDAD DE CERVEZAS Y
PIKOTEO EN UN NUEVO LOCAL



Situado en pleno centro de Lazkao, Malantza es un bar de reciente apertura y ambiente joven e informal en el que la cerveza cobra una importancia especial. Sus responsables, Mikel y Oskar, grandes aficionados a la buena cerveza, la cerveza local y la de importación se preocupan constantemente para que en sus grifos no falten marcas como Grinbergen, Delirium Tremens, o la IPA Imparable de la casa Basqueland. Tampoco falta la cerveza Keler de bodega, IPAs americanas o algunas cervezas de importación, entre otras. Además de esta variedad cervecera, en Malantza encontraremos toda la semana pintxos y tortillas, los viernes y sábados raciones como Nachos, Bravas, Salchichas alemanas, Feta crujiente, Raciones veganas... y los domingos, una cuidada selección de Hamburguesas.

LAZKAO

ELOSEGI, 2

**GUZTA
KAFETEGIA**

CAFÉ, PAN, COMESTIBLES,
TXUTXES Y PERIÓDICOS



Tras dirigir durante tres años la tienda de txutxes de la Plaza, Aizpea Olano comenzó a dirigir el año pasado Guzta, panadería-cafetería en la que, además de poder adquirir el periódico o desayunar a partir de las 07:00 de la mañana, podemos comprar todo tipo de Txutxes, pan de Ogiberry y de Garin, productos Kilómetro 0 como morcillas de Deba o quesos de La Leze, conservas de Lodosa y una amplia oferta de charcutería, comestibles y productos de limpieza. En Guzta, además, podemos recargar las tarjetas de Transporte (MUGI) o telefonía.

Guzta abre todos los días de 07:00 a 15:00 (lunes a jueves) y de 07:00 a 14:00 (viernes a domingo)

Ni ta Neü

- kafetegia -



Desayunos, bollería, pintxos de charcutería y
tortilla de patatas.

Amplia terraza y ambiente familiar.

Abierto de lunes a domingo de 09:00 a 22:00

Jose Lasa 11 - LAZKAO 843 67 66 11

IDIAZABAL

BIKUÑA KALEA, 5

TEL. 660 14 45 55

aizpeaolano@gmail.com

ZUMARRAGA

PIEDAD 5,

TEL. 637 95 69 80

HAZ TU PEDIDO
POR WHATSAPP !

JANNETT

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



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

LASA HARATEGIA

CARNES DEL PAÍS DE CALIDAD Y
PRODUCTOS ELABORADOS CASEROS



Las carnes del país y los productos elaborados en la propia carnicería son la seña de identidad de Lasa, carnicería con gran solera de Ordizia en la que Maxi, actual propietario, viene bregando desde hace más de seis años. Las carnes **Eusko Label**, los pollos de caserío **Lumagorri** y las excelentes y muy solicitadas **Chuletas de Vaca** comparten así mostrador con una gran variedad de productos que nos facilitarán la vida como **Hamburguesas de pollo y de ternera, Callos, Albóndigas, Cachopos de ternera y de pollo, Brochetas de cerdo, Pimientos rellenos, Croquetas de jamón, Pencas rellenas, Alitas adobadas...** todo natural y elaborado con género de primera. Tiene también gran éxito el lomo ibérico casero y los embutidos como chorizo, txistorra, morcilla y mondejús en temporada, etc.

ORDIZIA

EUSKAL HERRIA, 14
TEL. 943 88 00 73
Pedidos por Whatsapp:
687 175 330

BACALAO URANZU

ORIGEN, CALIDAD, VARIEDAD
Y PROFESIONALIDAD



DONOSTIA
MERCADO DE LA BRETXA P-2
ERRENTERIA
CENTRO COM. NIENSEN

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 las Garrigues, Hongos, Pimentón, Sales...



MUJIKA HARATEGIA

MUCHO MÁS QUE CARNE

BEASAIN

AVDA. NAVARRA, 31
TF. 943 88 04 88



Joan XXIII, 12 - BEASAIN - 635 73 42 35

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



AMETSA HARATEGIA (Zumarraga)

EL SABOR DE LO AUTÉNTICO

Y a va para 25 años la trayectoria de Ametsa, el comercio inaugurado en 2002 por **Joseba Arratibel y Jon Tellería**, dos profesionales del mundo de la carne que coincidieron en los años 90 como responsables de la parte cárnica de los supermercados BM. Trabajando para esta cadena, Jon y Joseba se encargaron de abrir nuevos establecimientos en una amplia zona que abarcaba incluso Cantabria. "Fue como una universidad de la vida" afirma Jon. Fue en ese puesto en el que nació la idea de abrir el establecimiento que dirigen en el nº 1 de la calle Bidezar, en un local que antes de su llegada era un simple garaje. A día de hoy, Ametsa es un **referente de producto y calidad** no sólo en Zumarraga sino en toda la comarca.

Entramos, además, en Ametsa el día en el que acaba de llegar el pedido anual de **Dehesa García**, la casa de jamón de Guijuelo con la que trabajan habitualmente y en la que depositan su total confianza. Y es espectacular la cantidad de jamones que cuelgan Joseba y Jon en su tienda. "Hay proveedores a los que conocíamos desde el principio", nos comenta Jon, "y a otros les vas conociendo durante tu trayectoria. Es el caso de esta casa que en un momento dado nos recomendaron y ya llevamos varios años trabajando con ellos. De hecho, solemos ir a Guijuelo un par de veces al año, ellos suelen venir por aquí... y al final se llega a un nivel de confianza estupendo. Algo muy grave tendría que pasar para que dejáramos de comprarles el género" afirma.

Uno de los fuertes de Ametsa, además del mencionado jamón, es la **comida para llevar**. "Hoy en día la gente no tiene tiempo y cada vez tira más de comida precocinada y nosotros tenemos la ventaja de tener un pequeño obrador en la parte de atrás de la tienda, así como un cocinero, con lo que elaboramos nuestros propios platos para llevar, ya sean platos de carne como Carrilleras de cerdo o de ternera, Albóndigas con tomate o con salsa española, Bacalao al pilpil o con tomate, Tortillas de patatas, Ensaladilla rusa... la verdad es que tenemos de todo".

Además de estos productos, también encontraremos una serie de artículos de carnicería de elaboración propia, como el chorizo y la txistorra frescos, tanto normal como picante, cachopos, y otras preparaciones como pencas rellenas o potkas. Y lo que no elaboran, intentan que sea del país. Así, la ternera y la carne en buena parte es de caseríos y pequeños productores de los alrededores.

Finalmente, las **conservas**, principalmente las de verduras de Navarra, son también uno de los fuertes de este establecimiento. En este ámbito, Jon y Joseba también tratan de tener buenos proveedores y, entre ellos, aquél con el que más a gusto trabajan es **Conservas del Reino**, de Altsasu, otra empresa a la que Arratibel y Tellería conceden toda su confianza. De hecho, Ametsa es el único establecimiento de la zona donde pueden adquirirse estas excelentes conservas. Todo ello sin olvidar que en Ametsa podemos encontrar también **productos de temporada** en su momento óptimo, como hongos, espárragos... así como esos artículos de última hora que nos pueden venir de maravilla para completar la compra o salir de un apuro, ya sean pastas, arroces, productos lácteos... hasta un rico **vino de Rioja Alavesa** de Bodegas Gonzamendi de Lanciego que embotellan y etiquetan específicamente para ellos. Sin duda, Ametsa es un establecimiento práctico e imprescindible.



**AMETSA HARATEGIA
Bidezar, 1 - ZUMARRAGA**

Tf. 943 03 75 20



GOIERRI ETA UROLA GARAICO PROFESIONALAK, ZURE ZERBITZURA LOS PROFESIONALES DE GOIERRI Y UROLA GARAIA, A TU SERVICIO

¿Necesitas acometer una reforma? ¿Reparar el tejado? ¿Renovar la cocina o el baño? ¿Pintar las habitaciones? Los profesionales de tu comarca son la mejor opción cuando se trata de intervenir los espacios más importantes, aquellos en los que vas a vivir o trabajar. Gente cercana a ti que te propondrá, sin duda, la mejor opción para cubrir tus necesidades, y a los que podrás recurrir con facilidad en caso de tener que solventar cualquier fallo o urgencia. Para tu casa, también, confía en el "Kilómetro 0" !!



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



ALBAÑILERIA EN GENERAL
cocinas, baños, fachadas, etc...
COORDINACIÓN DE GREMIOS
TRABAJOS EN PLADUR

Industrialdea Urola 8, Pab. 8 - LEGAZPI -



CARPINTERIA EN ALUMINIO Y PVC
ventanas, puertas, armarios, etc...

670 40 75 97 / 654 22 58 08

RACI
hierros y metales

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



igeltsaritza-albañilería
G O I O

Lanaren Hiribidea 3 -3º esquina. LEGAZPI

Gremioen koordinazioa
Sukalde eta bainuen berrikuntza
Igeltzaritza orokorra
**Coordinación de gremios
Reforma de cocinas y baños
Albañilería en general**

659 58 58 42



unai
IGELTSERITZA
ALBAÑILERÍA

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

Tf. 627 081 945 - unairodriguez30@gmail.com



Pol. Ind. Argiazo, 30. ZUMARRAGA
943 72 08 07
aluminiostleihoetxel@gmail.com

Ventanas de PVC NAZAN



Instalamos
MURO
CORTINA

Ventanas de aluminio de STRUGAL



Instalamos **FACHADA VENTILADA**



Laubide



Iturgintza • Gasa • Berogailuak
Fontanería • Gas • Calefacción

Aire girotua • Klimatizazioa
Aire acondicionado • Climatización

Laubide 25, trasera • LEGAZPI • 617 23 63 22 • ion_calabor@hotmail.com

HARLANDU S.COOP

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

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



MARGOGAI

Pinturak, Tresnak, Dekorazioa,
Industriala, Makineria

BILBAO
Lazkaibar 1 - BEASAIN
Tel./Fax: 943 88 22 93
lazkaibar@margogai.com



ZUGAZTIBI

aholkularitza
asesoria

abokatuak
abogados

bitartekaritza zerbitzua
servicio de mediación

higiezinen agentzia
inmobiliaria

Domingo Urrutie Eparantza 5
ORDIZIA
zugaztibi@zugaztibi.eu

Tf. 943 16 15 58
M: 639 95 74 89



Burdindegia Ferretería

Eskuzko erremintak eta tresna elektrikoak

Herramientas manuales y eléctricas

Brikolajea Bricolaje

Etxetresna elektriko txikiak Pequeños electrodomésticos

Tresnería Menaje

Dekorazioa / Etxea Decoración / Hogar

Elektrizitatea / Argiztapena Electricidad / Iluminación

Iturgintza Fontanería

Lorezaintza / Lorategiko altzarriak Jardinería /

Mobiliario de jardín

Sarailagintza / Postontziak Cerrajería / Buzones

Maskotenzako osagaiak Accesorios para mascotas

Pinturak / Pintura-osagarriak Pinturas /

Accesorios de pintura



FERRETERIA



Alonso BURDINDEGIA



FERRETERIA
Alonso
BURDINDEGIA

Urdaneta 4, ORDIZIA - Tf. 943 80 50 74

¿Problemas de condensación, moho y humedad?



INYECCIÓN EN TABIQUE TAMBOR



RÁPIDO , ECONÓMICO
Y SIN OBRAS



AHORRO EN
CALEFACCIÓN



INYECCIÓN EN TABIQUE TAMBOR
CON MATERIALES TERMO-ACÚSTICOS



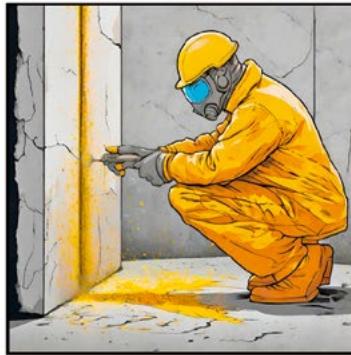
ANTES



DESPUÉS

¿Filtraciones de agua en garajes y sótanos?

SOLUCIÓN: INYECCIÓN DE RESINAS AQUOREACTIVAS



943 730 699



WWW.ATERKI.COM