

gida

202
maiatza, 2020

tolosaldea + goierri + urola garaia



LEGAZPI
© Josu Altzelai



ZUMARRAGA
© Carlos Mediavilla

GIPUZKOA

“normaltasuna” berreskuratze bidean



BEASAIN
© Josean Barrasa



TOLOSA
© Iñaki Lopetegi



Ventanas Goierri

Maite' duzun hori babesten dugu
Protegemos lo que más quieres



943 72 53 15
www.goerriventanas.com

Bai Reformas

ERAIKUNTZAK - ERREFORMAK

ERRESTAURAZIOAK - BARNE DISEINUA

C/Ezkiaga, s/n - Beasain 20200

943 88 76 40 - 677 577 339

info@baireformas.com

www.baireformas.com

Jarraitu gure
facebooka





gida

202. Alea. 2020ko Maiatza

ZUM EDIZIOAK S.L.

Patrizio Etxeberria, 7

20230 Legazpi

Tfnoa. 943 73 15 83-639 21 89 40

E-maila: zum@zumedizioak.com

gida.aldizkaria

Inprimaketa: Leizor Grafikak

Legede Gerdailua: SS-534-2015

Erredakzioa: Josema Azpeitia.

Kolaboratzaileak: José

Luis Padrón, José Angel

Igarzabal, Asier Zaldúa, Marta

San Sebastián, Aitziber Gine eta

Javier Mosquera

Argazkiak: Ritxar Tolosa,

Josema Azpeitia...

Diseinua: Truke Estudio Grafikoa

Maketazioa: Ritxar Tolosa

eta Josema Azpeitia

PUBLIZITATEA:

UROLA (692 79 59 71)

GOIERRI/TOLOSALDEA:

(líñoigo Etxenike 655 74 46 57)

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

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

KULTUR edo **KIROL TALDEAK:** Zuen ekintzei buruzko informazioa modu zuzenean jakinarazi diezagukezue ZUMeko helbide, telefonoa, faxa edo posta elektronikoa erabiliz. **agenda@zumedizioak.com**

GRUPOS CULTURALES o **DEPORTIVOS:** Podéis hacernos llegar directamente la información sobre vuestras actividades a la dirección de UMO, o haciendo uso del teléfono, fax o correo electrónico: **agenda@zumedizioak.com**

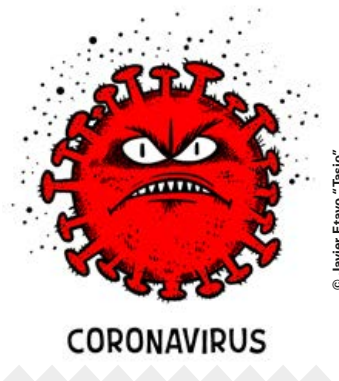
Introducción

Un número en el aire

Al igual que los dos últimos ejemplares de Ondojan.com (el de abril y el de mayo), y al igual que el último Donosti Aisia (abril) y el ejemplar de mayo que será editado la semana que viene, este ejemplar de GIDA se queda "en el aire", es decir, no podemos imprimirlo en papel con lo que se queda en esta versión, más libre tal vez, más completa y voluminosa en páginas, pero etérea e invisible como todo lo que se publica en redes, así como exenta del romanticismo que guardan las publicaciones que han podido resistir en pleno siglo XXI al rodillo del mundo digital.

Y es que el Coronavirus no sólo ha cambiado nuestras vidas con sus imposiciones de distancia social, higiene, confinamiento y restricciones horarias (aderezado todo ello con un interminable reguero de sangre y muerte), no, es que nos está cambiando, poco a poco, todos los ámbitos que nos rodean, desde los festivos hasta los laborales, pasando por el mundo de la información y la edición.

Ignoramos, a día de hoy, si podremos seguir en un futuro editando GIDA como lo hacíamos antaño, ya que, por una parte, no sabemos cómo va a quedar el mercado publicitario tras el gran varapalo que ha supuesto para bares, restaurantes, pequeño comercio local y pequeña y mediana empresa la imposición de mantener la persiana cerrada durante casi tres meses, y por otra parte, ignoramos si en la "nueva realidad" será permitido el reparto de una revista en papel que puede ser considerada una fuente de conta-



© Javier Etxayo "Tasio"

por parte de las autoridades sanitarias.

Por lo tanto, de momento, disfrutemos de este ejemplar virtual de GIDA, que lo nuestro no ha costado parir. A falta de edición en papel, os ofrecemos un fantástico (por completo y diferente) ejemplar de más de 200 páginas en el que destacan con luz propia las entrevistas a varios primeros ediles de nuestras comarcas, el dossier fotográfico rebosante de escalofrantes imágenes del efecto de la pandemia en la vida y hábitos de nuestros pueblos, y las 60 páginas del cuestionario en el que casi 70 habitantes de la comarca comparten con nosotros su vivencia del confinamiento, así como sus opiniones, miedos, preocupaciones y esperanzas hacia el nuevo tiempo que se abre, esa "nueva normalidad" de la que aún no sabemos nada.

Josema Azpeitia
Periodista gastronómico



INTRODUCCIÓN **03** UROLA GARAIKO KRONIKA **062** TOLOSALDEAKO KRONIKA **08** EL PASADO EN PINCELADAS **12**
GEHIGARRIA: **GIPUZKOA "DESESKALATZE" PROZESUAN 15**
ELKARRIZKETA: **MIKEL SERRANO 16** ELKARRIZKETA: **AITOR ALDASORO 22**
ELKARRIZKETA: **ADUR EZENARRO 26** ELKARRIZKETA: **OLATZ PEON 32**
PHOTO DOSSIER: EL VIRUS QUE NOS CAMBIÓ LA VIDA 36
GALDETEGIA / CUESTIONARIO 102 JAIK: **LEGAZPI 162**
EL ABOGADO RESPONDE 180 **GIDA KOMERTZIALA 182** **DENDAK 182**
OSASUNA 184 **FARMAZIAK 192** **JATETXEAK 194** **ETXEA 203**



Ventanas Goierri

20 **urte**
años

www.ventanasgoierri.com

943 72 53 15

Maite duzun hor
Protegemos lo c



Ventanas de PVC y aluminio
Cierres de balcón
Persianas
Mosquiteras a medida...

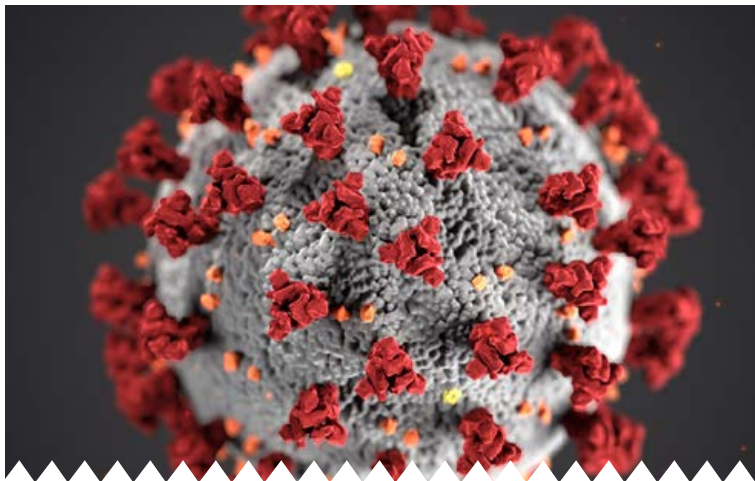
ri babesten dugu
que más quieres



ASIER ZALDUA
Kazetaria

Urola Garaiko Kronika

Gure Jainko Txikia



Mundua kroketa erraldoi bat bihurtu da. Koronabirusarekin errebozatutako kroketa erraldoi bat. Birus hiltzaile batekin errebozatu dute.

2020ko udaberriko Gidako iritzi artikulua idazteko ordua heldu da eta ez dago ihes egiterik: koronabirusari buruz idatzi beharra dago. Koronabirus zikina... Munduaren jaun eta jabe egin da. Izan ere, Opuseko familiek baino ugalkortasun handiagoa du eta dagoeneko toki guztietan dago. Ez dago izkin egiterik. Dena baldintzatzen du. Zientzialari guztiak koronabirusaren inguruan lanean, politikari guztiak koronabirusarekin lotutako erabakiak hartzen eta gu txotxongiloen moduan: Jainko txikiak gu ez zigortzeko zer egin behar den dioten apaizei men egiten.

Bill Murray aktorea Atrapado en el tiempo pelikulan bezala sentitzen naiz: egun guztiak berdinak dira. Eguzkeroko ordu berean jaikitzen naiz eta badakit egunak zer ekarriko didan. Zertarako jaiki lehenago, ezin badut ezer berezirik egin? Astelehenetik igandera, zortzietan jaiki, majo gosalduta eta lanera. Kalean ezer ukitu gabe, noski. Ez dut inor kutsatu nahi. Ez dut kutsatu nahi. Mundua kroketa erraldoi bat bihurtu da. Koronabirusarekin errebozatutako kroketa erraldoi bat. Ilargi enpresako ogi birrinduarekin errebozatu balute sikiera... Baina ez, birus hiltzaile batekin errebozatu dute. Eta ez dago ezer ukiterik. Lurrera erortzea ere debekatuta dago. Izan ere, ospitaleetan lanez gainezka daude eta baliabide guztiak koronabirusak kutsatutakoak sendatzeko behar dituzte. Ala, ba, Asier. Kontuz. Poliki, baldar samarra zara eta. Etzazu estropezu egin.

Okindegian ogia eta egunkaria hartu eta lanera. Otamotz.eus-en albiste bat sartu eta, ondoren, goizeroko bideokonferentzia Goierriko Hitzako lankideekin. Bilera

amaitutakoan, amari erosketak eraman, Osakidetza eguneko datuak otamotz.eus-en sartu, Goierriko Hitzako albisteak idazten hasi eta bazkaltzera. Bazkaltzen dudana bitartean, telebistako albistegia ikusten dut.

Bill Murrayk marmota du. Guk, berriz, Pedro Sanchez. Pelikulan, marmotak negua luze joango dela iragartzen du behin eta berriro. Albistegietan, Sanchezek konfinamendua luze joango dela iragartzen du behin eta berriro. Eguzkeroko albiste pozgarrien berri izan ondoren, lanera berriro. Goierriko Hitzako orria entregatutakoan, bizikletan ibiltzera joaten naiz. Arrabola gainean, noski. Nire bizikleta gaixoak zazpi aste daramatza lotuta. Ez dago eskubiderik. Aske izateko jaio zen. Nazkagarria da gero arrabola gainean ibiltzea. Eskerrak ETB1en eta Teledortean garai bateko lasterketak ematen ari diren. Dagoeneko Tom Boonen eta Johan Museeuw-rekin Paris-Roubaix lasterketa egin dut, Perico Delgado eta Iban Mayorekin Alpe d'Huez igo dut, Gianni Bugno eta Miguel Indurainekin Arratera igo naiz... eta bizilagunek ez dute oraindik nire kontrako kartelirik jarri portalean. Hori zarata egiten duena arrabola zikinak. Hori pazientzia dutena nire bizilagunek.

Dutxatu ondoren, Noticias de Gipuzkoako orria idatzi, otamotz.eus-en beste albiste bat sartu eta afaltzera. Afalostean, apur bat irakurri eta lotara. Bihar beste egun bat izango da. Aurrekoaren berdina.

Atrapado en el tiempo pelikulan, ingurukoekin adeitasunez jokatzeko hasten denean lortzen du Bill Murrayk gorpil zorotik irteeta. Guri ere ez zaigu gaizki etorriko pertsona hobeak izatea. Eta eskuak sarritan garbitzea, noski. Animo!



mota guztietako
desataskoak

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

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

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

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



**desatascos
en general**

detector de fugas
mediante cámara TV y trazadora

671 618 999 • 671 618 880

Bakea kalea, 6 ALTSASU

info@zitek.es • www.zitek.es

zitek

Hurrengo pandemiarako...



**MARTA
SAN SEBASTIAN**
Kazetaria

**Zenbait ondo-
rio atera ditugu
denok itxialdiaz
edo "etxealdiaz",
izan ere bat-batean
harrapatu gaitu,
beroketak egiteko
denborarik gabe**

tzeko aukerarik ere ez dugu izan.

Hemen doaz, beraz, balizko hurrengo pandemiarako neure buruari jarri dizkiodan erronkak eta atera ditudan ondorioak. Hau bukatu bezain pronto buru-belarri lanean hastea hitz ematen dut.

- **Balkoidunak, jauntxoak.** Denok ikusi dugu futbolari ezagunen itxialdia zein gogorra izaten ari den. Bost kilometro jarraian korri egiteko moduko lursaila, eguzkia hartzeko hamakak eta batzuk, igerilekua ere bai. Urrutira joan gabe, ordea, klase sozial goreneko jauntxo bilakatu dira egunotan terraza handia edo lau metro karratu eguzkipean dituztenak. Sei senideko familiak bazkaldu dute balkoi nimiñoan eta leihoari itsatsita eguzkia hartu dugu, baina pandemia honek zerbait erakutsi badigu da etorkizunean balkoidun etxebizitzaren balioa asko handituko dela. Balkoirik ez baduzu, zureak egin du.

- **Erosketak eta zoramena.** Zer demontre pasa zaigu? Azalpen mamitsua beharko luketen gauzak egin ditugu: komuneko papera agortu genuen itxialdiaren lehen egunetan eta legamia konfinamenduko urrea bilakatu dugu. Nik ere askatu dut nire barruko okin sena, eta supermerkatuara joan eta irinen apala hutsik ikusitakoan, zoramen txiki bat pizten hasi zen. Niregan eta beste askorengan, antza. Horrela, bisita bakoitzean nire begiek irina ikusi orduko, erosten hasi nintzen modu konpultsiboan. Konturatu naiz lau pandemia itxialdian pasatzeko adina irina eta legamia dudala orain etxean. Erosketak, mesedez, arduraz...

- **Ez neure laberik gabe.** Konfinamenduaren harragarriaren egunetan dramaren itzala sumatu zen gure etxean, edo agertzeko zorian egon zen. Dozenaka bizkotxo, gaileta, enpanadilla eta etxeko orearekin



egindako pizza goxoak egin ondoren, bazkaritarako oilaskoa prestatzen ari ginen. Soinu arraroak egiten hasi zen labea. Itzali egin zen eta ez zen berriz pizten. "Akaboa, geureak egin du", pentsatu nuen. "Ez zaigu inor etorriko konpontzera eta zer egingo dugu?", munduaren amaiera ikusiz. Itxialdiaren pizgarri bakanetako baten agurra sentitu nuen. Antza, deskantsua behar zuen labeak, eta berriz ere martxan jarri zen biharamunean. Argi daukat, hurrengo pandemiarako labea da "a todo riesgo" jarri behar den aparailua, eta ez kotxea.

- **Fit edo fat.** Mundua bitan banatu du pandemiak. Ez, ez naiz ari koronabirusak kutsatutako eta ez kutsatutakoen banaketaz. Konfinamendutik bost kirol gehiagorekin aterako direnak daude eta bost kilo gutxiagorekin bukatuko dutenak. Denok ezagutzen ditugu, geure artean bizi dira. Nik alde batera eta bestera egin dut, egunaren arabera, itxialdia erusiar mendiaren gisara bizi izan baitut. Hurrengo pandemiarako nire proposamena da ez galdu eta ez irabaztea. Kiloak, diot. Nahiko lan.

- **Gimnasioa etxean.** Aurrekoari lotuta, esan behar dut ez dugula denok baldintza berdinetan jokatu. Gorputza berotzeko ariketa batzuk egiteko alfonbra tristerik gabe harrapatu nau itxialdiak. Imaginatuko duzue, orduan, ez dudala ez bizikleta estatikorik, ez eliptikarik, ez korri egiteko zintarik... Ez da justua. Interneten begiratzen hasi eta prezioak hodeietan. Utzi, utzi... Hurrengo pandemiarako hasi naiz dagoeneko Wallapop-en fitzatzen...

- **Haur zoragarriak.** Gai honetan, dagoeneko, behar nabil. Denboran atzera egitea izango litzateke... Alaba maite dut, gainera. Baina nirekin bat etorriko zarete, ez dago konparaterik konfinamendua haurrekin edo haurrik gabe bizitzea. Nire ahizpak telelan bake-tsua egiteko aukera izan du, zumba eta yoga egin ditu, pianoa jo, hiru liburu irakurri ditu eta "slow life" delakoa praktikatu... Hurrengo pandemiarako... eh, tira, alaba koxkortuta izango ote dut?

Hurrengo pandemiara arte.



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

www.eutsi.es
eutsi@eutsi.es



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

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



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

GOIERRI

zerbitzuak eta
alojamenduak

JATETXEAK

ARAMA

Toki Alai 943 88 89 53

ATAUN

Lizarrusti 943 58 20 69

BEASAIN

Arztai Enea 943 16 31 16
Dolarea 943 88 98 88
Guregas 943 80 54 80
Kattalin 943 88 92 52
Kikara 943 88 62 34
Mandubiko Benta 943 88 26 73
Salbatore 943 88 83 07
Urkiola 943 08 61 31
Xerbera 943 88 88 29

GABIRIA

Korta 943 88 71 86

GAINTZA

Oteñe 943 88 98 48

IDIAZABAL

Alai 943 18 76 55

Pilarrenea 943 18 78 66

LEGORRETA

Bartzelona 943 80 62 06

MUTILOA

Mujika 943 80 16 99

Ostatu 943 80 11 66

OLABERRIA

Castillo 943 88 19 58

Zezilionea 943 88 58 29

ORDIZIA

Martinez 943 88 06 41

Olano 943 80 54 70

ORMAIZTEGI

Kuko 943 88 28 93

SEGURA

Imaz 943 80 10 25

ZALDIBIA

Lazkao Etxe ... 943 88 00 44

Kixkurgune ... 943 50 10 86

ZEGAMA

Ostatu 943 80 10 51

Otzaurteko Benta 943 80 12 93

ZERAIN

Mandio 943 80 17 05

Ostatu 943 80 17 99

SAGARDETEGIAK

ALTZAGA

Olagi 943 88 77 26

ATAUN

Urbitate 943 18 01 19

LEGORRETA

Aulia 943 80 60 66

OLABERRIA

Etxezuri 943 88 20 49

ORDIZIA

Tximista 943 88 11 28

ZERAIN

Oiharte 686 29 91 58

Otatza 943 80 17 57

HOTELAK

BEASAIN

Dolarea**** 943 88 98 88

Guregas** 943 80 54 80

Igartza* 943 08 52 40

Salbatore* 943 88 83 07

IDIAZABAL

Alai* 943 18 76 55

OLABERRIA

Castillo** 943 88 19 58

Zezilionea** 943 88 58 29

SEGURA

Imaz** 943 80 10 25

PENTSIOAK

MUTILOA

Mutiloa* 943 80 11 66

ORMAIZTEGI

Itxune** 639 23 88 89

Petit Golerri** 657 79 90 68

ZEGAMA

Zegama** 943 80 10 51

NEKAZAL- TURISMOAK

ALTZAGA

Olagi 943 88 77 26

ATAUN

Aldarreta 943 18 03 66

LAZKAO

Lizargarate 943 88 19 74

OLABERRIA

Borda 943 16 06 81

SEGURA

Ondarre 943 80 16 64

ZALDIBIA

Irizar Azpikoa ... 943 88 77 18

Lazkao Etxe 943 88 00 44

ZEGAMA

Arrieta Haundi ... 943 80 18 90

ZERAIN

Oiharte 680 17 12 91

Tellerne 943 58 20 31

LANDETXEAK

LEGORRETA

Bartzelona 943 80 62 06

MUTILOA

Liernigarakoa ... 943 80 16 69

ZEGAMA

Otzaurteko Benta 943 80 12 93

ATERPETXEAK

ATAUN

Lizarrusti 943 58 20 69

ZALDIBIA

Alarpe 676 33 30 24

ZERAIN

Zerain 943 80 15 05

APARTAMENU TURISTIKOAK

GABIRIA

Beko Errota 639 23 88 89

KOMERTZIOA

BEASAIN

Unanue Gozotegia

..... 943 16 22 66

ORDIZIA

Ordizian Elkarte

..... www.ordizian.com

Unanue Gozotegia

..... 943 88 15 51

ZERBITZU TURISTIKOAK

ALARPE (ZALDIBIA)

Hipika 676 33 30 24

ALDABE (ZERAIN)

Gida zerbitzuak ... 605 77 18 81

ERRO (ORDIZIA)

Gida zerbitzuak 943 88 22 90

IBUR (ITSASO)

Hipika 663 06 00 11



Logo honekin markaturiko
enpresek kalitate turistikorako
konprometuzaren ziurtagiria dute.

www.goierriturismo.com



EUSKADI
BASQUE COUNTRY



Goitur
- GOIERRI TURISMO AGENTZIA -

IDIAZABAL LURRALDEA - TERRITORIO IDIAZABAL



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



GOIERRI- BASQUE HIGHLANDS



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

GOIERRIKO TURISMO BULEGO ETA INTERPRETazio ZENTROAK

- **ATAUN.** Aralar Parke Naturaleko IZ. *Centro de interpretación del Parque Natural de Aralar.* Tel.: 943 58 20 69. www.ataunturismo.net • www.lizarrustiabentura.eus • www.parketxesarea.org/lizarrusti
- **ATAUN.** Barandiaran Museoa. *Museo Barandiaran.* 943 18 03 35. www.ataunturismo.net • www.parketxesarea.org/barandiaran
- **BEASAIN.** Igartzako Monumentu Multzoa. *Conjunto Monumental de Igartza.* 943 08 77 98 / 605 77 18 81. www.igartza.net
- **IDIAZABAL.** Gaztaren Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación del Queso.* 943 18 82 03 www.idiazabalturismo.com
- **ORDIZIA.** Goierriko eta Gastronomiaren Interpretazio Zentroa, d'Elikatuz. *Centro de Interpretación del Goierri y de la Alimentación y Gastronomía, d'Elikatuz.* 943 88 22 90. www.delikatuz.com



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



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



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



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



943 16 18 23



JOSÉ ÁNGEL IGARZABAL
Escritor

desde mi retrovisor

MAYO: RECORDANDO A VALENTIN LARREA

Bajo negros nubarrones ocasionados por el coronavirus al tiempo que sentimos el esplendor primaveral y con la mirada puesta en el verano llega esta cita con esta pequeña historia que en el día a día se configura en nuestra zona.

MAYO

Abrimos puertas al recuerdo recuperando unos apuntes noticiables con el foco puesto en **1970**. Mayo supone para **Legazpi** vivir sus patronales fiestas enraizadas en el considerado milagroso suceso de Mirandaola. Precisamente hace cincuenta años en tal marco festivo se presenta un acontecimiento artístico de relieve. En el Cine Eslesa se escenifica la obra "Mirandaola" de Juan Oñatibia. A lo largo de diez cuadros se visiona el milagro de la Santa Cruz. Intervienen en la representación la Coral "Lartaun", el grupo de danzas "Alkartasuna", banda de txistularis "Lartaun" y txalaparta "Zuarnabal".

El fallecimiento de un **gabiritarra** pone crespón negro en la música vasca. Se trata del músico y compositor **Valentin Larrea Iturbe**. Se cumple medio siglo de su muerte que acaece a sus noventa y tres años de edad en Pamplona donde reside. El maestro Larrea como pianista actuó en el Nuevo Casino Eslava y en el Café Iruña de Pamplona así como en el donostiarra Hotel Continental. Destacamos entre sus obras, las corales "Eresiak", "Ordizia" y Euskal Mendian" merecedoras del primer premio en las Fiestas Euskaras convocadas en 1900, 1901 y 1902. En las de 1905 consigue el primer premio en el apartado de composición para banda completa de txistularis. Consideramos momento oportuno para recordar a este laureado músico por parte del pueblo que le vio nacer.

A lo largo de los años sesenta y setenta la **Asociación de Antiguos Alumnos de La Salle de Zumarraga** despliega una intensa y fructífera labor generando actividades de gran calado en la localidad tales como los "Martes Culturales" de feliz recuerdo. En mayo de 1970, esta entidad clausura la primera temporada de Cine-Forum con la proyección de "Ciudadano Kane". También ofrece en el Casino un baile benéfico con la actuación de **Benito Lertxundi**. Asimismo, bajo la presidencia del Hermano Provincial **Enrique Beltrán**, antiguo alumno, se renueva parcialmente la junta directiva recayendo el cargo de presidente en **Jose Antonio Garin**.

Por último anotamos la presencia del grupo de danzas vascas "La Salle-Legazpi" en la madrileña FERIA del Campo. Lo configuran 10 chicas y 12 chicos siendo preparadores el Hno. **Javier Oronoz, Teresa Ibarbia y Tomás Sadaba**.

Llegan las fiestas mayores de Beasain con **Marisol Escuredo** como reina de las mismas. La ordiziarra sociedad "Jai Alai" está de celebración. Hace cincuenta años queda inaugurada con asistencia de autoridades locales.

La noticia sobre el mundillo del espectáculo nos lleva a Legazpi. La exitosa cantante **Karina** se presenta en la **Sala de Fiestas Laubide**.

Punto final con datos del mercado de **Ordizia**. En mayo de 1970 se produce la aparición de cereza procedente de La Rioja (70 pesetas el kilo), haba fresca (14 pesetas el kilo), guisante del país (50 pesetas el kilo) y el alza del precio de la seta de primavera (400 pesetas el kilo) al coincidir el mercado en vispera de la festividad del Corpus Christi.

JUNIO

En **Zumarraga** se recuerdan con añoranza las fiestas que desde hace unos años no se celebran este mes en **Kalebarren** coincidiendo con la festividad de San Antonio. Evocamos las de hace cincuenta años. El parque

calderería

GALDAGIN

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

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



El músico gabiritarra Valentín Larrea Iturbe con su hija, María Luísa

de Las Acacias es centro de la fiesta con carrera de sacos, rotura de pucheros y una chocolatada para la grey infantil, además de bailables a cargo del grupo local "Los Bries" y actuaciones del grupo de danzas vascas "La Salle-Legazpi" además de banda de txistularis "Antziako Ama". Al tiempo en la sala de fiestas "Izarra" la popular presentadora de TVE, Marisol González presenta a **María Concepción Larrañaga Garin** como "Miss Kalebarren".

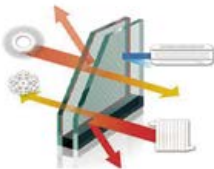
Dos veteranos mendigoizales, **Fernando Sampedro y Luis García**, miembros de la Sociedad Montañeros Ordianos, son homenajeados como finalistas del concurso de los

cient montes.

Junio de 1970 trae relevo en la alcaldía de **Tolosa**. **Carlos Doussinague Garin** sustituye a **Enrique Ortiz de Zarate**.

En el ámbito deportivo legazpiarra se produce también un cambio: **Juan Bernardo Plazaola** accede a la presidencia de la **S.D. Ilintxa**. En cargos eclesíásticos, igualmente, hay movimientos. Es elegido arcipreste de la zona, **Domingo Irigoyen**, párroco de Zumarraga por parte de los sacerdotes de Gabiria, Ezkio-Itsaso, Aizpurutxo, Urretxu, Legazpi y Zumarraga.

Ven a conocer el **crystal inteligente**



GUARDIAN SUN
CRISTAL INTELIGENTE

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



660 05 10 84
666 52 60 53

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

18+

HEL
DUAK
GARA!

...acv MULTIMEDIA

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

gida

202
maiatza 2020



Gehigarri berezia
Maiatza 2020

tolosaldea + goierri + urola garaia



GIPUZKOA

“deseskalatze” prozesuan

MIKEL SERRANO
ALCALDE DE ZUMARRAGA

“LOS ZUMARRAGARRAS HAN HECHO LAS COSAS ‘TXUKUN-TXUKUN’ ”

Mikel Serrano (Urretxu, 1972) ocupa desde el 11 de julio de 2008 el puesto de Alcalde de Zumarraga. Esta crisis le ha pillado en un momento familiar delicado, aunque a lo largo de la entrevista mantenida con él su actitud fue principalmente positiva, agradeciendo el comportamiento de los ciudadanos y de los grupos políticos, unas actitudes que, opina, facilitarán el tránsito hacia la “nueva normalidad”.

entrevista: Josema Azpeitia

“Para mantener y celebrar el mercado de los sábados, nos hemos regido por los puntos y las exigencias que marcaban las órdenes del Gobierno Vasco. Es más, hemos sido exquisitos y estrictos priorizando la higiene, la salud y la seguridad tanto de los vendedores como de los compradores de la azoka”

¿Cómo has vivido el confinamiento y esta situación a nivel personal?

A nivel personal ha resultado un período muy duro. A principios de abril tuvimos que ingresar a nuestra madre en el Hospital de Donostia y el 14 de abril, día de la República, le amputaron una pierna. Ello ha traído consigo días y noches en el hospital, turnos con la familia... ha habido días en que solo he podido dormir siestas de hora y media y, además, todo esto estando pendiente del teléfono las 24 horas del día. Al menos, en tres pruebas que han hecho a nuestra madre ha dado negativo en todas, con lo que al menos estamos más tranquilos por ella. En resumen, a nivel personal ha sido duro, aunque no por ello he dejado de lado las responsabilidades municipales.

¿Y como alcalde? ¿Qué ha supuesto y qué está suponiendo para ti esta situación?

Durante esta crisis me he reunido con la Corporación Municipal los siete días de la semana y he contado con el apoyo impagable de Rosa Maiz, la 1ª Teniente de Alcalde, así como el de Ramón Iturrioz, jefe de la Policía Municipal. Durante estos días hemos estado muy ocupados con las interpretaciones y aplicaciones de diferentes decretos relacionados con la situación actual. Ha habido muchas incertidumbres, incidencias, hemos estado pendientes de todo lo que se publicaba y cómo se publicaba, y además, en muchos casos, hemos tenido que interpretar lo publicado.



“Hemos implementado medidas a favor del comercio, la hostelería y los autónomos, para lo que contamos con un paquete de medio millón de euros que principalmente han sido destinados al comercio local, a la hostelería y a los autónomos con comercio fijo”.

“Tengo que agradecer la actitud de la ciudadanía, su entereza y su compromiso. Los zumarragarras han hecho las cosas “txukun-txukun” en lo referente al confinamiento y la seguridad, lo que ayudará a que poco a poco nos volvamos a juntar y vayamos con paso firme hacia la nueva normalidad, para volver a empezar.”.

Además, como Alcalde me ha tocado cumplir muchas veces con las obligaciones de mi puesto, participando por vía telemática en varias reuniones de la Federación Española de Municipios y Provincias, reuniones municipales, asambleas del Consorcio de Residuos donde también ha habido que tomar decisiones... incluso tuvimos una reunión con el Presidente del Gobierno donde éste nos habló de la importancia que teníamos los municipios a lo largo de esta crisis.

Zumarraga decidió apostar por el mercado local. ¿Ha sido complicado mantenerlo? ¿Qué problemas habéis tenido que afrontar para llevarlo a cabo?

Para mantener y celebrar el mercado de los sábados, nos hemos regido por los puntos y las exigencias que marcaban las órdenes del Gobierno Vasco. Es más, hemos sido exquisitos y estrictos priorizando la higiene, la salud y la seguridad tanto de los vendedores como de los compradores de la azoka. Empezamos con la nave de las caseras, renovada hace un año aproximadamente, como apoyo al primer sector, y poco a poco se ha ido ampliando hacia la zona del Zelai Arizti.

Así, incluso en los momentos más restrictivos de la pandemia hemos abierto el mercado, pues entendíamos que era un mercado “de abastos”, y a los participantes en el mismo se les ha hablado, se les ha explicado todo lo que tenían que hacer, uso de mascarillas, geles, artículos de desinfección... A pesar de celebrarse una vez a la semana, el mercado de Zumarraga cuenta como un Mercado de Abastos, por lo que nuestra interpretación era que podía celebrarse, incluso en los momentos en que más restrictivas eran las órdenes.

Es por eso por lo que el día de Viernes Santo, cuando desde el Gobierno Vasco el Director de Salud Pública Juanjo Aurrekoetxea nos comunica que se anulaban los mercados, no pude más que expresar mi molestia y mi enfado, pues estábamos adoptando, de una manera estricta, todas las precauciones y medidas. Aun y todo, tuvimos que cerrar el mercado durante dos semanas. Ahora, ya en la desescalada, al primer sector se le unirán otros de alimentación, y el sábado que viene se unirá al mercado la parte de textil que será trasladada al patio de La Salle, colegio al que traslado nuestro más sincero agradecimiento, así como nuestro agradecimiento también a la ciudadanía por su paciencia ante las medidas, las colas... ya que a pesar de todas las trabas y dificultades han apostado por el mercado y por el producto local, además de mostrar un gran civismo.

El sector hostelero está manteniendo una actividad ejemplar sin apenas protestar, accediendo desde un principio sin pegas a las restricciones que se le han impuesto y padeciendo de una manera especialmente sangrante las consecuencias de la crisis. ¿Está siendo correspondida esa actitud por parte de las instituciones? ¿Están siendo atendidos e informados los hosteleros como se merece un sector afectado de una manera tan directa por la actual situación?

Hay que tener en cuenta que a pesar de contar con cierta cintura, cada municipio no puede hacer lo que quiera. Nosotros hemos mantenido 2 reuniones de trabajo con los hosteleros en las que nos han hecho partícipes de sus preocupaciones y sus

proyectos, y hemos modificado las ordenanzas municipales para el 2020.

El objetivo de estas medidas ha sido priorizar la Salud Pública, priorizar el tránsito de la ciudadanía y suspender, en las ordenanzas fiscales, el cobro de la terraza durante este año.

El sector comercial, y sobre todo el pequeño comercio ha sido muy afectado por esta situación. ¿El Ayuntamiento de Zumarraga va a promover ayudas o acciones especiales destinadas a este sector?

Estamos en ello. Hemos implementado medidas a favor del comercio, la hostelería y los autónomos, para lo que contamos con un paquete de medio millón de euros que principalmente han sido destinados al comercio local, a la hostelería y a los autónomos con comercio fijo. También se han tomado una serie de medidas hacia estos sectores, como no cobrar las tasas municipales, ayudarles a solicitar otras ayudas... no vamos a duplicar ayudas, pero sí complementarlas.

¿Qué consecuencias directas ha tenido esta situación en la marcha habitual de Zumarraga y qué consecuencias se esperan en un futuro cercano?

Un pueblo como Zumarraga, que tiene una gran vida social, ha visto la misma merienda. No se han celebrado muchos actos, se han suspendido las Fiestas de San

“Un pueblo como Zumarraga, que tiene una gran vida social, ha visto la misma merienda. No se han celebrado muchos actos, se han suspendido las Fiestas de San Isidro, y en cuanto a las Fiestas de Santa Isabel, también se suspenderán la mayoría de actos”.



“Quiero dejar patente mi agradecimiento a todos los grupos políticos de la oposición por la actitud que han tenido”.

Isidro, y en cuanto a las Fiestas de Santa Isabel, también se suspenderán la mayoría de actos, aunque esperamos poder mantener la Subida a la Antigua, la misa, la Ezpata Dantza y acto seguido la bajada al ayuntamiento de manera excepcional sin que se celebre la romería. Vamos a intentar que el día quede lucido y para mantener ese guiño me voy a reunir con el Párroco, con los Amigos de la Antigua, con Irrintzi Dantza Taldea...

A nivel económico, esta situación va a tener duras consecuencias. Ya en 2016, con el cierre de Arcelor, vimos mermado nuestro presupuesto el año siguiente en un 15%, y ahora calculamos que lo será en un 21%.

En este punto, tengo que agradecer la actitud de la ciudadanía, su entereza y su compromiso. Los zumarragarra han hecho las cosas “txukun-txukun” en lo referente al confinamiento y la seguridad, lo que ayudará a que poco a poco nos volvamos a juntar y vayamos con paso firme hacia la nueva normalidad, para volver a empezar.

También, por lo que nos toca al contar con el hospital comarcal, el gerontológico, el ambulatorio... tengo que mandar un aplauso a todos los sanitarios por su servicio a la sociedad y por aguantar lo que les ha tocado vivir. Ha quedado claro que tenemos unos sanitarios de primer orden, con una profesionalidad como la copa de un pino, desde los que mandan hasta los que se ocupan de las labores de limpieza.

¿Qué ambiente se ha vivido en el Ayuntamiento durante esta crisis?

No existe un manual sobre esto y hemos actuado en todo momento con lógica. Desde el primer momento, cuando se decreta el estado de alarma el 16 de marzo, creamos una comisión de crisis, una junta de portavoces que se ha reunido en varias ocasiones a las 8 de la mañana y que ha estado completamente informada sobre todas las medidas que se han ido tomando. Hay que subrayar que todos los grupos políticos han entendido desde el principio que teníamos que estar todos unidos y así ha sido. Se han contemplado las posturas de todos los grupos, todo el mundo ha hecho aportaciones que han sido tenidas en cuenta... por lo tanto quiero dejar patente mi agradecimiento a todos los grupos políticos de la oposición por la actitud que han tenido. Desde un principio entendieron que todo teníamos que hacerlo entre todos y ellos mismos han agradecido también la actitud del equipo de gobierno.





MARTALANDA

Centro Odontológico-Zentru Odontologikoa



Estética dental • Implantes • Ortodoncia • Odontopediatría • Prótesis
Cirugía oral • Blanqueamientos • Radiología Digital

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

www.martalanda.com

AITOR ALDASORO BEASAINGO ALKATEA

“KRISIAK ERAGINDAKO KALTEA EZ DA BEHIN BEHINEKOA IZANGO ETA DENBORAN LUZATUKO DA”

Atzera bueltarik ez duen ondorio larriena heriotzeta dela pentsatzen duen arren, ekonomiari garrantzi handia ematen dio Aitor Aldasoro Beasaingo Alkateak. Honek eragindako kalteei erantzuteko, Udalak 400 dei baino gehiago egiin ditu komertzio, enpresa zein ostalaritzako establezimenduei laguntza zuzena eskaintzeko asmoz.

elkarrizketa: Josema Azpeitia

“Egoera honek eguneko 24 orduak ia burua egoera honi lotuta edukitzea suposatzen du niretzat. Dagokidan arduragatik ni eta udal gobernu taldea udalerriarren eta herritarren egoeraz arduratuta gaude. Alde horretatik, arlo asko dira zaindu beharrekoak osasuna, ekonomia, segurtasuna... gure ahalegin guztiak hortara bideratuta daude.”

Nola bizi duzu edo bizitzen ari zara konfinamendua eta egoera hau modu pertsonalean?

Gainontzeko herritarren moduan. Agintariek diotena betez eta lanari lotuta

Eta alkate bezala ?? Zer suposatzen ari da zuretzat egoera hau ?

Eguneko 24 orduak ia burua egoera honi lotuta edukitzea. Dagokidan arduragatik ni eta udal gobernu taldea udalerriarren eta herritarren egoeraz arduratuta gaude. Alde horretatik, arlo asko dira zaindu beharrekoak osasuna, ekonomia, segurtasuna... gure ahalegin guztiak hortara bideratuta daude.

Ze ondorio zuzenak izan ditu egoera berezi honen herriaren martxan eta zeintzuk espero duzue etorkizun hurbilari begira ??

Atzera bueltarik ez duen ondorio larriena heriotzeta. 7 hildako izan ditugu eta hori izan da mingarriena. Horren atzetik egoera ekonomikoan izan duen eta izango duen eragina, tokiko ekonomian eta enpleguan. Hau, arlo horri dagokionean, hasi besterik ez baita egin. Krisiak eragindako kaltea ez da behin behinekoa izango eta denboran luzatuko dela argi dago.

Ostalaritza arloa jarrera eredugarria izaten ari da pandemiaren hasieratik. Krisiaren ondorioz zigortuenak edo zigortuenetarikoak izan arren ez dute apenas protestatu, ezarritako restriktzio guztiak onartu dituzte... Instituzioek



“Udal zerga eta tasen ordainketak etetea izan zen lehen pausoa. Udalez gaindiko instituzioek emandako laguntzen osagarriak diren neurriak ere hartu ditugu. Ura, zaborra, IBla eta terrazetako zergak sei hilabetez ez kobratzeko lanean diardugu”.

Behar den bezala erantzun dute jarrera horren aurrean ? Behar den bezalako informazio eta arreta eskaini zaie erakundeen aldetik ??

Hasiera hasieratik harreman zuzena izan dugu guztiekin. 400 dei baino gehiago egin ditugu eginkizun hauekin: Udalez gaindiko instituzioen laguntzen berri eman diegu, laguntza hauek nola tramitatu erakutsi diegu eta horrez gain bakoitzaren egoera partikularra eta beharrak identifikatu ditugu. Haien ondoan izan gara etengabe, bi astez behin bilerak egiten jarraitzen dugu eta egoerari aurre egiteko lehenengo neurriak ere adostu ditugu.

Merkataritza, eta batez ere komertzio txikiak oso kaltetuak izan dira ere egoera honen ondorioz. Beasaingo Udalaren aldetik laguntza edo ekimen bereziak burutu behar dira sektore hauek laguntzeko ?

Udal zerga eta tasen ordainketak etetea izan zen lehen pausoa. Udalez gaindiko instituzioek emandako laguntzen osagarriak diren neurriak ere hartu ditugu. Ura, zaborra, IBla eta terrazetako zergak sei hilabetez ez kobratzeko lanean diardugu. Establezimenduak irekitzeko baldintzak behartuta eta egoera berrira egokitzeko beharrezkoak diren osasun, segurtasun eta babes neurrien kostuaren %50a ordaintzeko prest egongo da Udala. Erosketa bonoak ere ateratzeko asmoa dago eta horretaz gain Beasainen erosteko kontzientziazio kanpainak sustatuko ditugu.



disek

ibaiondo

altzariak

Altzari dendak www.mueblesibaiondo.com

Ofertas de exposición hasta 50%

- Bame diseinua
- Dekorazioa
- Sukaldeak
- Proiektuak

- Aroztegia
- Arotz lanak orokorrean
- Altzariak neurrira
- PVC, aluminio eta egurrezko leihoak

Katea 5, Antzizar Auzoa BEASAIN - 943 16 40 40

IBAI ONDO

AROTZEGIA

ORAIN, ZURE ZERBITZURA, **BEASAIN** EN!!



Beasain eta Lazkao
arteko errepidean,
SENPERE Merkatal
Gunearen parean.



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

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

ADUR EZENARRO ORDIZIKO ALKATEA

“MERKATARI ETA OSTALARIEN JARRE- RA TXAPELA KENTZEKOA IZAN DA”

Ordizian oso egun gogorak bizi izan dituzten arren (Aste Santuko egun bakar batean 6 lagun hil ziren San Jose egoitzan) baikor azaltzen da Adur Ezenarro alkatea, komunitate bezala egoera honek aberastuko gaituela sinesten baitu. Herriko agintariak azoka mantentzeko jarraitu dituzten arauak eta bizi izan dituzten zailtasunak kontatzen dizkigu elkarrizketa honetan.

elkarrizketa: Josema Azpeitia

“Garai zailak dira, eta zailena da gainera, horrelakorik ez dugula sekula bizi izan, dena berria da, eta horrek tentsioa asko areagotzen du. Erabakiak azkar hartu behar dira, eta ez dakizu guztiz asmatzen ariko ote zaren, laborategi moduko bat izaten ari da, orokorrean”

Nola bizi duzu edo bizitzen ari zara konfinamendua eta egoera hau modu pertsonalean?

Bizitza pertsonalerako oso denbora gutxirekin egia esan, baina uste dut oraintxe bertan udaletan arduraren bat daukan beste edonork bezala. Asko etxean egotera behartuta dauden honetan, gu udalean, edo udaleko kontuetan etengabe egotera behartuta gaude, eta ez da erraza. Baina nire taldekideak lankideak izateaz gain lagunak dira, eta zorionez, etxean, erabat babestu eta zaintzen naute baita ere. Horrela, errazagoa da aurrera egitea, eta nire koadrilarekin zuzenean egoterik ez badut ere, bilera eta poteo birtualak izugarriak dira goiari eusteko. Batez ere Aste Santuko bezalako egoera gogorak bizitzea egokitzen zaizunean, non San Jose egoitzako egoiliar asko galdu genituen, egun bakarrean sei lagun! Eta asko ezagunak gainera. Ez diegu sekula eskertuko bertako langile guztiei egin duten esfortzua.

Eta alkate bezala ? Zer suposatzen ari da zuretzat egoera hau?

Garai zailak dira, eta zailena da gainera, horrelakorik ez dugula sekula bizi izan, dena berria da, eta horrek tentsioa asko areagotzen du. Erabakiak azkar hartu behar dira, eta ez dakizu guztiz asmatzen ariko ote zaren, laborategi moduko bat izaten ari da, orokorrean. Asko ikasiko dugu honetatik, baina oraindik zurrunbiloaren erdian gaude. Gainontzean, udalak gara lehen lerroan gaudenak, eta normala den moduan, herritarrek gugana jotzen dute, gai guztiekin. Intentsua da, baina aberasgarria ere bai, kalean jendea hurbiltzen zaizulako laguntza eske, euren istorio eta arazoak kontatzen dizkizute, eta azkenean horretarako sartu ginen udaletxera, jendeari bizitza hobetzen laguntzeko. Ecuadorren, Guayaquilen harrapatuta geratu zen familia ordiziar batekin ere harreman oso estua izan dut, eta bertatik ateratzea eta Ordizia-
ra itzultzea lortu genuen.

Batzuetan etsipengarria ere bada, gure baliabideak mugatuak direlako, eta ezin gara denera iritsi. Eskumenak Foru Aldundia, Eusko Jaurlaritza edo Estatuaren artean



“Guk dagoeneko izugarrizko zailtasunak izango ditugu urtea amaitzeko, eta zorpetu beharko gara, dezente ziurrenik. Horregatik, ulertzina da Foru Aldundiak udalei Foru Funtsa %20 an murriztea. Guri ere diru-sarrerak desagertuko zaizkigu, gastuak igo, baina murrizketa horiei aurre egiteko neurriak hartzen ari gara, eta beste erakundeek ere lagundu beharko ligukete”.

“Azoka ez den azoka mantendu dugu, krisi garai hauetan baserritarren biziraupenerako azokatxo txiki bat. Egoera drama bat izaten ari da, familia asko bizi direlako azokatik, eta zaila izan zen mugak non jarri erabakitzea, baina bete beharreko segurtasun neurriak oso zorrotzak izan dira, eta guk areagotu egin ditugu gainera”.

banatuta egon arren, gu gaude lehen lerroan. Gainera, nolabaiteko norgehiagoka sortu da udalen artean tamalez, laguntzak direla-eta. Sarritan jabetu gabe, udalen artean oso egoera ezberdinak daudela, egoera ekonomiko-finantziario oso muturrekoak ditugula. Guk dagoeneko izugarrizko zailtasunak izango ditugu urtea amaitzeko, eta zorpetu beharko gara, dezente ziurrenik. Horregatik, ulertzina da Foru Aldundiak udalei Foru Funtsa %20an murriztea. Guri ere diru-sarrerak desagertuko zaizkigu, gastuak igo, baina murrizketa horiei aurre egiteko neurriak hartzen ari gara, eta beste erakundeek ere lagundu beharko ligukete.

Ordiziak lehenengo momentutik azoka mantentzearen aldeko apostua egin zuen, eta dirudienez, ondo atera da apostua eta zuen erabakia eredugarritzat hartua izan da nekazal giroan. Konplikatu izan al da azoka mantentzea? Ze arazoei egin behar izan diezue aurre ?

Hasieratik esan izan dudan moduan, azoka ez den azoka mantendu dugu, krisi garai hauetan baserritarren biziraupenerako azokatxo txiki bat. Egoera drama bat izaten ari da, familia asko bizi direlako azokatik, eta zaila izan zen mugak non jarri erabakitzea, baina bete beharreko segurtasun neurriak oso zorrotzak izan dira, eta guk areagotu egin ditugu gainera.

Horregatik, gure azokaren bihotza diren baserritar ekoizleei soilik eskaini genien aukera etortzeko, ez genuelako leku gehiago. Erabakiaren atzean bi arrazoi garrantzitsu zeuden: batetik, saltzen duten produktuaren ekoizleak direla, eta bestetik, produktu galkorra den heinean, aterabiderik izan ezean galdu egiten dela.

Gainera, segurtasun protokoloa ezarri genuen hasieratik, 65 urtetik gorako saltzaileak eta arrisku taldeetan zeudenei etorri ezin zutela adieraziz, eta postu eta saltzaileentzat neurriak ezarritik. Postuak sakabanatuta, saltzaile bakarra postuko, produktua saltzailearen atzean, bezeroengandik urrun, musukoak, eskularruak eta eskuak garbitzeko gela eskura beti.

Horrela hasi ginen, 11 ekoizlerekin, erabat itxi genuen Plaza Nagusian, itxaron ilara hesi batekin antolatuta eta sarbidea Ordiziako Babes Zibileko boluntarioekin kontrolatuz. Astebete baino ez genuen bertan egin, hurrengo asterako frontoira leku aldatzea erabaki genuelako, segurtasun neurriak zorrotzeko.

Ere mu itxian, aforo kontrol zorrotzagoa jarri genuen, bi arraska eskuak garbitzeko sartu aurretik, eskuak desinfektatzeko gela, eskularruak eta musukoak bezero guztientzat, eta batez ere, jendea plaza inguruko eremutik kanpora ateratzea lortu genuen, bertan denda eta saltoki ugari daudenez jendea pilotzen baita.

Hortik aurrera, astero berrikuntzak sartzen saiatu gara, adinagatik etorri ezin zutenei zuzenean erosteko kanalak zabaldu ditugu, eta asteazkenean etorri ezin badute ere, guk banatzen dizkiegu erostetako bezeroei. Banaketa, gainera, arratsaldeetara zabaldu dugu, eta oraintxe etortzen diren saltzaileei ere alde aurretik erosteko aukera dago.

Poliki-poliki ekoizle izan gabe ere, bertako produktuak saltzen dituzten postuak sartu ditugu, txandaka, frontoi txikian, eta aste honetan, deseskalatzearen 1 Fasearekin beste urrats bat emango dugu. Azoka hiru eremu itxitan antolatuta dugu, baserritar ekoizleak plazara itzuliko dira, frontoian landareak dituzten baserritarrek, loreak eta gainerako saltzaileak, eta Zuhazti edo Arboletan fruta saltzaileak.

Ostalaritza arloa jarrera eredugarria izaten ari da pandemiaren hasieratik. Krisiaren ondorioz zigortuenak edo zigortuenetarikoak izan arren ez dute apenas protestatu, ezarritako restriktzio guztiak onartu dituzte... Instituzioek behar den bezala erantzun dute jarrera horren aurrean? Behar den bezalako informazio eta arreta eskaini zaie erakundeen aldetik?

Ordizian ostalarien jarrera txalagarria izaten ari da, baina murrizketak hasi baino lehenagotik. Izan ere, ez zait sekula ahaztuko Ordiziako ostalari gehienek guztiok babesteko, martxoak 13/14erako ixtea erabaki zutela, oraindik horretara derrigortu egon gabe ere. Gerora, egoera txarrenari irudimen eta kemen askorekin erantzun diote askok, etxera eramateko ekimenekin, asteazkenetako pintxo-potea ere etxean egiteko aukerarekin, etab. Baina itxialdiak bi hilabete bete behar ditu eta egoera jasanezina bilakatzen ari da.

Udalaren aldetik gure eskura dagoen guztia egiten ari gara, informazio guztia helarazi diegu, BOEn atera diren agindu eta irizpide guztiak laburtu eta egokituta bidali dizkiegu, terrazak ireki nahi dituztenei azalera antolatzeko irizpideak eman dizkiegu, ahal den kasuetan azalera handituz... Eta orain berraktibatze bidean indar guztiak jarriko ditugu, tamalez gure egoera finantzieroa ez digulako laguntza zuzenatarako aukerarik ematen.

“Ordizian ostalarien jarrera txalagarria izaten ari da, baina murrizketak hasi baino lehenagotik. Izan ere, ez zait sekula ahaztuko Ordiziako ostalari gehienek guztiok babesteko, martxoak 13/14erako ixtea erabaki zutela, oraindik horretara derrigortu egon gabe ere”.



**“Merkatarien jarraera ere, ostalariekin bezala, txapela kentzeko modukoa izan da, eta izaten ari da. Irekita jarraitu zutenei hasieratik lagundu genien egoera berri-
ra egokitzen, aforo kartelak egiten, zoruan distantziak markatzen, irizpideak argitzen etab”.**

“Nik uste indartsuago aterako garelako egoera honetatik, konfinamenduak eta norbera bere udalerritik ez irteteko aukera ez izateak gogoak areagotu dizkigutelako. Alabaina, deseskalatzeak noiz arte iraungo duen ez jakiteak zalantzak sortzen ditu”.

Merkataritza, eta batez ere komertzio txikiak oso kaltetuak izan dira ere egoera honen ondorioz. Ordiziako Udalaren aldetik laguntza edo ekimen bereziak burutu behar dira sektore hauek laguntzeko ?

Merkatarien jarraera ere, ostalariekin bezala, txapela kentzeko modukoa izan da, eta izaten ari da. Irekita jarraitu zutenei hasieratik lagundu genien egoera berrira egokitzen, aforo kartelak egiten, zoruan distantziak markatzen, irizpideak argitzen etab. Orain hasi direnei ere, kartelak egin dizkiegu, zoruan markatzeko zintak eskaini, aurregirako pantailak, eskularruak, edo gela eskaini, gutxienez hasteko moduan egon daitezten.

Poliki-poliki hasi dira martxan, eta lehen egunetan nahiko gustura lan egin dutela adierazi didate batzuek. Gure aldetik, kanpaina sendo bat burutzen ari gara herrian erostek duen garrantzia aldarrikatzeko, eta horren baitan, bonu sistema bat ezarriko dugu.

Alde batetik, Ordiziako etxe bakoitzera 20 euroko deskontuak banatuko ditugu, lau bonu izango dira guztira, eta 5 euroko deskontua lortu ahal izango da 15 euroko erosketa bakoitzeko, alegia, %33ko deskontua. Bonuak gainera, denak elkarrekin edo berezita erabili ahal izango dira.

Bonu sistema horri, beste bat gehituko zaio. Udalak 5 euroko 200 bonoko sorta bat emango dio merkataria eta ostalaria bakoitzari, merkataria bakoitzak bere bezeroen artean deskontuak eskaini ahal izateko. Helburua da, ematen den laguntza ez dadila bere horretan geratu, eta efektu biderkatzaile bat izatea salmentak sustatuta.

Ostalaritza ere, bonuak erabiltzeko zailagoa den kasuetan, pintxo-poteak, garagardoa salneurri bereziak... norberaren esku egongo da nola erabili laguntza hori bezeroak erakartzeko. Hori bai, kopuru berdina izango da establezimendu guztietan, laguntza hori modu orekatuan denen artean banatu ahal izateko.

Ordizia oso lotua egon da aspaldi luzetik gastronomia eta turismoari. Ze ondorioak aurreikusten duzue etorkizunean balizko “normaltasun berria” iristen denean ?

Nik uste indartsuago aterako garelako egoera honetatik, konfinamenduak eta norbera bere udalerritik ez irteteko aukera ez izateak gogoak areagotu dizkigutelako. Alabaina, deseskalatzeak noiz arte iraungo duen ez jakiteak zalantzak sortzen ditu. Esperodut, hasiera batean, barneko turismoa sustatzeko gai izango garelako, asko baitugu eskaintzeko, eta Gipuzkoan ohitura dugu kanpora joateko bertako txokoak ezagutzen ez ditugunean.

Ostalaritza ere, abian jarri da, oso modu mugatuan, terrazekin, baina hasiera batean nahiko gustura daude herritarren erantzunarekin. Gainera, asko hasi dira etxera eramateko zerbitzuarekin, eta eskaintza zabaltzea ona da.

Ba al dago egoera honetan guztian alde onik?

Japoniarrek krisia izendatzeko hitzak bi kontzeptu batzen ditu, arriskua eta aukera. Alarma egoera honetan arriskua erabat barneratuta dugun kontzeptua da, baina bada garaia egoera honek eskaintzen dizkigun aukerez jabetu gaitezen. Baikortasunak hegazkina asmatzera eraman gintuen, eta ezkortasuna paraxuta, beraz bien arteko oreka lortu behar dugu.

Horregatik, esan ohi da, daukaguna ez dugula benetan estimatzen galtzen dugun arte. Krisi honek, aukera eman digu geure begiekin ikusi eta benetan jabetzeko gure herria zertan bilakatzen den bertako merkataritza eta ostalaritzarik gabe. Etorbizun beltza zer izan litekeen ikusteko aukera izan dugu, eta horrek aukera ematen digu hori gerta ez dadin lanean hasteko.

Merkataria ere hasi dira, salmenta tradizionalari uko egin gabe, kanal berriak erabiltzen, eta bide horretatik jarraitu behar dugu. Ordizan online erosteko plataforma bat sortzea da gure erronka oraintxe, zuk erosi internetez, baina Ordizian, eta etxera eramateaz gu arduratuko gara.

Azokarekin ere, ordiziarrak ohartu gara zer nolako garrantzia duen gure herrian, eta masiboki babestu dugu. Bezero berriak hurbiltzen hasi dira, gazteagoak, eta aurretik erosketa egin eta ondoren, asteazkenean, goizez nahiz arratsaldez jasotzeko aukera jarri dugu. Etorbizunean gure azokari eusteko itxaropena ematen dugu horrek, asteazken goizetan plazara etortzerik ez duten askok aukera izango dutelako gure baserritarren produktu onenak modu errazean erosteko.

Bukatzeko, egoera honek, komunitate bezala indartu gaitu. Nagusienei laguntzeko boluntarioekin, musukoak egiteko ekimenak bultzatuta, eskoletan arrakala digitala duten ikasleei baliabideak eskaintzeko antolatuta, etb. Benetan, nik uste ohartuko garela, asko daukagula ikasteko egoera honetatik, eta aurrera egingo badugu, komunitateak indartuz egingo dugula soilik.

“Ordizan online erosteko plataforma bat sortzea da gure erronka oraintxe, zuk erosi internetez, baina Ordizian, eta etxera eramateaz gu arduratuko gara”.



OLATZ PEON TOLOSAKO ALKATESA

“LARRIALDI EGOERA HONEK GURE OHITURAK ERABAT ALDATU DITU”

Tolosa sozioekonomikoki eta kulturalki biziberritzea da Olatz Peon, Tolosako alkatesaren helburu nagusietako bat. Izan ere, Tolosako mandatariak argi du diru sarrerak murriztu egingo direla eta gastuak, aldiz, nabarmen areagotuko direla. Hau dela eta, “Azoka Zure Etxera” edota “#Suspertu Tolosa” bezalako kanpainak martxan jarri dituzte herrian, merkatal elkarten laguntzarekin”.

elkarrizketa: Josema Azpeitia

“Etxeko-eremura mugatu behar izan dugu gure bizitza ia osoa, baina horrek ere aukera eman digu egunerokotasunean egiten ez ditugun hainbat gauzak egiteko, familian zein bakarka, sukaldatu, irakurri...”

Nola bizi duzu edo bizitzen ari zara konfinamendua eta egoera hau modu pertsonalean?

Gainerako herritarrek bezalaxe. 4 alaba ditut eta 6 gara etxean. Pentsa!

Larrialdi eragoera honek, neurri handiago edo txikiago batean guztiongan izan du eragina eta gure ohiturak erabat aldatu ditu.

Momentu batzuetan erraza izan ez bada ere, elkarrekin denbora pasatzeko eta familian hainbat gauza egiteko aprobe txatu dugu itxialdia.

Etxeko-eremura mugatu behar izan dugu gure bizitza ia osoa, baina horrek ere aukera eman digu egunerokotasunean egiten ez ditugun hainbat gauzak egiteko, familian zein bakarka, sukaldatu, irakurri...

Eta alkatesa bezala ?? Zer suposatzen ari da zuretzat egoera hau?

24 orduz ia lanean egotea. Aurrekaririk gabeko osasun larrialdi batean gaude, egoera oso aldakorra izan da eta oraindik ere, ezjakintasuna da nagusi.

Tolosarrei ahalik eta modurik egokienean erantzutea eta tolosarren ongizatea eta segurtasuna bermatzea izan da eta da oraindik ere gure lehentasunik nagusia.

Herritarren beharrak artatzera bideratu ditugu gure baliabide eta indarrak. Momentu honetan, aurrekontuak berregiten ari gara egingo beharretara eta lehentasunetara egokitzeke.

Diru sarrerak murriztu egingo dira, gastuak aldiz, nabarmen areagotu eta beharrezkoa da azterketa patxadaz eta tentuz egitea, betiere eskura ditugun baliabide guztiak herritarrei erantzun integral bat emateko bideratu ditzagun.

Bizitzen ari garen egoera honi aurre egiteko plana ere landu dugu, fase ezberdinak izango dituen krisiak gehien kaltetu dituen kolektiboak eta sektoreak babestu eta laguntzeko.



“Herritarrak bertakoa babestearen alde egiten ari dira, bai azokaren kasuan zein martxan jarri ditugun beste zenbait ekimenetan ere, eta funtsezkoa izaten ari da eta izango da herritarren parte hartze, konpromiso eta inplikazioa, herri modura gure izaeraren parte diren azokak, merkataritza, ostalaritza, kultura... mantendu ditzagun”.

“Osasun larrialdi honek mugak ezarri dizkie hainbat eta hainbat sektoreei. Negozioak erabat itxi behar izan dituzten merkataria eta ostalariak eta zerbitzuen sektorea izan dira kaltetuenak”.

Tolosak, beste zenbait herri bezala, azoka mantentzearen aldeko apostua egin zuen. Konplikatuak izan al da azoka mantentzea ? Ze arazoei egin behar izan diezue aurre ?

Birusak hedapena izan du gure herrian eta horregatik, herritarren segurtasuna lehenetsita, prebentzio modura, jende pilaketak ekidite aldera, eten egin genuen azoka hasiera batean.

Lehen sektorea babesten jarraitzeko eta ekoizleei beren produktuak merkaturatzeko aukera ezberdinak eskaintzeko, “Azoka Zure Etxera” ekimena abiarazi dugu batetik, eta bestetik, Tolosa&Co merkataria elkartearekin elkarlanean, itxialdian zabalik egon diren elikagai-saltokietan ekoizleen produktuak saltzeko aukera ere jorratu dugu.

“Azoka Zure Etxera” ekimenean egun 12 ekoizle ari dira parte hartzen. Bezeroak zuzenean ekoizlearekin jartzen dira harremanetan eta etxeetara banatzen dituzte eskatutako produktuak.

Itxialdiak bide berriak jorratzera behartu gaitu, eta erabateko normaltasun egoerara itzuli bitartean, martxan jarritako bi egitasmoak mantendu egingo ditugu denboran ekoizleei beren produktuak saltzeko aukera ezberdinak eskaintzeko.

Azokari dagokionean, azken asteotan ezohiko azoka ospatu dugu, bi espaziotan banatuta, Zerkausian kokatu dugu azokako produktuak erosteko gune bat eta bestea, Beotibar pilotalekuan. Prebentzio eta segurtasun neurri zorrotzak jarraitu behar izan ditugu, egoerak hala eskatuta, postuen arteko distantziak mantendu, edukiera murriztu, sarrera-irteerak kontrolatu eta babeserako material banatu behar izan ditugu; herritarrek oso ondo erantzun dute eta giro onean eta “normaltasun” baten baitan gauzatu dira orain arteko azokak.

Herritarrak bertakoa babestearen alde egiten ari dira, bai azokaren kasuan zein martxan jarri ditugun beste zenbait ekimenetan ere, eta funtsezkoa izaten ari da eta izango da herritarren parte hartze, konpromiso eta inplikazioa, herri modura gure izaeraren parte diren azokak, merkataritza, ostalaritza, kultura... mantendu ditzagun.

Asteburu honetan, azokari dagokionez, berriz ere aldaketak izango ditugu, dagoeneko aire librean ospatu ditzakegulako azokak eta beraz, ohiko espazioetara itzuliko da larunbateroko azoka eta herriko 3 plazetan ospatuko da: Zerkausian, Berdura plazan eta Euskal Herria plazan. Kasu honetan ere prebentzio neurriak jarraituta, edukiera kontrolatuta, postuen %25a kokatuta etab.

Ostalaritza arloa jarrera eredugarria izaten ari da pandemiaren hasieratik. Krisiaren ondorioz zigortuenak edo zigortuenetarikoak izan arren ez dute apenas protestatu, ezarritako restriktzio guztiak onartu dituzte... Instituzioek behar den bezala erantzun dute jarrera horren aurrean ? Behar den bezalako informazio eta arreta eskaini zaie erakundeen aldetik ??

Osasun larrialdi honek mugak ezarri dizkie hainbat eta hainbat sektoreei. Negozioak erabat itxi behar izan dituzten merkataria eta ostalariak eta zerbitzuen sektorea izan dira kaltetuenak.

Alarma egoera ezarri zenetik, jarduera ekonomikoa mantentzearen aldeko apostua egin da, egoerak ahalbidetzen zuen kasuetan eta prebentzio neurri guztiak hartuta,

noski. Ostalaritzaren kasuan, baina, eten egin behar izan dute beren jarduna, herritarren osasun eta segurtasuna bermatzea ezinbestekoa izan delako eta egoerak etzuelako ahalbidetzen establezimenduak zabaltea.

Udalean Hiri Ekonomiaren Mahaia osatu dugu herriko eragile ekonomiko guztiekin egoeraren diagnosi partekatua egiteko eta bereziki, sektore bakoitzaren errealitatea eta egoera ezagutzeko; modu honetara, udaletik, gure eskumenen baitan, hartu beharreko neurriek beren beharrei erantzun diezaieten eta sektore bakoitzaren adostasunarekin, eragikorrenak izan daitezkeen erabakiak hartu ditzagun.

Merkataritza, eta batez ere komertzio txikiak oso kaltetuak izan dira ere egoera honen ondorioz. Tolosako Udalaren aldetik laguntza edo ekimen bereziak burutu behar dira sektore hauek laguntzeko ?

#SuspertuTolosa kanpaina abiarazi dugu Tolosa berriz ere martxan jartzeko, Tolosa sozioekonomikoki eta kulturalki biziberritzeko, elkarlanetik eta herritarrekin batera. Kontzientziazio kanpaina bat da, herritarren inplikazio eta konpromisoa sustatzea helburu dituena, guztion artean tokikoa babestu dezagun.

Izan ere, Tolosa herri bizia da, hainbat eta hainbat jarduera egiten dira urtean zehar gure herrian: kultur eta kirol jarduerak, azoka bereziak, Nazioarteko Abesbatzen Lehiaketa, Txotxongiloen jaialdia, Topic... eta jarduera guzti horrek eragin zuzena du gure hiri ekonomian kaleak dinamizatzen dituelako eta bisitariak gurera erakarri.

“#SuspertuTolosa kanpaina abiarazi dugu Tolosa berriz ere martxan jartzeko, Tolosa sozioekonomikoki eta kulturalki biziberritzeko, elkarlanetik eta herritarrekin batera. Kontzientziazio kanpaina bat da, herritarren inplikazio eta konpromisoa sustatzea helburu dituena, guztion artean tokikoa babestu dezagun.”




Taller multimarca

Venta de vehículos:

nuevos, KM-0 y segunda mano

Principales marcas:

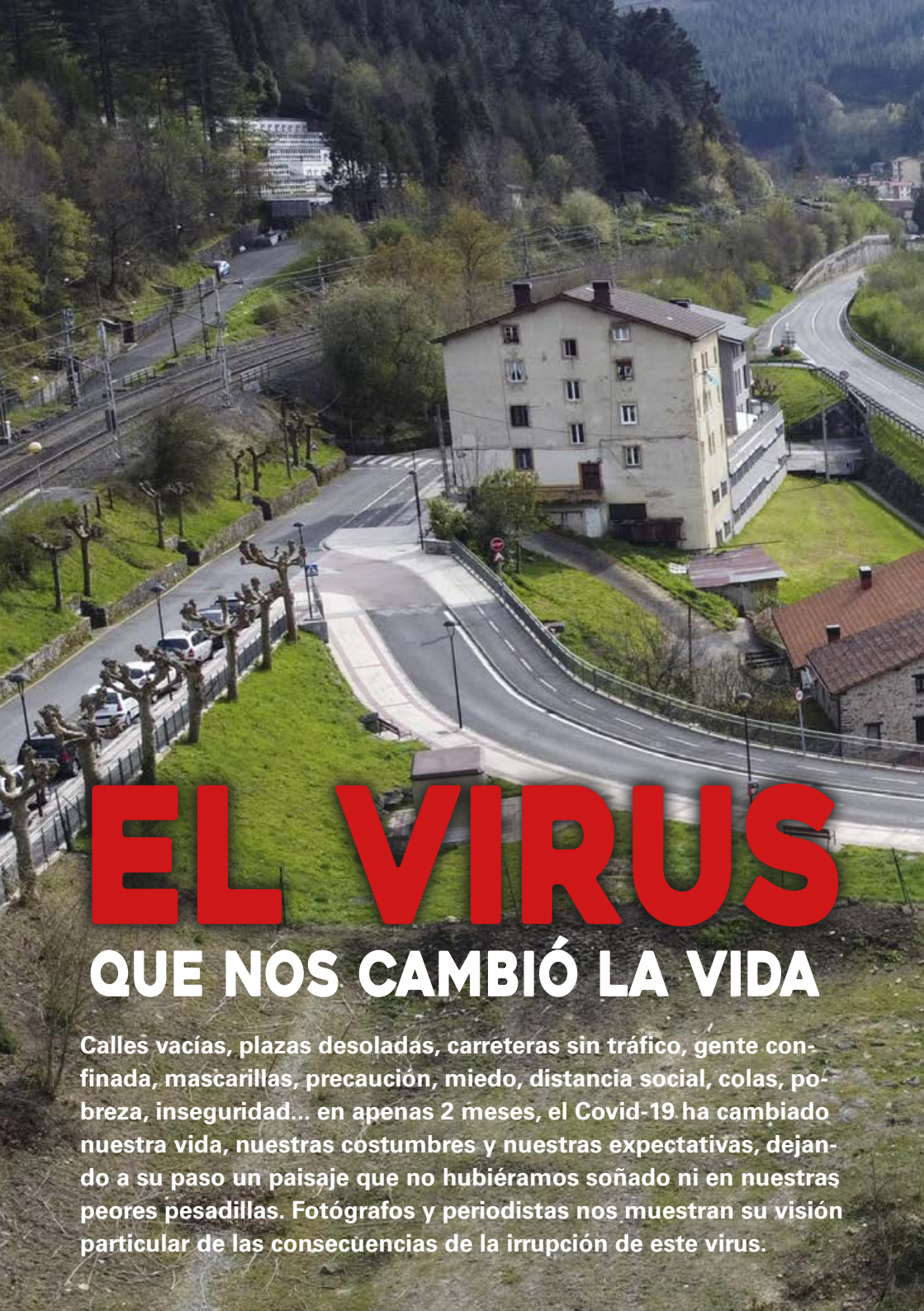
Peugeot, KIA, FIAT y Alfa Romeo



Pol. Ind. Isuses, Pab. 3 - ARAMA

943 80 53 26

aramauto@ercs.es



EL VIRUS

QUE NOS CAMBIÓ LA VIDA

Calleś vacías, plazas desoladas, carreteras sin tráfico, gente confinada, mascarillas, precaución, miedo, distancia social, colas, pobreza, inseguridad... en apenas 2 meses, el Covid-19 ha cambiado nuestra vida, nuestras costumbres y nuestras expectativas, dejando a su paso un paisaje que no hubiéramos soñado ni en nuestras peores pesadillas. Fotógrafos y periodistas nos muestran su visión particular de las consecuencias de la irrupción de este virus.

© Josu Altzelai

FOTOGRAFÍAS:

Josu Altzelai (LEGAZPI)

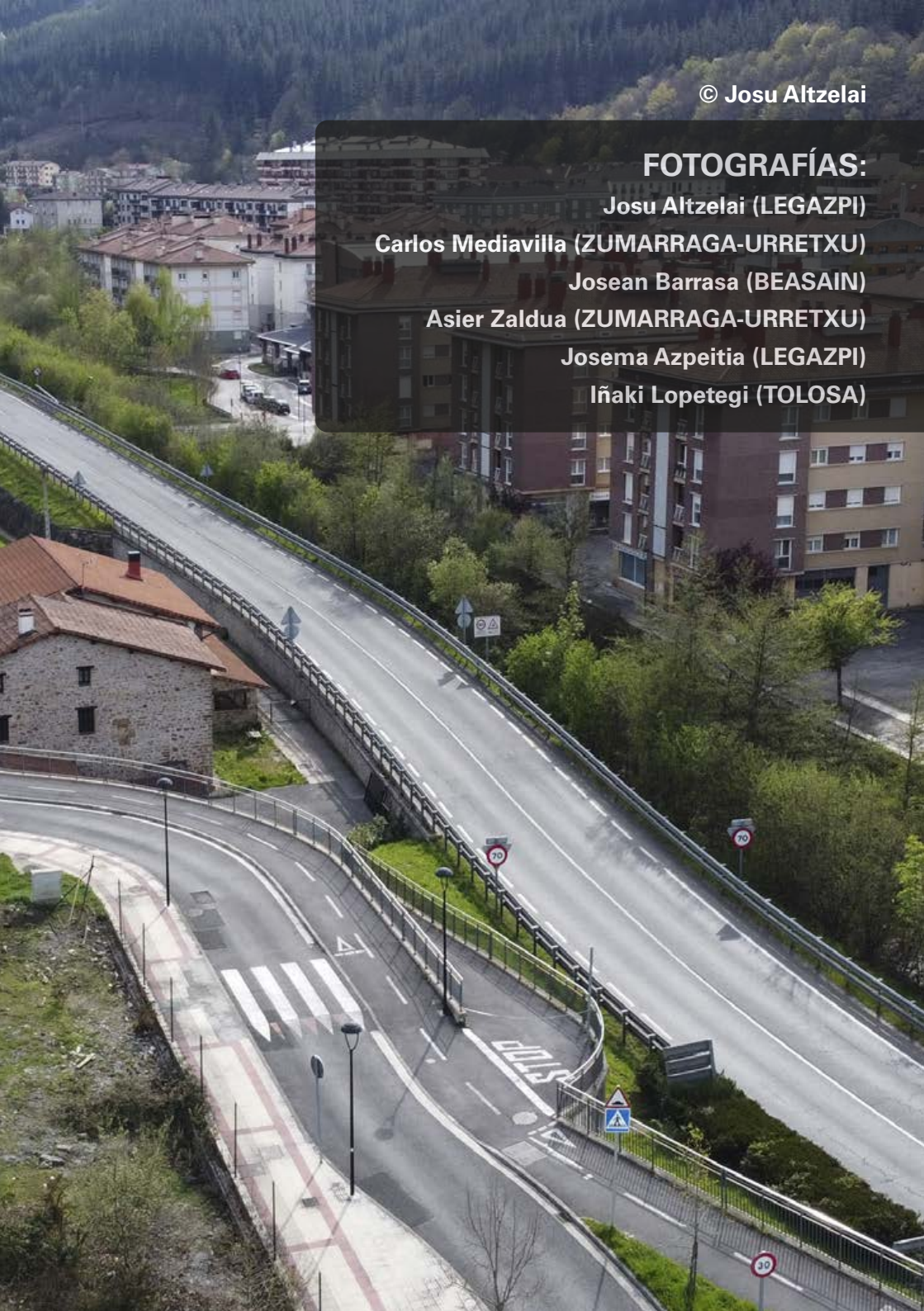
Carlos Mediavilla (ZUMARRAGA-URRETXU)

Josean Barrasa (BEASAIN)

Asier Zaldua (ZUMARRAGA-URRETXU)

Josema Azpeitia (LEGAZPI)

Iñaki Lopetegi (TOLOSA)





50







© Carlos Mediavilla



ITXITA
CERRADO

















BERRI

BARCELONA









DENA ONDO A









SEÑALIZACION DE ZONA DE BARRIOCASALAN EN BILBAO
ACCESO CARTEL Y DECORACION
COMPRAS Y NEGOCIOS

10 20











© Carlos Mediavilla











**GINEZKOEN GUNEA
ZONA PEATONAL**

Baimonduak izan egin
eta zamairenak laneguneetan
(8:00 - 13:00)

Excepto autorizados
y carga y descarga
laborales (8:00 - 13:00)

٤٢١ Pe ٤٢١
٤٢١ Pe ٤٢١





© Josema Azpeitia



VINTI
TOMBOLA
di VINTI
GRAN PREMIO
4.000 €
BIBBIORNO





ALOKATZEN DA
☎ 659 817 505

MARDE LA CUESTA VILA







© Carlos Mediavilla







AL GASTO MI
Y
AL ABUSO PO



MITAR
LICIAL
DISTANCIA
SOCIAL !
★



























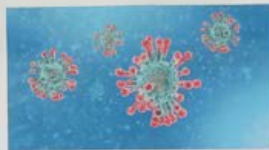












**EZ DAGO MEZARIK
KORONABIRUSA
GARAITU ARTE**

**NO HAY MISA
HASTA SUPERAR
EL CORONAVIRUS**









©Iñaki Lopetegi



GIPUZKOA NORMALTZE BIDEAN GIPUZKOA HACIA LA NORMALIDAD

GALDETEGIA

- 1.- Nola bizi duzu edo bizitzen ari zara konfinamendua ?
- 2.- Itxialdian zehar gure irakurleei gomen-datuko zeieken libururik irakurri al duzu, edo merezi duen filmarik ikusi al duzu?
- 3.- Zer iruditzen zaizkizu ostalaritza, merkataritza edo gainontzeko aktibidadeei buruz eman den informazioa? Itxi behar izan duten sektoreak ondo informatuak izaten ari dira eta merezi duten tratua jaso dute? Udal instituzioak behar den bezala portatu dira sektore hauekin?
- 4.- Ze jatetxe edo lokalean ospatuko zenuke krisialdi honen amaiera ??

CUESTIONARIO

- 1.- ¿Cómo has vivido o estás viviendo el confinamiento?
- 2.- Durante el encierro, ¿Has leído algún libro o has visto alguna película (o ambas cosas) que recomendarías a nuestros lectores ?
- 3.- ¿Qué opinas de las noticias que van llegando sobre la continuidad de la hostelería, el comercio o el resto de actividades? ¿Los sectores que han tenido que cerrar están recibiendo el trato y la información que se merecen? ¿Las instituciones se están portando como es debido con ellos?
- 4.- ¿En qué local te gustaría celebrar el final de esta crisis?

ROBERTO RUIZ (HIKA TXAKOLINDEGIA, VILLABONA)

1.- Hemos vivido el confinamiento primero con resignación e incertidumbre junto con el desconocimiento y la preocupación por la salud y los nuestros. Intentando pasar lo mas ameno posible y con pautas básicas de convivencia.

2.- En este tiempo la lectura ha sido una buena acompañante. He leído "La ruta infinita", sobre la vuelta al mundo, "La espada de los Vascones" y "La voz del Fakir". Hemos mantenido también contactos continuos y a diario con otros compañeros y colegas compartiendo puntos de vista y situaciones.

3.- La situación de la hostelería está complicada. Es un sector que muchas veces transmite un falso éxito, tiene gran falta de liquidez y los márgenes son muy escasos. Por eso cualquier paro en la continuidad del negocio hace que se resquebraje. No hay más que ver los continuos cambios de personal y de titularidad que se dan en los negocios de este sector. En cuanto a instituciones y organismos, es tal la desorientación que hay a nivel general que también están desbordados, habrá que dar un margen de actuación. Pero lo único que recomiendo al sector es que si su negocio es viable, que busque la autofinanciación.

4.- Me gustaría celebrar el final de la crisis en el Hotel Iriarte de Bidania.





JOSEBA INSAUSTI
(GAZTAGILEA, ORDIZIA-ARALAR)

1.- Nekazal eremuan bizi naiz eta gure bizitza gutxi aldatu da, urte garai hau berez bait da guretzat konfinatuak egoteko sasioa, hasi azarotik eta ekaina amaierararte, arkumeak atenditzen, artaldea jezten, gazta egiten, ganadua gobernatzen joaten zaizkigu eguneko 24 orduak, asteo 7 egunetan, lana, lana eta lana... Eta aurten zertarako? Kamarak gaztaz betetzen ari gara bai, baina ezer gutxi saltzen da, arkumeen prezioak berakada nabarmena izan du, gastuak egiten jarraitu beharra daukagu hau ezin delako gelditu, gure lana estazionala bait da, eta orain tokatzen da egitea, ta egin ezean urte osoa galduko litzateke baita abereen osasuna eta bizia ere. Etor-kizunak asko kezkatzen nau, desanparoa erabatekoa da, guretzat laguntzak aipatzen dira, baina administrazioetatik iristen zaizkigun gauza bakarrak arazo, traba edo zailtasun estra berriak dira. Mesedez, horrela laguntzekotan utz gaitzateke bakean, eta mamirik gabeko hitz politak ahorra ditzatela.

2.- Ez nago liburuak irakurtzeko edo filmarik ikusteko moduan. Filmak gustoko ditut, udaran egiten dut eskapadatoxenbat zinemara, baña bat gomendatzea zaila egiten zait, agian «Errementari»

3.- Pentsatzen dut galerak norberak patatekin jan beharko dituela. Oraindik oso goiz da kalteek zertarainoko alkanzea izango duten jakiteko.

4.- Hainbeste aipatzen den "normalitate berri" hori iristean Tolosako Casa Julianera joateko kapritxoak dut!



GABINO MURUA
(GABIRIKO SAGAR EGUNEKO ANTOLATZAILEA)

1.- Egunetik egunera kezkatuago, egia esan. Ia ez dakit benetan zer ari den gertatzen hemen eta zein diren ezkutuko arrazoiak gu ikararuta eta etxean zokoratuta edukitzeko. Beldur naiz, "normalitate berri" hori ez ote den gure eskubideak eta urteetan zehar lortu dugun askatasuna murrizteko aitzakia- ren bat izango. Gu ikararutea eta etxean zokoratuta edukitzea baldin bazen, "batzuen" helburua, bistan da, lortu dutela eta beldur naiz, ia herritar gehienok artalde bihurtuta, ez ote garen aurrerantzean askoz ere esaneko- goak izango eta ez ote garen prest egongo agintzen diguten guztia isil-isilik onartzeko. Eta tartean, jakina, betikoen interesak, alegia, era maltzurrean bada ere, ahalik eta botere eta diru kopuru haundiena lortzea; izan ere, argi dago lehentxeago edo geroxeago behartu egingo gaituztela hainbat neurri hartzea eta tartean txertoak eta beste hainbat gauza gero eta kontrolatua- goak eduki gaitzaten.

2.- Itxialdi honetan denbora sobera izan dugu hainbat liburu irakurtzeko eta irakurleei euskaraz idatzitako bat gomendatzekotan, Juan Kruz Ige- rabideren "Hauts bihurtu zineten" liburua gomendatuko nieke. Eta gazte- laniaz idatzitakoei dagokienez, oso gaztetan irakurri nuen liburu bat eta izugarri gustatu zitzaidana irakurri dut berriro, hain zuzen ere, Ernesto Sábatoren "El túnel" liburua. Film bat gomendatzekotan "El hoyo" go- mendatuko nieke.

3.- Ostalaritzari eta beste hainbat sektoreri buruz eman den informazioari dagokionez, uste dut informazioa baino gehiago desinformazioa izan dela. Egoera hain da berezia, zehaztasun falta nabarmena izan da eta da, eta neurri batean ulergarria, ze neurri eta erabaki asko patxadaz eta sakon- tasunez aztertzeko astirik gabe hartu dituzte eta gero hori dagokionari era ulergarrian azaltzen jakin behar da eta ez da erraza.

4.- Herrikoen artean aukeratzeko ez nuke hasi nahi eta alde batetik itsasert- za urruti xamar daukagunez, eta bestetik gainak oso gogoko ditudanez, Mandubiko Benta aukeratu nuke.

AITOR CASADO (PASAPORTE A WONDERLAND)

1.- Estoy viviendo este confinamiento en fases muy diferentes: La primera fase duró dos semanas. Fue un inicio duro, un periodo de incertidumbre ante todo lo que nos venía encima. Además, estaba muy preocupado ya que mi pareja vive en Madrid y tenía billete de tren para venir a Legazpi los primeros días de la alerta, pero no pudo salir de la zona más tóxica del país. En este periodo, lo único que tenía que hacer era conseguir papel higiénico y llenar el frigo y el congelador. En casa tocó organizar todos los cajones y armarios dándose la casualidad de que aparecieron varias cosas que ya dábamos por perdidas, poco más que contar.

La siguiente fase fue más activa y eficaz. Teníamos previsto reformar por completo nuestro blog www.pasaporteawonderland.com, cambiando de plataforma y servidores; una tarea muy dura, pero nos encontrábamos en el momento ideal. Durante una semana entera me dediqué a hacer dos cursos online, uno de diseño de webs y otro de marketing digital. Además de leer bastantes webs, hubo que analizar, estudiar y debatir qué estrategia iba a seguir para el cambio de plataforma. Después de tener todo claro, tocó ponerse manos a la obra. Fueron 12 días seguidos de durísimo trabajo con largas sesiones delante del ordenador, con jornadas laborales de 12 a 17 horas diarias. Fue un trabajo agotador y estresante, pero estamos muy orgullosos del trabajo conseguido al haber conseguido reconvertir los 200 artículos que teníamos y las más de 10.000 fotografías. Está claro que si no hubiéramos tenido este confinamiento nunca habría logrado hacerlo en mis horas libres después de la jornada laboral.

La tercera fase fue más llevadera y variada, pero sin descuidar el blog, ya que aunque ya era visitable, restaba mucho trabajo interno que hacer. A su vez, durante dos semanas, organizamos en nuestra cuenta de Instagram un trivial fotográfico que tuvo mucha aceptación. Cada día participaron entre 80 y 100 personas de toda la península y Sudamérica, estamos muy contentos con la participación y la aceptación del público. Y en la cuarta fase me he reincorporado al trabajo a un ritmo más o menos normal cumpliendo con todos los protocolos preventivos. Ahora estamos a la espera de que el Gobierno avance en sus fases de desescalada para volver a la vida normal.

2.- Los primeros días del confinamiento fueron los que dediqué a la lectura. Leí el libro 'Un Puente sobre el Drina', que narra la convivencia de las diferentes etnias en Bosnia entre el siglo XVI y la Primera Guerra Mundial. A finales de marzo teníamos prevista la proyección y charla sobre los Balcanes (lógicamente suspendida por la pandemia) y nos gusta empaparnos de la historia y costumbres de los países que visitamos. También leí la novela 'El secreto de Gibola' de la legazpiarra Ane Odriozola, la verdad es que me encantó la intrigante historia y lo bien que está narrado y documentado el Legazpi de hace 100 años. Ade-



más, describe a cada personaje perfectamente y en mi mente colocaba a los brinkolatarras actuales en sus caseríos durante la novela. A excepción de mi segunda fase de confinamiento, durante el resto he visto varias series. Primero vi 'The Young Pope' y luego 'The New Pope' donde las actuaciones de sus protagonistas (Jude Law y John Malkovich) son soberbias. Pero la serie que más me ha gustado y sorprendido ha sido Unorthodox, basada en una comunidad ultra ortodoxa judía afincada en Nueva York. Refleja el día a día con sus hábitos, costumbres, vestimentas, ceremonias y la figura de la mujer en la comunidad, todo ello en pleno siglo XXI. El papel de la actriz Shira Haas también es muy admirable. ¡Qué casualidad que las 3 series que recomiendo sean de temática religiosa!

3.- Estamos en medio de dos crisis, primero la sanitaria, y poco a poco estamos saliendo del hondo pozo oscuro a base de improvisaciones y segundo la crisis económica, llena de incertidumbres y miedos, que tiene trazas de durar muchos años hasta recuperar niveles previos a la pandemia. No estoy informado sobre cómo han actuado las instituciones con hosteleros y autónomos pero solo con oírles un poco puedo captar la desinformación y trabas que están soportando. Por otro lado, los que estamos en la industria vemos cómo gran cantidad de pedidos que teníamos en cartera han sido cancelados ante el miedo de la crisis económica.

4.- Cuando todo esto pase estamos deseosos de acudir al Kabilia jatetxea de Zumarraga, no solo porque mi hermano Bikendi trabaja aquí, sino porque es nuestro preferido. Han pasado los cumpleaños de mi pareja y el mío en pleno confinamiento y hemos comido las tartas y soplado las velas por Skype los dos solitos, cada uno en su casa, algo muy triste. También estoy deseando acudir al Azpikoetxe de Legazpi con la familia y comerme el pintxo de 'haragi goxoa' como le ha rebautizado mi sobrina al millojas de rabo de buey. Pero mis celebraciones gastronómicas no acaban aquí, también echo mucho de menos acudir a la sociedad Izadi-Zaleak con los amigos y preparar una rica comida con alguna de las recetas con las que he experimentado estos días.



Goierrialdea autobusak

Mota guztietako autobusak
Goierriko herrien zerbitzura



tel. 943 88 59 69

info@goierrialdea.eus

Gudugarreta BEASAIN



CANTERIAS DONOSTI

Albañilería y Reformas



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

Iturtxo 5 1ºD 20240 ORDIZIA

E-mail: ruben_md90@hotmail.com

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

JAVI RIVERO

(AMA TABERNA, TOLOSA)

1.- Kuraia, Mikel labora, La polla records, Petti, Willis Drummond, Belako, Foo fighters... música y algo de lectura. Suena a revista, pero es la vitamina diaria. La verdad que lo llevo bien, soy bastante ermitaño. Me planifico el día en horas de trabajo, horas de "picoteos" y horas de deporte. La música es hilo de fondo todo el día y la lectura parte del trabajo. De esta manera no da pereza trabajar. No veo la tele, intento buscar en internet los avances diarios, pero intentado "desconectar" para mantenerme cuerdo y no volverme loco.



2.- He visto una serie que consta de dos temporadas que se llama "Vota Juan" y la segunda es "Vamos Juan". Diría que se acerca más a un documental político. Brutal Javier Cámara. Y me estoy leyendo dos libros a la vez: "Kintsugi (el arte de lo roto)", técnica japonesa para la recuperación de vajilla y "Cerámica del país vasco", por pura curiosidad alfarera.

3.- No hay nada de cierto. Nadie sabe nada. Todo es desinformación. Lo único que es verdad es que estamos todos parados y que a día de hoy nuestras plantillas no han cobrado el ERTE. La sociedad en general, no sólo nuestro sector, está siendo ninguneada. Nos están chuleando con todas y cada una de las decisiones que han tomado. Faltaría darles las gracias por los 661 euros del cese de actividad... de risa. Es lo que paga un autónomo en dos meses... es hora de replantearnos qué sociedad queremos ser. Es momento de exigir. Ya hemos aplaudido mucho, ahora toca cerrar el puño y dar un paso adelante. Para las preaperturas o como quieran llamar a lo que se va a propo-

ner... vuelta a hacer negocio con el tema. Se están planteando paneles en los locales, PANELES! Adivinad quién los va a tener que pagar... además de tener que reducir el aforo. Pienso que existe un peligro tremendo de perder el recuerdo del modelo de consumo folklórico tabernario del que veníamos. Es lo único que nos queda para poder agarrarnos y volver a levantarnos. Si vamos a levantar una gastronomía llena de plásticos e impersonalidad, yo me bajo del tren. No abriría hasta que haya vacuna o se demuestre que no hay peligro. Por ganar ahora 5 pelus, nos podemos cargar lo poco que nos queda de identidad.

4.- En el Ostatu de Mutiolo, o en Arrea!. Me imagino, sentado con Iñaki de mutiolo, de sobremesa, en su casa o los dos en Arrea! de Edorta Lamo, contándonos la cuarentena, arreglando el mundo y lo que ha pasado, diseñando el futuro y reafirmandonos más que nunca en que los pequeños productores, ganaderos y cómo dice Edorta, recolectores, son el pilar sobre el que queremos construir nuestro modelo gastronómico. VIVA EL PRODUCTO LOCAL! GORA EKOIZLE TXIKIAK!

IÑAKI LOPETEGI

Tf.: 629 47 02 87

www.agerremedia.com

agerremedia@gmail.com



JAVIER MOSQUERA

(ABOGADO, LAZKAO)

1.- Despues de dos meses de confinamiento ha habido una pequeña catarsis en la que los momentos de familia, casa,... me han enriquecido por volver a situaciones que creía olvidadas y que son de humanidad, trato humano, que nos ha hecho ver que la vida son pequeños momentos, simples pero que te hacen plantearte que la vida que llevamos va muy rápida y no por ello es mejor.

2.- Larga lista de series, y muy buenas. Os recomiendo varias: Beat, Unabomber, Hache, Chernobyl, El secreto de las margaritas, El recluso, Giri Haji, Sorjonen.... Disfrutadlas.

3.- Hay que partir de la base de que esta situación es nueva, nunca antes conocida. La prioridad ha sido y es la sanidad, y aún entendiendo que la economía ha frenado en seco, no debemos buscar culpables, mala gestión...

Quando todo pase, y va ser en breve, estoy seguro de que saldremos bien y reforzados, es nuestra naturaleza.

4.- Lo tengo claro: Enjoy Lazkao!!!! Con los amigos en el Zelata, Giroa, Nerea, Alboka, Erlo... Animo mutilek, Laister egongo gara.



IGOR EGUREN

(ORDIZIA RUGBY TALDEKO KOMUNIKAZIO-ARDURADUNA)

1.- Egoera oso berezia da bizitzea tokatu zaiguna. Susmoa dut betiko geratuko ote den. Gizartea ez zegoen honetarako prestatuta eta egoerari egunez egun egin diogu aurre. Beste modu batera bizitzen ikasi dugu. Baina bizitzari errutina jartzean datza kontua. Exetik lan egitea, haurren beharrak asetzea, eskola online... Ni oso kaletarra naiz eta etxean egoten ikasi behar izan dut. Baina behin errutina hartuta, ez gara gaizki moldatu.

2.- Hein handi batean egoerari oso ondo datorkion George Orwellen 1984 gomendatuko nuke. Askotan hitz egin da liburuz, baina ez da momentu txarra irakurtzeko.

Filmei dagokionez, ez dut aparteko bilaketarik egin, baina bada bat, sorpresaz tokatu eta asko gustatu zaidana, Juan Jose Campa-nellaren El cuento de las comadreja. Antzerkitik asko duen filma da, bizia, umore beltza duena eta antzezan oso onekoa. Beste bat, oso gomendagarria, Daniel Sanchez Arealoren Diecisiete; hunkigarria.

3.- Egoeraren ondorioak modu gogorrean biziko dituzten sektoreak dira. Oro har, ez dut uste inork behar bezalako informazioa jaso duenik izurrite honetan, oraindik ere ez dugu garbi zein fasetan gauden benetan eta zer den egin edo egin ezin duguna. Baina aitortu dezaket, Udal gaineko erakundeek emandako informazioetatik at, Ordiziaren kasuan behintzat, Udalak izan duen gaiarekiko jarraipena eta informazio ematea oso ona izan dela esparru guztietan. Merkataritza eta ostalaritziari dagokionez, harreman zuzenean egon da Udala hasieratik eta deseskalatze neurrien aplikazioan ere gauza bera egiten ari da.

4.- Oso herrian ibiltzekoak gara eta batean zein bestean gustura egotekoak. Egunotan terrazaz terraza gabilta. Badugu bat kuttuna, Sugaar taberna, eta nonbait ospatuko badugu, han.



AITOR MADINA (DIRECTOR DE DOINUA MUSIKA ESKOLA, LEGAZPI)

1.- Me imagino que como la mayoría de los/las ciudadanos/as. En casa con salidas esporádicas a la Escuela de Música y en contacto directo con las nuevas tecnologías rodeado de ordenado, móvil, etc. Trabajando muchas más horas de las recomendadas y con la música como compañera de viaje.

2.- Entre tanto hemos tenido un tiempo para la familia y hemos visto la serie “La línea Invisible”. Recomendable para verlo en familia.

3.- Respecto a la primera pregunta decir que las noticias sobre la desescalada generan cuando menos incertidumbre a corto plazo. Depende del tipo de negocio y las cargas que tengas acumuladas, las noticias publicadas las acogerás mejor o peor. Desde mi perspectiva, creo que algunos de los muchos hábitos de vida y de trabajo a los que nos hemos visto abocados han venido para quedarse, como por ejemplo, la ocupación restringida de las terrazas, el aforo limitado de los bares, restaurantes, la desinfección continua de los aseos compartidos con clientes, etc. Respecto a la segunda pregunta considero que posiblemente la información recabada no haya satisfecho los intereses de los damnificados por un negocio. También hay que tener en cuenta que regular todos los aspectos epidemiológicos y sus consecuencias es muy difícil y tenemos que confiar en los expertos en estas materias a la hora de cumplir con sus recomendaciones. Seguro que el trato recibido ha sido insuficiente para los afectados directamente de medidas durísimas. A mi parecer las diferentes instituciones se han volcado en atención directa a los afectados por cuestiones de salud. Una vez controlado este aspecto, sería un gesto de agradecer que las instituciones se volcasen en reanimar a los sectores más perjudicados.

Respecto al comportamiento de las instituciones locales, habría que valorar la capacidad de decisión que han tenido para gestionar esta situación dentro de la legalidad vigente. Una vez que vayan teniendo mayor capacidad de decisión para gestionar determinadas cuestiones de su competencia, mi propuesta sería acercarse al ciudadano y prestar el máximo de ayuda a los necesitados. Desde estas líneas me gustaría que los ayuntamientos e instituciones locales reorganicen sus recursos inicialmente previstos para otras iniciativas y destinarlos a otras necesidades generadas por esta situación como consecuencia del COVID19.

4.- Me gustaría acudir a cenar al Bar Lau-bide, unas rabas en el Gurrutxaga y un Gintonic en el Xarpot de Mikel y Teresa. Al llegar el verano una visita en plan familiar a comer en algún restaurante de la costa aún por determinar.



JON DORRONSORO
(SUSTRAIAK DANTZA TALDEA, LEGAZPI)

1.- Nahiko lasai. Etxetik lan eginez, familiarrekin eta lagunekin sare sozialen bidez kontaktua edukiz eta dantza taldearen ikas-turtearen amaiera antolatuz.

2.- Nik denbora pasatzen laguntzen didaten eleberriak irakurtzen ditut, fantasiazkoak, zientzia-fikziozkoak...Beraz hauetako edozein gomendatuko nuke, hori bai, euskaraz bada hobe. Aurreko astean telebistan Patxo Telleriak 2016. urtean zuzendu zuen “Igelak” pelikula ikusi nuen. Pelikula aurreko krisi ekonomikoan kokatzen da eta gaur egun bizi dugunarekin ere parekidetasun handia duela uste dut. Gainera pelikulak soinu banda bikaina duela uste dut.

3.- Nahiko exkaxa izan dela uste dut. Hasiera hasieratik instituzioentzako “pisu” handia duten enpresei lan egiten utzi dieten bitartean, gainontzekoei debekuak edo oztopoak jartzten aritu direla uste dut, dena gure segurtasuna dela argudiatuz. Kultura mailan dena erabat gelditu dute, ondoren herritarren ekimenen atzetik ibili direlarik.

4.- Legazpiko edozeinen. Egia esateko egunerokotasunera itzultzeko gogoarekin nago.

Zugandik **URBIL** gaude



Banakakoentzat zein profesionalentzat, etxea berritzeko behar den guztia:

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



BigMat
URBIL

**ERAIKUNTZARAKO
MATERIAL ETA ZERBITZUAK**

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

AIERT IZAGIRRE

(ZERAINGO OSTATUA)

1.- Kezka handiarekin, luze doa. Etxekoekin egotearena ederki dago, urtean zehar ez degulako aukera gehiegi izaten baña hainbeste denboran jatetxea itxita eduki beharrarena....

2.- Sukaldaritza liburuak asko irakurri ditut (defecto profesional), gainontzean "El código da Vinci" berri-rakurri dut. Pelikuletan ere bat baño gehiago ikusi ditut baño bat aipatzekotan "Ben Hur" berrikusi dut bertsiio zabalean.

3.- Albistek gutxi eta ez oso zehatzak iruditzen zaizkit. Ez nago batere gustora jasotzen ari garen tratu, informazio gutxi, nahasia... asko hobetu beharra dago.

4.- Konfinamendu aurretik irikita zegoen edozeinetan, baña bat aukeratzeko-tan Kanpezuko Arrean



MARIVI CASTRILLO

(CLÍNICA DENTAL ALAI (ZUMARRAGA- LAZKAO))

1.- Tranquila y con calma. Los primeros días con una sensación extraña por la incertidumbre. Pero cada día aprovechando la vida familiar con todos en casa y como todos haciendo mil cosas que siempre dejamos para cuando tengamos tiempo.

2.- Durante todos estos días, he visto películas familiares, muchísimos cursos formativos buenos que se han realizado por Internet ya que todo el mundo se ha volcado y han aportado muchísimo conocimiento de tecnología dental, y muy volcada con mi nueva página web.

3.- El tema de la hostelería me da muchísima pena porque no lo tiene nada fácil. Un negocio cerrado tanto tiempo como dicen es un horror pero entiendo la situación y también hay que cuidar mucho la seguridad. Las demás tiendas y sectores arrancarán antes y está claro que tenemos que ayudarnos todos más que nunca. El consumo en el pueblo es fundamental, es la cadena que nos da vida, cuanto antes nos demos cuenta antes superaremos estos problemas.

4.- Pues me gustaría visitar todas un poco porque todos se lo merecen, y como he comentado antes todos nos necesitamos, eso sí, con mi cuadrilla fantástica, y una gran comida con mi familia.

IOSEBA BILLARREAL

(ELA SINDIKATUA)

1.- Aspertuta eta arduratuta

2.- Karmele Jaioren "Aitaren etxea" eta Netflixeko "Kalifat" seriea.

3.- Ez. Sektore hauek oso inportanteak dira, mikro-pimeak kasu gehienetan, jende asko bizi da hortik eta herriei bizitza eta argia ematen diote. Gure agintariak normalean kapitalaren alde egiten dute eta hauek gehiago dira askotan langileak dauzkaten autonomo langileak....

4.- Ez naiz tabernaria baina taberna zalea bai. Gurrutxagan ospatuko det irteera.



MARGARI ARRUTI

(TOPA (EZKIO) - APAIN TABERNA (URRETXU))

1.- Ba hasiera batean oso arraro, baina errutinan hasi ginenean, gustua hartzen hasi genion etxeko giroari: bertan afaldu, gosaldu, bazkaldu... aurreko errutina hain zen gogorra ez geniola gustua hartzen etxeari. Hori hasieran, zeren errutina aurrera joan ahala, gauzak beltzago jartzen hasi ziren eta etorri ziren negarraldiak, egun batzuetan burua pozik, beste batzuetan bueltaka... nik suerte izan dut, Ezkioko Udalak eskaini bait zidan Topa Ostatuan denda jartzea eta horrek okupaturik mantendu nau eta lan asko eman dit.

2.- Betiko modun aspertzeko denborarik ez dut izan. Etxean jardina eta baratza daukagu, beraz, pentsa. Goizean Topako dendarekin okupaturik ibili naiz, eta arratsaldez etxeko gauzak egin behar ziren. Beraz, nire aldetik, telebista ikusi, oso gutxi. Hasieran bai, telebista, Facebook... engantxe pixka bat hartu genien berriei, baina segituan konturatu nintzen buruari buelta gehiegi ematen nizkiola, beraz, desengantxatu nintzen. Irakurtzeari dago-kionez, onartzen dizut ez zaidala gustatzen, beraz... ezer ez.

3.- Informazioa asko, gehiegi izan da eta oso nahastua. Derrepenten gauza bat irakurtzen zenuen eta berehala beste batek kontrakoa esaten zizun... eta guri buruz hitzegiten dutenean, ostalaritzari buruz, dena kontraesankorra, dena arauak, distantziak... informazio guztia oso nahastuta dago. Ezkioko Udaletxearen aldetik, ez daukat inongo kejarik. Babesa jaso dut, tratua ona eta pertsonala izan da gauzak eskatzeko, kontsultatzeko... Ezkion oso gustura sentitu naiz. Orain terraza ireki dugu eta poliki poliki bagoaz. Urretxun berriz, bilera batera joan nintzen, ostalariak uda-letxearekin, baina hura kaos bat izan zen eta erabaki nuen hurrengoetara ez joatea. Denbora pasatzen uzten ari naiz eta egoera berriaren zai nago.



4.- "Ospatu" hitza ez zait egokia iruditzen. Zer bait ospatuko nuke benetan egoera bat bukatutzat ikusiko banu: "Bukatu da eta berriro hasten ari gara"... Baina ez daukat gogorik, eta animo gutxiago. Ikusten ari naiz honek ez dAukala bukaerarik... hain poliki doaz, hain pauso txikiak ematen... oso gogorra eta oso zaila ikusten dut etorkizuna... eta pentsatzen dut honek ez daukala bukaerarik... are gehiago, pentsatzen dut okerrean etortzeko dagoela. Ireki bai irekiko dugu, baina bat baino gehiagok ezingo du jarraitu. Gasto asko dago, kondizio txarrak... enfin, galderari erantzunez, nola ez diodan bukaera definitibo bat ikusten egoerari, ospatzeko fetxarrik ez daukat nire buruan.



GOIERRI AUKERA
metal eta aluminio arrotzeria

Acero Inoxidable

Herrería

Aluminio



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

aukera@goierriaukera.com • www.goierriaukera.com



IÑAKI GARTXO (BAR RESTAURANTE GARTXO, OLABERRIA)

- 1.- Disfrutando de mi familia en estas vacaciones obligatorias pero con incertidumbres.
- 2.- La verdad es que dedico mi tiempo a leer prensa y todo tipo de artículos que caen en mis manos. Además de haber fundido a Netflix esta cuarentena, cosa que no me he podido permitir nunca.
- 3.- Desde mi punto de vista, solo oímos suposiciones, rumores... pero en realidad no se sabe cómo ni cuándo vamos a arrancar.
- 4.- Me encantaría ir a disfrutar de los pintxos con mis amigos de Casa Senra del barrio de Gros y una buena comida en la terraza del Saltxipi con mi familia. Además me quedo con las ganas de visitar mis sidrerías.

IÑIGO ETXENIKE
(SEGURA IRRATIA)

- 1.- Con tranquilidad, trabajando a medio gas, haciendo un poco de deporte y con tristura por lo que está ocurriendo y no poder ver a mi familia que vive a 6 km.
- 2.- Estoy leyendo "Ser feliz en Alaska" de Rafael Santandreu. Tele no mucha, pero escucho muchísima música y últimamente clásica.
- 3.- Mucho bla,bla,bla... Los comerciantes y hostelería están jodidos, sin saber que futuro van a tener. Tendremos que apechugar todos. Somos currantes y sacaremos todo para adelante, eso sí... nos costará sangre, sudor y lágrimas. De las ayudas del gobierno mucho humo.
- 4.- Una buena barbacoa en mi casa con mi gente



CARLOS MEDIAVILLA
(FOTÓGRAFO, URRETXU)

- 1.- Acostumbrado a pasar mi tiempo libre fuera de casa, pensaba que lo iba a pasar mal, pero para mi sorpresa lo llevo bien, entre el ejercicio, lectura, ordenando archivos, vídeos de fotografía, alguna peli, 4 rallies de fotografía en casa, y sacar al perro... me falta tiempo. Creo que al llevar 4 años fuera del circuito laboral le tengo cogido el ritmo a las pequeñas cosas...
- 2.- Más de una docena. Unos cuantos de John Grisham, y para recomendar "La Danza de los Tulipanes" de Ibon Martín- De Ildefonso Falcones me ha encantado "El Pintor de Almas"... ahora tengo "Plomo en los bosillos" de Ander Ezizgirre, elegante...
- 3.- El tema esta para cogerlo con pinzas , desde fuera todo parece un cúmulo de improvisaciones, y me temo que no están debidamente informados. El que dispone de gestoría, lo tendrá mas fácil, y en la lenta vuelta a la normalidad habrá que poner las cosas fáciles a todos estos "pequeños" comercios...
- 4.- Como se me han pasado un par de celebraciones estos días, empezaremos en el Kabia de Zumarraga con una degustacion, el segundo en Aizpurtxo, Txuleta y rape... y después al Labrit, a ver un buen partido de pelota.

JAVIER ZURUTUZA

(CRONISTA TOLOSARRA)

1.- Egunon. He pasado toda esta epidemia en casa con mi etxeokandre, al principio no me lo tomé muy en serio, pero cuando llegaron las noticias terribles producidas por lo que algunos llaman “enemigo invisible”, me entró una sensación rara, una mezcla de miedo, tristeza, soledad y sobre todo preocupación. Ni en el peor de mis sueños hubiera imaginado algo así, además como soy callejero, soy de relacionarme mucho, según pasaban los días, me hacía tantas preguntas sin respuesta que me agobié, pero...



Segunda zurutada! Lo he tenido claro, hay que organizarse: Por la mañana, desayuno, gimnasia, luego algo que me ha enganchado, pasatiempos, de todas clases, excepto sudokus, no tengo paciencia, a continuación bici. Mientras. disfrutaba sobre todo de series. He visto muchas pero si me pides una recomendación, “The good figth”, “Ray Donovan”, “Castle rock”. Ahora he visto “La unidad”, me gustó. Me decepcionó “El hilo invisible”, pero mi serie, la que me enganchó de verdad fue la veterana “Fargo”. Leer no he leído mucho, soy asiduo a la biblioteca pero no me dio tiempo para aprovisionarme. De lo último que he leído, me gustó “La sonrisa del fakir” de Kirmen Uribe, sobre Imanos Larzabal. Llega tarde ese libro, y también “Hijos de la niebla, herederos de la nada”, del escritor aragonés Luis Bazan Agerri. Interesante. La trama se centra en Huesca montañosa. Lo que ha sido un éxito es la competición de juegos de mesa que hacíamos después de cenar, a cara de perro, chinchón, escoba, dominó y puntxo... sabíais que antes que al mus, en los baserri se jugaba al puntxo?

Tercera zurutada: Empiezo por el el final, yo creo que todos los municipios lo han hecho bien y es natural. También era un problema para ellos y sus familias. En mi pueblo lo

están haciendo bien, han atendido a los mayores, ha funcionado bien la limpieza, el apoyo al pequeño comercio con la campaña de bonos ha sido un éxito, y con la hostelería van bien, han dado flexibilidad en el tema de las terrazas, veo injusto que cuando más unidos tenemos que estar, se critique a las instituciones, con el marrón que les ha caído.

Zurutada 4: Lo tengo claro, lo celebraré con mi familia en una terraza al aire libre, ya sea en el monte o en la playa de Orio. Nos gusta mucho por ejemplo el Pipas de Lazkaomendi... Izaskun... Lo de menos será el menú...

Termino hablando de lo que fue mi vida. Está claro que las cosas van a cambiar mucho para todos los gremios incluido el nuestro. Vienen tiempos difíciles para los bares de pintxos... qué te voy a decir que no sepas. Lo de esperar mucho para comer un pintxo no va con nosotros, está claro que comer un pintxo que no esté en una vitrina... Me preocupa mucho el tema del aforo, entrar en un bar abarrotado ignorando al vecino que está vacío, no sé... Sí tengo claro que el hostelero que lo haga bien, saldrá adelante, pero todos esos despistados que pululan por las barras, tendran que aprender por lo menos a dar los buenos días al cliente.

Margoen salmenta eta biltegia
Almacén y venta de pintura

• Fachadas: renovación, aislamiento térmico, hidrofugantes...

• Industria

• Suelos

• Decoración: interior, exterior, madera, papel pintado...

MB
MARGOAK

Distribuidor oficial

MONTÓ

TECANAN

“Tu mayor poder está en tu habilidad de decidir.”

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

ANE ODRIOZOLA

(ESCRITORA, LEGAZPI. AUTORA DE LA NOVELA "EL SECRETO DE GIBOLA")

1.- Tengo dos niños pequeños y, en un principio, tuve miedo de que no se acostumbraran a la nueva situación, pero se han adaptado muy bien. Desde el primer día establecimos unos horarios y hacemos de todo: los deberes, dibujar, cocinar, jugar, leer, hacer ejercicio... El poco tiempo que me queda para mí, lo aprovecho para escribir, aunque es menos del que me gustaría.

También me ha ayudado no dejar de ir a trabajar, aunque solamente lo he hecho una o dos veces por semana. Trabajo en el ayuntamiento de Arrasate y hemos tenido muchas llamadas, emails y whatsapp que responder y muchos trámites que gestionar. La situación nos pilló por sorpresa, como a todos, y nos hemos tenido que ir adaptando.

2.- Desde hace muchos años tengo la costumbre de leer todas las noches un buen rato antes de acostarme. Desde que empezó el confinamiento he leído varios libros: "La chica de Nieve" de Javier Castillo, "El último verano de Silvia Blanch" de Lorena Franco, "La hermana sol", que pertenece a la saga "Las siete hermanas" de Lucinda Riley, "Aitaren etxea" de Karmele Jaio... Recomendaría cualquiera de ellos porque me han gustado todos. También he dejado un par de libros por la mitad. Cuando veo que alguno no me está convenciendo, lo dejo y a por otro.

En cuanto a cine y televisión, soy más de series que de películas. Vi la última temporada de "La casa de Papel" en cuanto salió, y también me está gustando la serie "Madres" que acaba de estrenarse, aunque en cuanto a estilo, no tienen nada que ver una con la otra. Y, bueno, con dos niños pequeños, no hay capítulo de "Goazen etxean" que no se vea en mi casa.

3.- Está siendo una situación complicada para muchos, y para algunos en concreto mucho más. Mi familia tiene un comercio de alimentación y no se han visto obligados a cerrar, pero tengo amigos y conocidos que sí lo han tenido que hacer por



su tipo de negocio. La sensación que tienen ellos es una sensación de desinformación total. Desde que echaron el cierre, han ido recibiendo información confusa y poco clara, lo que les ha generado un gran malestar. Entiendo que no tiene que ser fácil gestionar una crisis como la que tenemos entre manos, pero creo que las distintas instituciones van a tener que hacer un gran esfuerzo e implicarse al cien por cien para reflotar y ayudar a los negocios que se ha visto más desfavorecidos. Nosotros, los ciudadanos, también vamos a poder ayudar en esa labor, y espero que entre todos lo consigamos.

4.- Me encantaría celebrar el final de la crisis en el Asador Aztiri, en el barrio Aztiri de Gabiria. Es un restaurante al que mi familia lleva yendo desde siempre, y nos gusta mucho. Conocemos tanto a los dueños de antes como a los de ahora, y allí estamos como en casa. La comida es muy casera, el ambiente muy bueno y es imposible salir de allí con hambre. Tengo muchas ganas de volver.

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

maitte

Prekozinatuak - Delicatessen - Kafetegia

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

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

Elosgi 22 / LAZKAO / 943 08 76 74

 **idra**
KOLTZOIAK GOLCHONES

BODY TRAINER
KIROLARIEN KOLTZOIAK

SLEEP DIFFERENT



 **idra**
KOLTZOIAK

Ibai Ondo 16 - IRURA (N1) 943 69 16 77

www.koltxoiak.net



MARTA SAN SEBASTIÁN (KAZETARIA, TOLOSA)

1.- Errusiar mendi batean bezala sentitu naiz; gaur goran eta bihar, behean. Lan-arloan zalantza eta ziurgabetasun asko, leihotik begiratu eta giro tris-tea, lau urteko alaba begietara begiratu eta erantzunik ezin eman. Etxekoak, familia eta lagunak, ondo, osasuntsu, egoteak lasaitu nau. Hori izan da nire sendagaia, nire terapia. Itxialdia arintzeko, ogia egin dugu etxean, gailetak, pizza, bizkotxoak... eta oreka bilatze aldera, kirol pixka bat ere bai.

2.- Gustatu zait 'Joker' pelikula eta irakurleei gomendatuko nieke. Kru-dela da, gogorra eta gris samarra, baina zenbait ikasgai ere ematen dizkigu. Joaquin Phoenix protagonistaren lana sekulakoa da. Liburuari dagokionez, Carme Chapararren 'La química del odio'-k arindu ditu kon-finamenduko nire gauak.

3.- Pentsatzen dut instituzioentzat errazena izan dela herritarroei etxean geratzeko eskatzea eta orain datorrela zailena, alegia, gizartea berriz ere martxan jartzea. Sektore asko dira kaltetuak, baina argi dago ostalaritza eta merkataritza eta, finean, langile autonomoak direla gehien sufritzen ari direnak. Hainbeste gauza egin dira gaizki, eta egiten ari dira... baina ziurgabetasun egoera honen aurrean gutxienekoa da informazioa eta aholkularitza ematea. Diru-laguntzak langile autonomoei iristea ere kostatzen ari da.

4.- Nire herrian, Tolosan, ospatuko nuke, noski. Ezin dut jatetxe bakarra aukeratu eta zer hobeto ibilbide gastronomiko batekin ospatzea baino? Izaskunera mendi buelta egin ondoren bertako jatetxean egingo nuke lehen geldialdia kroketa famatuak dastatzeko. Tolosara jaitsi eta Lurlan-en partekatze gozta taula bat eskatuko nuke, Lainoa tabernan pintxo berezi batekin jarraituko nuke, Ikatzako txipiak dastatu gabe ezin geratu, eta Orbe-la tabernako barran gainbegiratu bat bota ondoren aukeratuko nuke azken pintxoak. Ea laster iristen den eguna!



ANNE OTEGI Y VANESSA BLÁZQUEZ

(OSOA SUKALDARITZA & IKASKUNTZA)

1.- La cuarentena la estamos llevando con bastante serenidad. Intentando afianzar proyectos en marcha e impulsando otros desde nuestra vis más creativa. Si algo nos está quedando claro es que es tiempo de cambios. ¡Que remedio nos queda!

2.- Lecturas constructivas: "Date un respiro" de Mario Alonso Puig y "Sapiens" de Yuval Noah Harari, ambos aportan perspectiva, muy necesaria en estos tiempos. Una peli que hemos revisitado ha sido El Piano, tremenda dirección de Jane Campion, soberbias interpretaciones de Holly Hunter y Harvey Keitel, espectacular fotografía de Stuart Dryburgh e inolvidable banda sonora de Michael Nyman.

3.- Es una pena que la poca información que está llegando sólo sirva para generar mayor confusión. Sumando a esto el hecho de que las gestiones sólo puedan realizarse mediante asesorías y procedimientos individuales que conlleven pérdidas de tiempo tremendas, cuando podrían aplicarse medidas genéricas mucho más efectivas.

4.- Vanessa siendo de Zumarraga, subirá Izaspi, pasara por Antigua y comerá garbanzos en el Txoko. Anne siendo de familia txikitera de Ordizia hará lo propio y lo que manda la tradición!

IÑIGO PÉREZ "URRECHU"

(RESTAURANTES URRECHU, MADRID)

1.- Pues al principio, creo que como todos, con sensación de incredulidad, sin poder creer lo que estaba pasando por un virus... es de no creer que una cosa tan pequeña, nos haya hecho darnos cuenta de lo vulnerables que somos.

Luego ya, con una resignación que no va conmigo, ya que me sentía como un boxeador que subía al ring con los brazos bajados, esperando a que me dieran el sopapo para dejarme KO, ya que en mi razón de ser, no está ni existe el ver la TV ni estar sentado...

Peero como me considero una persona positiva y vitalista, a veces creo que demasiado jajajaja, pues he aprendido a disfrutar de algo que no había hecho nunca... organizar la comida de una casa para los seres mas queridos, tu familia. Alguna vez sí cocinas en casa, pero casos puntuales, ya que no estoy nunca, siempre estoy en los Urrechus, de un lado a otro, así que ahora, he organizado los desayunos, comidas, meriendas, cenas... y a veces aperitivos jajajajajaja

Ha sido una experiencia que llevo dentro, una experiencia nacida de momentos malos, oscuros, de incertidumbre, pero SIEMPRE hay que ver lo positivo y qué mejor, que la cocina compartida en casa.



2.- No soy mucho de TV, soy mas de lectura y encima de libros físicos, no de entornos digitales, ya que estos los uso para trabajar y los libros tienen alma, por eso me gusta tanto la lectura, ya que la TV te lo da todo masticado y los libros te hacen soñar, volar la imaginación y cuando estás encerrado, el poder evadarte e ir a otros lugares, al menos con la mente, es muy saludable.

Sin embargo, algo de TV sí he visto, me gusta mucho Canal Historia, es lo que suelo ver siempre.

Y en libros, he leído varios y han sido de carreras, ya que como sabes, soy un loco del deporte y al no poder hacerlo, pues al menos, he dejado "correr" mi imaginación con ese tipo de narrativa, tales como "Nacidos para correr" "Cuatro horas" y "UltraMaratón" te los recomiendo jejeejeje

3.- En esta pregunta, ya que somos de Gastronomía, se puede decir que hay mucha miga.

Entiendo que es una situación que nunca hemos vivido, por lo tanto, entiendo que ha de ser muy difícil para los dirigentes y personas que han de decidir cómo obrar y por dónde cogerlo... pero sí hablo como empresario, 5 restaurantes y 160 personas trabajando, te puedo decir y sin que me tiemble el pulso al apretar la tecla, que es un DESASTRE, esta-

mos faltos de información, de coherencia, de soluciones y ya no hablo de facturar, no noooo, ni hablo de frivolarizar con abrir bares/restaurantes por encima de la salud, nooooo, hablo de la RESPONSABILIDAD de las 160 personas, que por ende familias, dependen de mí, quiero sacar todo adelante, pero como las legislaciones y permisividades nos las cambian de un día para otro, no hay un Norte claro ni un criterio al que acogerse.

Pero saldremos, no lo dudes querido amigo, porque para darle la vuelta a la tortilla a esta situación, lo mejor... un COCINERO jejeejeje

4.- Vaaaaaaamos, en esto no tengo NINGUNA DUDA. Las grandes celebraciones, como el final (ojalá) de la Pandemia, de la vuelta a la normalidad, de volver a nuestras maravillosas rutinas, ha de ser un GRAN EVENTO, el evento mas grande que podamos vivir, ya que ha sido el que más al límite nos ha llevado y sólo se me ocurre un único sitio para esta celebración... con MARTINTXO, Martín Berasategui, además de ser mi maestro e íntimos amigos, es un GENIO y el tío mas trabajador que he visto nunca, no se me ocurre otro sitio mejor para llevar a mis seres queridos y celebrar el "nuevo renacimiento".

CRISTINA LIMIA

(CRONISTA DE EL DIARIO VASCO, LEGAZPI)

1.- Pertenezco al colectivo del teletrabajo. De hecho, teletrabajaba incluso antes del estado de alarma, pero ahora el reto está en hacerlo con la familia en casa. Mi marido se encuentra en un ERTE y a mí hija, de cinco años, el parón escolar le ha pillado en pleno proceso de aprender a leer. Así que cada mañana nos ponemos a la tarea, mi marido con las labores domésticas, la niña con las etxekolanas que le manda la andereño y yo con mis crónicas diarias sobre Legazpi. Dentro de esta situación, aprendes que ser estricto y querer tenerlo todo controlado no te ayuda en nada, ser flexible y constante muchísimo... A nivel profesional, es un momento enorme para todo periodista. En mi caso, ver cómo tu pueblo está luchando contra la pandemia, informar sobre lo bueno, sobre lo malo, sobre aquello que toca a personas que conoces y aprecias... te conmueve, te afecta y te enseña muchas cosas.

2.- Mentiría si dijera que sí. Pero si tuviera que hacer alguna recomendación, en el confinamiento y fuera del confinamiento, serían la película 'Amelie' de Jean-Pierre Jeunet y un clásico como 'El perfume' de Patrick Süskind.

3.- Hay dos tiempos diferenciados dentro de esta crisis. El primero fue de contención ante la pandemia, creo que todos los gremios y profesionales asumieron con gran responsabilidad ese momento. Muchos de los que tuvieron que parar su actividad, lo hicieron incluso antes de que lo decretara el Gobierno, y quienes tuvieron que seguir trabajando, se pusieron al servicio de las necesidades de todos nosotros de una manera increíble. La respuesta fue ejemplar por parte de todos. Ahora estamos en el segundo tiempo, la recuperación de la actividad en un escenario lleno de incertidumbres y reveses. Veo negocios que es-



tán retomado su marcha con gran esfuerzo, mientras que otros se encuentran en la dolorosa situación de querer y no poder. Pienso que cada uno de nosotros, desde el ámbito en el que trabajamos, consumimos... debemos tenderles la mano, más que nunca, conscientes de que nos necesitan y conscientes de que ellos siempre han estado ahí cuando lo hemos necesitado.

4.- Estos días en casa hemos elaborado una pequeña lista de cosas que queremos hacer cuando la situación mejore. Supongo que, en cierto modo, este parón ha servido para que valoremos más el tiempo y no dejemos 'para mañana' muchos de nuestros planes. En esa lista hay tres restaurantes, cada uno elegido por un miembro de casa: Zelaieta de Mutriku, Etxeberri de Zumarraga y el bar Garbile de Beasain, donde a mi hija le encantan las croquetas de jamón que prepara Joxean.

JOXE FELIPE AUZMENDI

(TELEBISTAKO EKOIZLEA, BEASAIN)

1.- Bizimodu berrira ohitzen, familia berriz deskubritzen... eta etxean inoiz baino lan gehiago egiten.

2.- Liburua, gainera aitaren batean irakurtzeko modukoa, Juan Kruz Ige-rabideren "Noiz arte arrazoi". Aforismoak dira eta interesgarria. Eta telebistan, "Parásitos" eta "1917" Ikusi ditut gomendatzeko moduloak. Bestelakoan, Sherlock Holmes serie britaniarra, eta jakina, Michael Jordani buruzko dokumental Saila: "The last dance".

3.- Informazioa orohar oso eskasa eta nahiko gaizki eman digute... inolaz ere, krisialdi honek guztiok harrapatu gaitu ezustean. Tamalez, etorkizun beltza ikusten diet taberna eta jatetxei, baita herriko Denda txikiiei ere... eta guztion artean eta BENETAN erabaki beharko genuke gure bertako produktuak gure auzo eta herritako taberna eta dendetan kontsumitzea...bestela, jai dugu eta makrotalde handi horiek gure Euskal Herria irentsiko dute.

4.- Etxean denok desiatzen gaude. Aratz jatetxera joan eta Xabi eta Ikerren txuleta Eder bat jateko!



Aprovecha las ventajas de la **CONECTIVIDAD**

en tus nuevos audífonos

Mejora
la experiencia auditiva
en cualquier situación



También te ofrecemos más ventajas:

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

Hasta
3 meses
de prueba
GRATIS



JON LEGARISTI
AUDIOPROTESISTA

www.entzunaudifonoak.com

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



IKER MARKINEZ

(KUKO JATETXEA, ORMAIZTEGI)

1.- Ahalik eta pazientzi eta patsada haundienarekin. Nahiz eta momentu zailak izan beti ahalegintzen naiz alde positiboa bilatzen. Etxekoekin inoiz baino gehiago disfrutatzen, musika zaletasunari denbora gehiago eskaintzen... gitarra inoiz baino gehiago esku artean...

2.- Nire gomendioa gustoko gauzak egitea da, eta ez medioetatik etengabe esaten digutena. Nik normalean ez det asko irakurtzen, baino baten liburu bat esku artean aspaldixamarretik eta horixe irakurtzen ari naiz eta bukatzea espero det: "Los besos en el pan" (Almudena Grandes); eta seme gazteenarekin X-Men saga ikusten ari naiz baita ere.

3.- Nere ustez Ostalaritzaren inguruan ematen ari diren albisteak oso urriak dira, eta gainera ematen diren bakanak informatu baino desinformatu eta kezka gehiago sortzen didate. Ostalaritzak ekonomikoki gure inguruan duen garrantzia ikusita, informazio garbiagoa eduki behar genukela iruditzen zait. Horrek gurekiko tratua eta konfidantza hobetuko luke. Eta laguntza ekonomiko gehiago, zabalago eta denentzako aukerarekin, eskatutako nuke. Gure negozioek berriz ere martxan jarri eta eusteko laguntza horien premia izango bait dugu.

4.- Amets gaizto hau pasatu bezain pronto, gustora hartuko det, familia zein lagunekin elkartu eta gertuko edozein jatetxean gozatzeko aukera eta beta!! Aukera zabalago eta ederra dugu inguruan eta. Pendiente det gainera Mutilloko ostatuan bazkari bikain bat. Emazteak oparitako sorpresaz lekua hartua zeukan bertan, baina alarma egoerak erditik harrapatu eta bertan behera geditu zen. Espero oparia berriro bueltan etortzea. Familiarekin ere bukaera ospatzera HIKArA jungo garelana eginga degu jada; eta agindu diot Robertori sin falta lekua gordetzeke. Espero laister elkar ikustea.

Besterik gabe aukera hau aprobetxatu nahi nuke gure bezero guztiei adierazteko egoera honen bueltan KUKOn aurkituko gaituztela berriro ere indartsu lanean eta gure kutixiak eskaintzeko irrikiz beterik. Besarkada bat denoi, eta eutsi goiari!!



ENEKO AZURMENDI

(RESTAURANTE LAZKAOETXE, ZALDIBIA)

1.- El confinamiento lo llevamos con cierta angustia. Al principio parecía que iba a ser un mini descanso, pero con el paso de los días, la situación se ha vuelto bastante angustiosa. Al principio estaba más tranquilo, la cabeza te hace un pequeño reset y piensas en cosas positivas, pero cuando te das cuenta de la magnitud de la situación, empiezan a aparecer los signos negativos y eso hace que aumente la incertidumbre.

2.- No soy de leer muchos libros. Alguna película sí ha caído. El otro día vi "El Hoyo", una película un tanto peculiar que a mí, personalmente, me gustó mucho, una película con un presupuesto bajísimo, pero que da mucho que pensar.

3.- En general el ambiente es de pesimismo, además, el mundo de la hostelería y turismo rural en nuestro caso son unos de los gremios más castigados y todo indica que seremos de los últimos en salir. Al ser una situación desconocida, no sabemos cuándo y cómo evolucionará todo, nadie nos dice nada y la poca información que tenemos es desolador.

4.- No soy muy exigente, me conformaría con ir a una sidrería con mi cuadrilla, ya que la dejamos pendiente por la situación.

RAFA GORROTXATEGI

(CONFITERO Y CHOCOLATERO, TOLOSA)

1.- No estoy demasiado parado. Sí estoy durmiendo algo más que durante los meses en que estamos en plena actividad, pero enseguida empiezo a trabajar en mis cosas; tengo algunos papeles que he ido acumulando y los estoy poniendo en orden, sigo dando vueltas a la cabeza y diseñando nuevos productos que quiero sacar al mercado; tengo unas cuantas cosas y estoy aprovechando para ponerlas al día.

2.- Leer también, pero sobre todo he escrito. Tengo hace ya algún tiempo un proyecto entre manos para escribir un libro sobre la historia del chocolate; estos días le estoy dedicando más tiempo y lo voy sacando adelante. Estoy buscando muchos datos curiosos que tenía guardados en varios libros, los estoy recopilando y dándoles forma para este proyecto. Creo que está quedando muy bonito.

3.- Las noticias que van llegando no son demasiado concretas y hay mucha incertidumbre sobre cómo se van a desarrollar los acontecimientos y cómo van a ir abriendo los establecimientos hosteleros. Las grandes celebraciones como bodas, fiestas, conciertos y eventos donde se junte mucha gente van a ser los últimos en ponerse en marcha. Y esta incertidumbre genera mucha preocupación y presión.

El arranque va a ser suave y la gente no va a poder entrar de golpe a estos locales, por lo que, para los hosteleros, la carga de trabajo va a empezar también de menos a más, hasta ir cogiendo el ritmo normal. Esto va a suponer que la plantilla se verá resentida. Desde las instituciones, según las informaciones que van llegando, son de mucho apoyo a las pymes, comercios y sector de la hostelería. Confiamos en que este sector tan importante como es el de la gastronomía y hostelería vasca se vea bien apoyado para volver al ritmo que teníamos antes de esta crisis.

4.- Sin entrar a pensar en qué comer, intentaría buscar un lugar con una bonita terraza donde poder disfrutar rodeado de muchos amigos.

Para terminar, me gustaría compartir alguna reflexión sobre esta situación:

Esta crisis nos está cambiando a las personas, a las empresas, a toda la sociedad en general. En relación al sector en el que estamos, la gastronomía, están cambiando las costumbres, las formas de consumo y esto está haciendo que cambie también la forma de producción. Y todo esto va a influir irremediabilmente en la libertad de personas y mercancías.

Y en todos estos cambios, debemos pararnos a pensar un poco: En nuestra tierra tenemos unas materias primas de gran calidad y sin embargo, en muchas ocasiones, las compramos fuera por



ahorrar en costes. Un ejemplo claro son las verduras, las frutas... tenemos la mejor huerta en Navarra, La Rioja, Álava... y nos vamos a comprar espárragos en Perú o China. O las naranjas, ¿Por qué las traemos de Sudáfrica cuando en Valencia están las mejores? Debemos ser conscientes de la importancia que tiene cuidar a nuestros productores. Y desde todos los puntos de vista, desde el consumidor final pasando por la tienda o la gran empresa; éstas últimas son quienes compran estos productos pagando por ellos muchas veces un precio mucho más bajo de lo que realmente cuestan. Debemos ser conscientes de las consecuencias que puede tener todo esto. Nos tenemos que apoyar entre todos y ayudarnos los unos a los otros. El conjunto de todos es mucho más importante que lo individual.

Por otro lado, en los últimos tiempos, se ha puesto de moda el culto al cuerpo; la gente se cuida mucho, haciendo deporte y también con la comida. Se come menos cantidad, pero se busca más calidad. Por suerte, la cultura de la gastronomía tiene mucha importancia en nuestra tierra y la cuidamos mucho. Preferimos comer menos cantidad pero que sea de mayor calidad, aunque sea más caro. Y creo que es una buena costumbre. Y acabo con una frase que espero que os guste: "Solos iremos más rápido, unidos llegaremos más lejos".

XABIER ORTIZ

(PROFESOR DE COCINA Y ESCRITOR, TOLOSA)

1.- Me lo estoy tomando con filosofía. ¿Cuántas veces he suspirado por disponer de una semana para mi y para estar en casa? En el momento en que se declaró el Estado de Alarma pensé que esta era mi oportunidad. Aprovecho para disfrutar de mi ocio hogareño y de mi pareja. Lo estamos llevando muy bien. Además, he aprovechado para disfrutar de la cocina con tiempo y cariño, algo que me es imposible cuando me enfrasco en mi rutina diaria, de muchas prisas y trabajo y más trabajo. No soy ajeno al dolor ni a la preocupación por esta pandemia y mi deseo es que acabe cuanto antes. Me enerva el observar lo mal que están haciéndolo los políticos. Están totalmente perdidos. Por una vez que se enfrentan a algo exigente... Y lo más preocupante es que no sufren el mismo rasero que todos los seres asalariados. Nosotros si cometemos tanta imprudencia e irresponsabilidad, perdemos el puesto de trabajo. Y ellos, nada, los niños bonitos del patio... Muy injusto. Además, lo más grave de todo, es que no vislumbro un político, uno sólo, capaz de afrontar esta situación. En fin, son un desastre y vamos a temas más divertidos.

2.- Sí, he aprovechado para leer hasta cuatro novelas. "Orgullo y Prejuicio", "La Pasión Turca", "Yonqui" y "Lluvia fina". Ahora voy a por "Cumbres Borrascosas" de Emily Brontë. También he aprovechado para avanzar en la novela que estoy escribiendo. En cuanto al cine, cada noche vemos una película o serie. Me ha gustado mucho la serie "La línea Invisible", muy recomendable para todo aquel al que le guste la historia de Euskal Herria.

3.- Las noticias no son nada halagüeñas. Analizo la situación y pienso en los dueños de los restaurantes y en los trabajadores de hostelería y contemplo un panorama muy oscuro. Me da que por desgracia muchos negocios de hostelería terminarán bajando la persiana y es muy triste, aparte de una desgracia para el que se queda sin recursos. El apoyo económico que reciben es escaso por no decir nulo, y en eso consiste el apoyo que requieren, económico nada más. En este caso, de nada sirven las palmadas en la espalda y las bonitas palabras que



finalmente resultan vacías. Me desespera ver el objetivo económico que tiene la gestión de esta crisis. Salen ganando los de siempre.

4.- Me gustaría celebrarlo en casa de mis padres, sin más. Pero si tuviera que ceñirme a la pregunta y escoger un local, por supuesto sería un restaurante o en una sociedad. La sociedad El Casino de Tolosa resultaría ideal, y más con una parrillada de chuletones de Goya. Lo que no podría faltar en este reencuentro sería un piteo previo, pero me da que esto último es algo utópico. Por desgracia, y ya podemos ir concienciándonos, la vida que conocíamos antes de esta crisis se ha borrado de golpe y porrazo durante un período prolongado. Bien sea por las restricciones que vienen o por la capacidad económica de los de a pie. Una pena. Habrá que reinventarse y ahí está la clave de nuestra próxima felicidad.



Javier Mosquera
Abogado

Jose Lasa, 8
LAZKAO
Tf. 943 88 96 42

JOSEBA BARANDIARAN

(EKONOMILARIA, LEGAZPI)

1.- Ahal den bezala. Konfinamentua nola daramadan galdetu didatenei, "Eusten" da gehien erantzun didana. Lanak lanak eman dizkigu; senitatekoek ondo erantzun dute, baina garai latza da. Eta zaintza lanak ere egin ditugu; ahal bezain ondo eta gustura. Santikutz jaiak ere ezberdinak baina politak joan ziren, bertso saio dibetigarria barne.

2.- "Hondarrak" irakurri dut, Ruben Sanchez Bakaikoarena. Nafarroako Uxue herriko familia baten historia eta ETAKide gasteiztar baten espe-txealdia uztartzen ditu. Ederra.

3.- Itxialdia garai zaila izan da, baita erakundeak kudeatzeko ere. Erabaki asko eta konplexuak hartu beharra izan da eta, normala denez, akatsak, atzerapausoak eta kontraesanak ere azaleratu dira. Jende askorekin lanean jardun behar duten merkatari, ostalari edo hezkuntza bezalako jardueren kasuan, tamalgarriagoa da hori. Udalak ez ditut beste erakundeak baino okerrago somatu, baina agintekeria zantzuak bai polizia ezberdinen zenbait jardunetan.



4.- Legazpin, Gurrutxagan raba batzuk edo Azpikoetxen foie pintxo bat gustura jango nitzuke. Bilbon, Barrenkale Barreneko Iñakiren taberna da gure bertso lagunaren elkargune.

XABIER IRAOLA

(ENBA SINDIKATUA, LEGORRETA)

1.- Lasai. Etxetik lanean eta egun osoan pantailari begira, nahiz ordenagailua nahiz telefonoa. Hala ere, luze xamarra egiten ari zait eta uste dut jendearen beharra dudala, jendearekin hitzegin, eztabaidatu... beraz, seguraski, egun gutxi barru bulegotik lanean hasiko naiz. Ikusiko dut. Bestalde, aitortu beharrean nago, nere kasuan suerte handia dudala etxe handia eta lursailarekin izatean eta horrek gauzak asko errazten ditu.

2.- Itxialdian, aspalditik hartutako ohitura batekin jarraitu dut, hau da, liburuak hautatzean, euskaraz eta gaztelerez txandatu ibiltzean. Aspalditik neukan begiz jota "Gipuzkoako Historiaren Sintesia" (Elena Torregarai eta Álvaro Aragón) irakurri dut, patxadaz baina oso gustura eta gaztelerezkoan, Almudena Grandesen "La madre de Frankenstein", Guda zibilan girotua eta azkenik, une honetan, hiru aldiz hasi arren, inoiz bukatu ez dudana Marguerite Yourcenar idazlearen "Memorias de Adriano" liburuarekin nago eta bitartean, espero dut, aspaldian eskatutako Karmele Jaioren "Aitarene Etxea" iritsiko zaidala. Pelikulei dagokionez, egia esan beharrean nago, ez dudala ezer berezirik ikusi, agian, Steven Soderbergh zuzendariaren "Contagio" filma, batez ere, bere tematika ikusita. Beldurgarria da, 2011 urteko filma dela eta gaur egun bizi dugun larrialdia hain ondo irudikatzea.



3.- Hain sakabanatuta eta hainbeste enpresa txiki dauden Ostalaritza bezalako aktibitatea ondo eta zuzen informatzea ez da erraza izango, uste dut, baina egia esanda ez dut informazioz gai horri buruz.

4.- Bata herrian, Bartzelona baserrian, normalean ostiralero joaten bait gara afaltzea eta gogo handia dut bertako familia ikus-teko. Bestetik, irrikitan nago Zarauzko Mele Mele hanburgeserira joateko, lekua atsegina, oso jaki goxoak eta gainera, oso gertuko lagunak bait ditut.



ANTXIÑE MENDIZABAL

(IDAZLEA ETA EDITOREA)

1.- Bi hilabete pasa dira dagoeneko (denboraren zentzua ere galdua dut zenbait egunetan), eta bi hitzetan adierazi beharko banu, gaur garukoz ohitu egin naizela esango nuke. “Aurretiko garaia” oso urruti geratu zait, eta etorkizunean, maila guztietako aldaketak etorriko zaizkigula uste dut: lanean, familia-harremanak, lagunartekoak... Ziurgabetasun sentazio honek ez nau bereziki larritzen; uste dut etorkizunera begirako egitasmo berriei forma ematen hasteko garaia izan daitekeela. Hala ere, oso kontzientea naiz, akaso, beste askori ziurgabetasunak kezka handiak sortuko dizkiela; lan kontuez ari naiz bereziki.

Itxialdi honetan, era guztietako sentimenduak izan ditut eta aldarrean, egun berean, sekulako aldaketak izan ditut. Hasieran, oso errebelde egon nintzen; ez nuen egoera onartzen, “itxi egin nindutela” iruditzen zitzaidan eta egoera agintekeria hutsa iruditzen zitzaidan. Debekatutako guztia egiteko halako grina bat sartu zitzaidan. Uste dut egoera berrira moldatzeko ezintasunari beldurra niola. Bestalde, etxetik lan egin behar izatea zaila egin zitzaidan hasieran. Talde-lan handia egiten dugu argitaletxean, eta edozein galdera edo iritzi partekatzeke aurrez aurrekorik ez izatea gogorra egiten zitzaidan. Teknologiaik gaina hartuta sentitu izan naiz: egun osoa telefonoari erantzuten, whatsapak jartzen, bideo-deiak, ordenagailuaren aurrean... ho-

geita lau orduak lanean ematen nituela iruditzen zitzaidan. Poliki-poliki ohitu egin naiz. Lanari tamaina hartua diot.

Ni ohitu eta etxekoak ere ohitu dira. Seme-alabek etxetik jarraitu diete ikasketei, eta ikasi dugu lana partekatuz eta elkarri trabarik egin gabe, egunerokoari eusten. Izan ditugu, halere, krisialdiak eta kalapitak, baita momentua hunkigarriak ere, negar eta barre, denetik egin dugu.

Niretzat, aldaketarik nabarmenena, mendira joateko aukera izan dugunean, etorri da. Eguneroko abiatzen naiz mendira gaueko zortzietan, eta bertan geratzen naiz ilundu arte. Itxialdiko esperientziarik politena izan da. Natura-gosez nengoen. Lau horman artean egotea ez da batere osasuntsua ez gorpuzarentzat ez buruarentzat.

Tabernako kafea hartzeko aukera emandakoan, primerakoa izango da.

Bukatzeke esan, itxialdiak nire egunerokoa asko aldatu duela: lehen goizean goiz irteten nintzen etxetik eta ez nintzen gauera arte itzultzen. Etxeko bizitza handirik ez nuen egiten. Orain berriz, etxeko bizitza zer den ikasi dut. Aurrera begira, bien arteko oreka topatzea gustatuko litzaidake.

2.- Gutxi irakurri dut eta film gutxi ikusi ditut. Ez dut denborarik izan. Halere, Paul Austerren Mr. Vértigo irakurri dut, Girl izeneko film hunkigarri bat ikusi dut eta La casa de papel telesaila ikusiz maratoi bat egin genuen etxean.

Uste dut itxialdi honetan, bi eratako bizipenak izan ditue-

la jendeak: batzuk seko aspertu dira, beste batzuk lanez gainezka ibili dira. Ni bigarren taldekoa naiz eta inguruan dabilkidan jende gehiena ere bigarren multzokoa da. Ez dut ogirik egin, ez dut errezeta berririk probatu, ez dut esku-lanik egin, eta gimnasia apenas, gure etxeko korridore luzean atzera-aurrera batzuk besterik ez. Armairu pare bat txukuntzeko astirik besterik ez dut hartu.

3.- Gustatuko litzaidake galderari zehatz samar erantzutea, baina ez nuke esaten jakingo. Jendea beti kexu dela iruditzen zait normalean. Horregatik, etxetik irten orduko jo dut mendira, kalean, jendeak beste gairik ez duela iruditzen zaidalako: guztiak dute kexaren bat, guztiak esaten dute informazioa urria eta txarra dela, izugarriko nahasmena sortu dutela. Ni saiatu naiz, informazioari dagokionean, gutxi entzuten, eta nire gustuko gauzetan jarraitzen. Egia esan, etxekoek ematen dizkidate argibideak noiz eta nola irten. Bete-bete eginda amaitu dut horrenbeste informazioarekin. Ikaragarria da jendeak zenbat informazio galdegiten duen!

Halere, eta taberna eta jatetxeei dagokionez, egia da tabernak ireki ez ireki, nola ireki, jendea nola hartu komeriak izaten ari direla, inguruan ikusten ari naizenagatik. Alde batetik dago ostalariek beraiek jarraitu behar dituzten arauak, eta gero jendeak nola jokatzeko duten. Terrazen

kontuak, esate baterako, ez dakit oso ongi funtzionatu duen. Terrazak arratsalde-pasa egon nahi duten gazte bete dira, eta normala iruditzen zait, eta ulertzen dut tabernariak kargu hartzeko ere ez daudela. Gure sozializatze modua ez da terraza batean orduak ematea; guk bestelako ohiturak ditugu eta behartu samarra iruditzen zait. Nik neuk denbora honetan, kafe bat besterik ez dut hartu terraza batean eserita, eta nahikoa deserosoa izan da, bakarrik nengoelako bazirudien gehiegizko lekua okupatzen ari nintzela eta gainera ni jaikitzeo jendea zain ikusten nuen. Egoera pixka bat gehiago normaldu arte, ez dakit berriro joango ote naizen.

Nik ez diet zuzenean galdetu, baina igarri dut tabernariak ez daudela oso pozik. Normala izanda ere, ez dakit besterik egin ote zitekeen. Argi dagoena da, erakunde maila guztietan, inplikatura dauden pertsonen eta negozioen galdetu egin behar zaiela lehenengo eta behin, erabakiak hartu eta arauak ezarri aurretik, eta ez dakit horrelakorik egin den.

4.- Nire lehenengo gutiziatxoa nire ohiko kafetegian ebaki bat hartzea da. Ezagutzen nautenek badakite non den, baita ostalariak ere. Nire urtebetetzea ere itxialdian ospatu dugu. Beraz, egiteke geratu zaigu etxekoetaz bazkaria mahai baten bueltan. Gustura joango nintzateke mendi aldean dagoen edozein jatetxetara.

Pergolas para terrazas y cafeterías



Pol. Zubi-Erreka, 42 - LAZKAO - Tf: 943 88 65 58
Móvil: 665 71 95 41 - toldosagustin@toldosagustin.com
www.toldosagustin.com



siguenos
en
facebook

IBAN MATE

(HOTEL RESTAURANTE DOLAREA, BEASAIN)

1.- La verdad es que soy un privilegiado, en cuanto lo vimos venir nos confinamos en el hotel, los primeros días me agobié mucho porque teníamos que preparar los ERTES de los trabajadores, la incertidumbre de qué estaba pasando y teníamos que guardar y envasar mucho género que teníamos además de limpiar y vaciar todas las cámaras, vamos. un autentico estrés... pero para los niños es una suerte que puedan hasta andar en bici en el garaje... me compadezco de los que estáis en casa. Como los peques están teniendo clase on line, aprovechamos toda la mañana para hacer mantenimientos que por el día a día ni te das cuenta que necesitan las instalaciones, hemos arreglado techos, pintado paredes, redistribuidos algunos espacios... ya soy un experto ñapas, jejeje. Y lo mejor de todo es que he descubierto que tengo mujer e hijos, te puedes imaginar lo descuidada que tenemos la familia, la verdad es que tienen el cielo ganau, que campeona es Arantxa...

2.- Pues de libros y pelis no he tenido mucho tiempo, sí que he visto alguna peli de acción a tope todos juntos y un día me cogí la noche para mí y ver "La vida en Borgoña". El libro que sí que he leído es el de mi amigo Juan Mari Humada, "El Chef del vino", yo le llamo con cariño el "Abu", porque es el mayor de los "IRekondutibiles" amigos que solemos catar juntos en Rekondo. Aunque trabajé muy poco con él hace 25 años, aprendí mucho, es muy grande!!! Me han gustado muchos de los maridajes que propone, ya sabes que en esto de los maridajes hay mucho de personal y yo siempre le llevo la contraria por hacerle rabiar un poco... pero el aprobado lo tiene, jejejeje.

3.- Ufffff, mucha desinformación. Lo que está claro es que nos viene un cambio social importante y tenemos que reinventarnos, pero no pasa nada, los hosteleros estamos acostumbrados a innovar y luchar. Como estamos viendo que nos viene una reducción importante de aforo, Arantxa y yo ya



estamos haciendo cambios y dándole al coco, nos lo tomaremos como una oportunidad. Antes dábamos unas 30-40 comidas de menú del día en cafetería, ahora va a ser imposible por el aforo, ya hemos quitado algunas mesas para respetar las medidas de seguridad, pero tenemos comedor grande que nos entran esas personas con más amplitud así que pasaremos el menú del día al comedor e intentaremos mantener la cantidad y sin duda el nivel de calidad. Por otro lado somos bastante optimistas en cuanto al hotel porque la industria ya está arrancando y aunque el público internacional tarde un poco mas, el nacional ya se está moviendo, el turismo industrial es fundamental en GOIERRI y un tractor muy importante.

4.- Pues lo primero que me gustaría hacer es ir a donde Deme (Sidrería Urbitarte, Ataun) y darle un abrazo tremendo, espero poder rodearle entero con mis brazos jeje, tenemos la suerte de tener la mejor sidrería del mundo en Goierri!!!! Siempre que vamos en familia o con amigos, por lo menos Deme y yo, solemos tomar la sidra en copa, esta vez igual es a morro del txotx!!! Además Ixiar es una cocinera fantástica, quizás se complica demasiado en la variedad que ofrece (cosa que a mí me parece genial) pero un profesor que tuve en la Escuela de Cocina (Roberto Ruiz) ya nos decía, nuestro trabajo es estropear lo menos posible la mejor materia prima, y esta mujer lo cumple al dedillo!!!

Bonarbe
aceite de oliva virgen extra

ACEITES DE OLIVA VÍRGEN EXTRA DE LA NUEVA COSECHA

BONARBE ARBEQUINA
CULTIVADO Y ELABORADO EN LA ALMAZARA DE LA RIOJA

BONARBE PICUAL
ELABORADO EN LA ALMAZARA DE JAÉN

Distribuidor: Representaciones Alai Berri 943 55 32 99



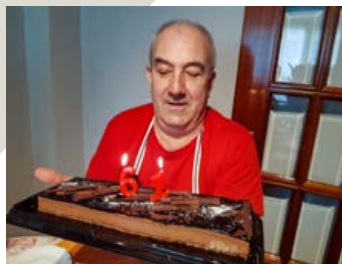
JUANAN RODRÍGUEZ (KANTOI TABERNA, ORDIZIA)

1.- Al principio con bastante incertidumbre, porque ya se decía que esto iba para largo pero no sabíamos hasta cuándo. Una vez se asimila la situación y que la vuelta no va a ser como antes, la maquinaria empieza a ponerse en marcha para economizar todo lo posible y endeudarse lo menos posible. Así que renuncio a la prestación y me pongo a hacer repartos a domicilio. Con lo cual, ando entretenido y le doy menos al coco. Lo peor de ésta situación es que mis hijos están con su madre y no les veo, eso se echa mucho de menos. A parte del día a día normal...

2.- La verdad es que mi encierro es parcial, por que me mantengo ocupado. Trabajo en ideas de cartas para la vuelta. Miro ideas de comedor y cafetería para el nuevo hotel, estoy con el libro "El libre de les picades" y con los apuntes de AEK, de cuando iba al euskaltegi, completando y organizando los pedidos en mi agenda y me he visto la serie "la línea invisible", que me ha parecido muy interesante. Mi hija me ha recomendado que vea "La casa de papel" pero no he encontrado tiempo para ponerme con ella.

3.- Se habla mucho pero se dice poco y nos ayudan menos. Ahora hemos hecho un grupo de bares en Ordizia para movernos, propuestas, ideas, etc... Y el ayuntamiento se ha puesto en contacto con nosotros para saber de nuestras inquietudes y poder ayudarnos. Por lo general, al Gobierno y a la oposición solo les veo que nos utilizan para echarse mierda unos a los otros pero nos ayudan poco. Y las medidas que se pretenden para la vuelta, menos, con demasiadas contradicciones. Lo único que veo coherente son las medidas que nos proponen los expertos en cuanto a higiene y distanciamiento. No tiene sentido cualquier opción que suponga una inversión cuando nadie está preparado ahora mismo para invertir.

4.- Al acabar todo esto, me gustaría sentarme en una terraza delante de la bahía de Tossa, viendo el Mediterráneo, junto a mis hijos Leire y Oier, y mi pareja, Jessica, comiéndonos una paella, que yo no haga, calamares a la romana y una buena sangría. En restaurante Minerva. Y si tiene que ser aquí, que sea un atracón de txuleta y sidra en Urbitarte.



JUANJO MARTÍNEZ DE RITUERTO
(AGIRRE ETXEA JATETXEA, EZKIO)

1.- Con calma y resignación. El comienzo fue un poco caótico, no había información clara. las compras para el fin de semana estaban en las neveras y el sábado ya tuvimos que cerrar, por lo cual aprovechamos en privado para envasar y preparar el género una vez estabilizada la situación, procurando tomarnos la situación de la mejor manera posible.

2.- Hemos aprovechado para hacer limpieza y nos hemos encontrado con recetas y artículos de cocina desde el año 1990 con lo cual nos hemos puesto a catalogar y ordenar todas estas joyas que han aparecido y además hemos vuelto a recuperar el libro de la marquesa de Parabere, que estaba desaparecido y con el cual había elaborado muchos platos.

3.- Tendremos que reinventarnos, pero no sé cómo, ya que lo veo cada día más incierto y con un aumento progresivo de las dificultades. No estamos informados de qué manera podremos usar nuestros locales, aforos, distancias, medidas sanitarias etc. Me está causando una gran sensación de inseguridad, indecisión, tensión... esa falta de información.

4.- Tengo muy claro que de una sola vez no podríamos celebrarlo, ya que quisiera hacerlo con mi familia más allegada, por lo tanto y por proximidad, la primera celebración nos iríamos a degustar las maravillas que prepara ese fenómeno de la cocina que es Iker del restaurante Kuko de Ormaiztegi y la siguiente, como no, a disfrutar en el Argindegi Ostua de Ezkio a deleitarnos con las sorpresas del amigo Josu.



MARCOS CHAMADOIRA (PETIT HOTEL GOIERRI, ORMAIZTEGI)

1.- Con mucha preocupación y pena de ver nuestro hotel vacío y parado. Cumpliendo el protocolo de confinamiento, saliendo lo menos posible para proteger a los míos y contribuir a que esto acabe lo antes posible. Familiarmente está siendo un gran momento ya que pasamos día y noche todos juntos. Hablando, jugando, haciendo pan, bizcochos, manualidades, grabando vídeos tontos y disfrutando los unos de los otros. Mis hijos Paola, Lucía y Marcos nos están dando una lección de sabiduría, precaución y paciencia, son más conscientes que muchos adultos. El hecho de que mi pequeño de 6 años me diga cada noche "Aita, qué feliz soy" es señal de que algo muy positivo tiene este confinamiento, nos regala un tiempo precioso para poder disfrutar con nuestros hijos plenamente como quizás nunca más podamos hacerlo.

2.- No he leído más libros que las etxekolanas de mis hijos, pero sí he visto pelis y me he enganchado a un par de series. Estoy viendo dos, "Zoo" y "Los 100".

3.- La Hostelería está siendo la gran perjudicada y lo pasará muy mal durante un tiempo. También creo que con un poco de ayuda de la administración Vasca, que llegará, en Euskadi conseguiremos salir adelante en esta nueva etapa, reinventándonos y apoyándonos entre todos. Somos hosteleros y luchadores.

4.- Me gustaría celebrarlo trabajando y llenando nuestras habitaciones otra vez. También me encantaría celebrarlo con mis familiares, padres, suegros, hermanos, sobrinos, primos... con una buena comida como hacíamos regularmente, una de esas comidas que empieza con un agradable encuentro y abrazo en la terraza de un bar hasta que llegan todos, risas y un poteillo. Luego subir al Restaurante-Marisquería Korta de Gabiria, donde disfrutaremos y compartiremos unos grandes momentos. Después de la comida, ya puestos a pedir, estaría genial un tardeo en la terraza de nuestro Petit Hotel Goierri, riendo y recordando las videollamadas que toda la familia hacemos cada noche a las 22h desde hace ya más de 60 días.

Yo solo deseo que todo pase pronto, que mantengamos nuestra salud fuerte y que se puedan salvar todos nuestros negocios.

Sí además de todo hemos aprendido algo, sería fantástico. Un abrazo.



TOMÁS BOSQUE
(CATADOR DE VENENOS)

1.- El confinamiento lo he pasado trabajando, no con la misma intensidad que con la Hostelería abierta pero sí con los socios del club a los que he tenido entretenidos y abastecidos de productos para su casa.

2.- No soy lector de libros aunque lo intento pero sí que he visto películas y sobre todo documentales de naturaleza y de ciclismo. Recomendaría volver a ver la proeza de Miguel Indurain ganando sus 5 tours y el de Alejandro Valverde "El Bala".

3.- El futuro de la hostelería va a depender de la llegada de la vacuna. Mientras tanto se irá haciendo lo que se pueda pero se va a sufrir mucho, son muchos los gastos y con la merma de público para mantener la distancia social va a ser muy difícil hacer rentables los negocios, las ayudas están muy bien pero no es suficiente.

Algunos están tirando de imaginación, algunas ideas son muy buenas y se quedarán, pero la verdadera solución vendrá con la vacuna.

4.- En cualquiera de los muy buenos restaurantes que tenemos en el Goierri, a poder ser en una terraza. Después de tanto confinamiento se echa de menos.

XEGUN ALTOLAGIRRE (AKTOREA ETA GIDOILARIA)

1.- Deseskalatzeak faseak dituen modura, konfinamenduak ere izan dituela esango nuke. Oso goian hasi ginen, egunero zen etxean festaren bat, balkoiko ikuskizunen bat. Seguru nago horretan zerikusia baduela seme alabak izatea. Baina puxika hori husten joan da apurka. Eskerrak erabat hustu ez denean kalera irteteko aukeratzea izan dugula. Orokorrean ondo esango nuke. Esan beharra dago pare parean lagun talde batek ekimen zoragarririk bat jarri dugula abian, (legazpisortzecovidea) eta horrek asko lagundu dit.

2.- Askori entzun izan diot garai honetan izugarri irakurriko zutela, telesailak filmak... guztirako denbora egongo zela zirudien, baina keba, gurean imposible. Egunaren orduak ziztu bizian joan dira. Baina irakurri dudana azkena aipatuko dizuet, Karnele Jaioaren "Aitarene etxea" gustura irakurri dut. Eta ikus-entzunezkoen inguruan ba ikusten amaitzen ari naizen azkena ere, "Ozark". Azkenak dira beti une horretan maitemintzen zaituztenak.

3.- Kanpotik bizi izan dut gai hau, ostalaria ez naizelako. Baina egia da eta honi kontra ezin zaiola egin, neurri batean, ditxosozko normaltasuna ez dela gure kaleetara iritsiko garagardo edo ardo bat gure tabernetan hartu ahal izan arte. Negoziok hauek jendea behar dute, kontsumitzaileak, eta kontsumitzaileak ez badago, ez



dago negoziorik. Kontsumitzaile erdiak joan daitezkeela? Ba negozioko erdia. Langilego erdia... ez da erraza. Baina bitxia da beste esparru batzuei nola ematen zaie "via libre" eta beste batzuk ordea murrizketekin abiatu behar duten. Beste aldean ere bada. Hau guztia ez da amaitu, birus zantzar hori hor dabil oraindik bueltaka, eta lehengo baten bati entzun nion modura, hau guztia bukatu arte ez da bukatuko.

4.- Ospatu ez dakit, baina badauket gogoan Gurrin kafetxo bat hartzeko; Azpikoetxeko gutzi bat dastatzeko, Udaletxe atzeko Oilarra edo Katiluko terrazan trago bat hartzeko; garagardo bat eskutan Karibezarrekostiraletako kontzertu bat entzuteko... eta beste asko, jakina. Zer litzateke bizitza kapritxo txiki horienatik ez balitz? Iritsiko dira garai oparagoak!!

Lehenengo 5 etxebizitzak aitzariz erabat hornituak
Primeras 5 viviendas totalmente amuebladas

Publizitate hau orientatzeko bakarrik da eta informazioa bakarrik egina dago. Esta publicidad es orientativa y tiene efectos meramente informativos.

Zure etxebizitza saldu behar duzue? Erosketa aukera guztiak aztertzen ditugu

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

KOKAPENA - EMPLAZAMIENTO

ESPARRU KALEA

AZKEN FASEA
ULTIMA FASE

ETXEBIZITZA SOLARU EREKUA
PLANTA TIPO DE VIVIENDAS

VERBENA GALBETA	VERBENA GALBETA	VERBENA GALBETA
-----------------	-----------------	-----------------

Portai 1-B 80,94 m² Oñiza

Portai 2-C 89,42 m² Oñiza

PLANTA ÁTICO

PEDRO CIRAUQUI

(EX COMERCIANTE Y ESCRITOR, LEGAZPI)

1.- El confinamiento yo lo estoy viviendo como si estuviera de vacaciones y, además, comiendo muy bien, como por ejemplo estas delicias: capuchino de morcilla con praliné de piñones, gelatina de té matcha, requesón de leche de oveja y heno sazonado con hojas quemadas de helecho, calabazas glacés en almíbar no dulce y mollejas caramelizadas en nido de fideos y arroz frito. Quejarme sería una irresponsabilidad.

2.- En los dos meses que llevamos enclaustrados ha habido tiempo para todo. He leído dos buenos libros con nombre de mujer: "Lucía en la noche", de Juan Manuel de Prada y "Yo Julia", de Santiago Posteguillo. Además he terminado de escribir mi cuarta novela, que llevará el título de Bajo la torre del Chapitel, ambientada en 1498. La verdad es que no me he aburrido. He tenido el placer de ver dos series magníficas: Outlander y La línea invisible, (línea ficticia cruzada el 7 de junio de 1968 por Txabi Etxebarrieta), en la que se narra el nacimiento de ETA, diez años después de su fundación por el Inglés.

3.- Las noticias comunicadas por el Gobierno, me han parecido caóticas, deslavazadas y sin sentido. Han mentido y ocultado. ¿Alguien conoce los nombres de esos eficaces expertos que aconsejan al Gobierno? Es difícil defender la economía y al mismo tiempo la salud de las personas, eso es innegable. Tener cerrados durante dos meses los pequeños negocios es, en numerosos casos, la ruina para muchos de ellos.

La información sobre la salida del confinamiento, ha sido cuando menos de risa. Nadie se aclaraba por mucho que las televisiones lo repitieran una y otra vez. Lo de las fases del Presidente del Gobierno es carcajeante: "cuatro fases y



es que cada una de las tres fases de desescalada descritas, tendrán una duración mínima de dos semanas, la primera fase o fase cero es la fase de preparación o preparatoria, en la fase uno o fase inicial, algunas actividades como el comercio bajo se podrán abrir con condiciones estrictas de seguridad, la fase dos es la fase intermedia, en la fase tercera que es la fase avanzada, en esta fase que es la última hasta recuperar la nueva normalidad, en función de la fase en la que estemos a lo mejor se podrá hacer o no, en la primera fase o fase cero...". ¿...?

Mi percepción es que los ayuntamientos sí que lo están haciendo bien, quizá por el lógico conocimiento que tienen de su territorio y de sus gentes.

4.- Mi lista de bares y restaurante a los que me gustaría ir con mi familia, cuando por fin salgamos de esta pesadilla, es muy extensa. Pero creo que lo celebraremos en casa, abrazándonos y besuqueándonos y sin mantener esa odiosa distancia de seguridad de no sé cuántos metros.

A promotional banner for a radio program. On the left, there is a logo with a spiral and the text "LA RUTA SLOW". Below it are logos for "radio euskadi" and "radio vitoria". On the right, there is a photograph of Aitor Buendía, a man with a beard and short hair, smiling. The text "con Aitor Buendía" is written in a cursive font above the photo. At the bottom, it says "Domingos, 13 h." and "Jueves, 17 h.".

Animatu zaitez **Pieta** f3cil rekin, orain da garaia!



Parafarmazia

Jose Lasa, 15 - LAZKAO - 943 02 77 63

SM SPORT NUTRITION

Suplementos deportivos N°1 a precios de Internet!!!

Envios en 24-48H a cualquier punto de la península de multitud de articulos con envio gratuito

Productos para deportes de musculación y resistencia:

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

Conoce tambien nuestra sección de alimentación y complementos natural/bio



Lazkao Txiki Zelaia 2, LAZKAO. 943 10 65 71

www.smsportnutrition.com



XIRIMI TABERNA



Menú del día
Menús especiales
Reservas
Comida para llevar

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

AMEBI



Zubi Erreka
Auzoa 9
LAZKAO

943 16 25 23



Elosgi 17

Lazkao

Tlf. 943880233

Asteburuetan afariak

ALBOKA

taberna



Jai zoriontsuak!

Uhaitz 2
LAZKAO



GARAIZ jantziak

f garaizmoda

Hirigoien 8-10. LAZKAO. 943 88 08 40



TXEMA IRIBERRI

(HOSTELERO Y ESCRITOR)

1.- En casa, como todo el mundo, hemos aprovechado para hacer limpieza general. Desde que se me quemó, no habíamos tenido tiempo para limpiarla tan a fondo. Vaya paliza. La de cacharros, ropa y cosas inservibles que uno va guardando por guardar. Madre mía. Han aparecido, por ejemplo, 200 bolígrafos y más de cien mecheros. Luego, tocó una limpieza más lenta y selectiva de libros, revistas, papeles, escritos... Y la limpieza ha continuado en el bar. Aprovecharé para acondicionar el local para los nuevos tiempos que vienen, limpiaremos los conductos del aire acondicionado y pintaremos el local.

Estos días de confinamiento he descubierto el poder terapéutico de los balcones. En veinticinco años casi desconocía los de mi casa y, ahora, he pasado allí muchas horas. Sentado relajadamente, con las piernas estiradas, gozando de la brisa y oyendo cantar a los pajaritos. De dónde coño habrán salido tantos gorriones -casi parece Soría-, antes ni se veían. Por ver, he visto hasta tordos en Gernikako Arbola. Balconear es un mundo, vi hasta una furgoneta despistada bajar por las escaleras al salir de la plaza, que casi vuelca, a gente cocinando con carbón en el balcón, a parejas dándose piquitos con las mascarillas puestas, a indeseables desechando los guantes, soltándolos al aire, sin depositarlos en las papeleras, incluso,

a un joven abogado, sensato y de ropa limpiita, dejando la furgoneta en el aparcamiento de minusválidos... También me enteré allí que Eire Taberna no abrirá más sus puertas, -Joder, y yo sin enterarme-, que se lo había dicho un amigo mío. Balconear es un mundo.

Eso sí, a las 8, el ritual diario, el aplauso para entre otros, para los sanitarios. Sanitarios, no héroes, que suena demasiado interesadamente, como cuando mandan los soldados al frente. Dentro de unos días, cuando les interese a los políticos, tal vez, les postergarán nuevamente al olvido. Por cierto, ¿alguien sabe si en China siguen con los aplausos?

Durante el encierro he ido llenando de colillas de Vegafina una maceta vacía, que me ha servido de cenicero. He perdido vista, todavía más, por estar tantas horas entre pantallas, salseando continuamente con el puto móvil, interactuando en las redes sociales y jugando al ajedrez (bueno, hasta que Pitu me empezó a ganar con demasiada frecuencia), no parando de leer noticias sobre el coronavirus y los bares. Algún día he cocinado, aunque normalmente, en Labeaga, 3, cocina la chef Karmele. Lo que más he hecho, sin duda, ha sido zanganear. No hacer absolutamente nada. Joder, qué bien se vive sin dar golpe. Encima tengo la suerte de que no me aburro ni viendo anuncios de La tienda en casa, ya me diréis.

¿Así vivirán los reyes? ¿Tocándose los huevos? Por cierto, qué bien le ha venido a Felipe Uve Palito el actual momen-

to para silenciar el nuevo escándalo de las comisiones de su padre, el Rey Cucharón. Los medios de comunicación también tienen que estar agradecidos al coronavirus, han aprovechado para omitir noticias de los jóvenes de Altzasu y escribir breves, a cuentagotas, sobre los operarios desaparecidos en el vertedero de Zaldibar. Otra cosa que quiero comentar, porque me pone de muy mala hostia, es la convocatoria de las elecciones vascas, cuando los Sanfermines, por ejemplo, desde el día 21 de abril ya los habían suspendido. No permiten actos culturales, desplazamientos y... Hala, a tomar por culo, elecciones. Entonces levantarán todas las restricciones.

A lo que iba, qué gran placer, zanganear, o como mucho sacar el perro a pasear, hacer los recados y echar la basura. ¡Y lo fácil que se le coge el gusto a esto! El tiempo se me ha pasado volando. Mentiría si dijera lo contrario. En cambio, desde mayo, estoy bastante más nervioso, ante la incertidumbre de la apertura.

2.- He visto tres temporadas de la precuela de "Breaking bad", "Better Call Soul", que me faltaban por ver, y "El Camino: A Breaking Bad Movie", porque soy fan total de la serie.

Me he pegado auténticos maratones de películas, no de series, muchas de TCM. Me he revisitado clásicos del cine negro, del Oeste, la obra de Berlanga, Cuerva y Hitchcock. Os voy a recomendar las 5 películas con que más he disfrutado en este confinamiento:

"A pleno sol", de René Clément, con Alain Delon. Es una joya, gran adaptación de la novela de Patricia Higsmit, El talento de Mr. Ripley: un joven estadounidense llega a Italia para intentar conseguir que un rico heredero regrese a su país. Pero, le asesina y decide suplantarlo.

"Misery", la mejor adaptación de una novela de Stephen King. Kathy Bates consiguió el Oscar y el Globo de Oro a la mejor actriz: Una enfermera profesional tras rescatar a un famoso escritor de una muerte segura, le lleva a su casa. Resulta ser su fan número 1 y la admiradora más demente que te puedas imaginar.

"La última noche", de Spike Lee, con Edward Norton y Philip Seymour Hoffman: El último día de libertad antes de ir a la cárcel por asuntos de drogas. Pero... hay asuntos pendientes.

"Nebraska", de Alexander Payne. Vaya guión, fotografía, música, actores... 10. Una deliciosa película de carretera, en la que un hombre acompaña a su senil padre. Recorren 1.200 kilómetros del medio oeste americano para cobrar un premio de un millón de dólares. ¿Os suena "Le ha tocado...?", de editoriales de medio pelo, para vender libros? Drama y humor negro del bueno, una delicia.

"Escisión", de Luis Vil. Es una película interesantísima, una producción independiente, alejada de la gran indus-

tria cinematográfica. Con medios limitados, pero con un guion, montaje, selección de actores... sobresaliente. Una historia humana, dramática, en la que encontraréis ciertas reminiscencias con lo mejor de la Nouvelle Vague. Me sorprendió. Esta gran película podéis verla gratuitamente en YouTube. Grande, Luis Vil. Os recomiendo ver sus cortos "El secretista", "Panaricois", y su mediometraje "Flores de papel". De nada.

He leído dos libros, los dos de Editorial Sajalín, que es mi editorial preferida:

"Un día más en el paraíso", de Eddie Little. Una novela sobre ladrones profesionales, que hasta para mí, me ha resultado un poco dura, porque la droga está muy presente. Empieza: "Casi todo el mundo piensa que para abrir una caja fuerte se necesitan instrumentos de alta precisión y una destreza fuera de serie".

"Mal dadas", de James Ross me ha impresionado su prosa. Su forma de escribir me recuerda a James M. Cain y a los primeros relatos de Hemingway. Diálogos muy potentes y crudo realismo en la época de la Gran Depresión, en Corinth, Carolina del Norte.

3.- Las noticias que llegan sobre el futuro de la hostelería son inquietantes, muchas veces son globos sonda, por ejemplo, lo de los metacrilatos, para ver qué aceptación podían tener, luego, van las rectificaciones e improvisan sobre la marcha. Lo vamos a tener realmente difícil. Las condiciones de trabajo, me temo, van a cambiar demasiado, las restricciones de aforo, de horarios, los gastos adicionales de geles, mascarillas, guantes... Luego, el tener o no buena terraza, si hay Ertes si hay demasiados camareros, si se está muy endeudado... Es evidente que mejor tendrán los que llevan años en el negocio, sin deudas ni gastos fijos. Aún y todo necesitarán de ayudas y suerte. Mucho peor, los que estén con alquileres grandes.

El ayuntamiento de Urretxu no cobrará las terrazas, ni el IBI, ni basuras, ni alcantarillado, emitirán vales o bonos consumo, para todo el comercio, que está muy bien, pero, tengo serias dudas de que beneficien los bares que no tienen comedor.

Todas las ayudas son bienvenidas, pero todas, serán pocas.

Habrà que ver qué pasa hasta el día 25, espero que no se produzca una regresión. Si todo va bien, abriremos ese día.

4.- Cuando salgamos de ésta, por supuesto, habrá que darse un buen homenaje. Pero, desgraciadamente, pienso que esto va para largo, por lo menos hasta que aparezca la vacuna. Así, que de momento ni pienso en ello. Sólo quiero dejar una reflexión, gracias a esta pandemia y a las desgracias, uno sabe quiénes son amigos, amiguetes y falsetes.



FÉLIX GARRIDO (ROUTE 33, ALEGIA)

- 1.- La verdad con gran tristeza por toda esta preocupación, pero ocupando esos pensamientos con lo que sé hacer: cocinar y disfrutar con miedo pero saltando el obstáculo cada día y al lío cocinando que es lo que me gusta.
- 2.- Las dos primeras semanas más que leer, repasar recuerdos de mis andanzas y echando un vistazo a las recetas recopiladas y a un libro que me gusta mucho: "El secreto de los pucheros", muy interesante, curiosidades sobre ciencia y tecnología de los alimentos. En películas, "Ratatouille" por descartado y películas de historia alemana ("El triunfo de la libertad"). Interesante.
- 3.- Una gran confusión para todo el mundo ya que ni el Gobierno sabe por donde enganchar esta historia que espero que se quede en eso.
- 4.- Me gustaría en todos los locales de mis amigos, pero siendo prudente y por cercanía por supuesto en Illagi o en el Jokel de Tolosa y estar tranquilo en una buena cena en compañía de los míos y poder hablar de esta situación como si fuera un mal sueño del que olvidarnos entre buena compañía.

KIKE BIGURI

(ACTOR Y MONOLOGUISTA)

- 1.- Bastante bien. Salgo a hacer la compra para nosotros y los aitas y vuelta a casa. Y en casa, haciendo otra cosa que me gusta: cocinar. Soy un poco cocinillas, jajajaja
- 2.- He leído algún guión que tenía de hace tiempo y alguno nuevo. "Legado en los huesos" es la última película que he visto.
- 3.- Hombre pues con un poco de preocupación, por varias razones: Una, que después de tanto tiempo cerrado, cuando se pueda abrir será con muchas dudas y muchas condiciones (difíciles de entender). Y la otra en mi caso, actor y monologuista, es muy incierta, ya que aunque abran los locales, nosotros tendremos más problemas y empezaremos más tarde. Eso conlleva que habrá ingreso cero algo más de tiempo. Ánimo y fuerza tendremos que tener.
- 4.- En cualquier buen local que tenemos por la zona.



TXISKO BENÍTEZ

(PARRILLERO DE KATXIÑA BODEGA, ORIO)

- 1.- En un principio con una alarma y preocupación por la incertidumbre de a qué consecuencias llegaríamos sanitariamente. Ahora que está mejorando el aspecto sanitario empezamos a ver la parte económica.
- 2.- Durante este confinamiento he practicado ambos, por la parte literaria ha ido más encaminado a nuevos platos para un futuro en el restaurante. Ambas son buenas en su medida.
- 3.- La información que en principio nos está llegando, es poca y mala, con muchísimas dudas en cosas incluso básicas debido a esa información insuficiente. Creo que hostelería y turismo no sólo están sufriendo por el Covid-19, también por los órganos que están gestionando esta crisis.
- 4.- Todos los lunes (día festivo para mí) nos juntamos hosteleros en el bar HD donde degustamos diferentes caldos nacionales e internacionales. Estoy deseando juntarme con ellos.



BERGARA
COCINAS CARPINTERIA

10:00-13:00

15:00-20:00

COCINA

SALONES

DORMITORIOS

SOFAS

JUVENILES

ARMARIOS

VESTIDORES

ENTRADAS

AUXILIARES

DESCANSO

PUERTAS

SUELOS



**PROYECTOS
COORDINACION
DE GREMIOS**

Matxinporta 10
URRETXU
943 72 36 89





JOKIN ZUBELDIA (ZUBELDIA BANAKETAK, LEGAZPI-BERGARA)

1.- Pues como puedo, es una experiencia nueva para mí esto de pasar tanto tiempo en casa con la familia. He tenido momentos duros, pero la lectura en general, es positiva. Tienes tiempo para pensar y reflexionar mucho.

2.- Si. He aprovechado para leer bastante, tanto novelas como alguna guía... Respecto a películas, los hijos son los que han elegido y hemos aprovechado para volver a ver éxitos de los 80 ("ET", "Regreso al Futuro")...

3.- Buff. Es una pregunta con muchas respuestas. Creo que la hostelería va a sufrir mucho durante bastante tiempo, el comercio lo mismo y el resto de actividades económicas también (a pesar de que creen que no les vaya a afectar de la misma manera). La información está siendo bastante confusa. Respecto a mi, ha sido bastante fácil aplicar el ERTE y solicitar ayudas económicas, pero respecto a la hostelería creo que ha habido una desinformación tremenda y se han tomado medidas sobre la marcha. Es una situación nueva para TODO EL MUNDO y creo que las medidas están siendo acertadas a pesar de ser muy impopulares. La verdad es que no esperaba que se permitiera la apertura de los locales tan pronto, pensaba más que se retrasaría hasta Junio. Lo que sí creo es que los ayuntamientos han tardado mucho en mover ficha. Tienen más herramientas de las que creen y han estado demasiado tiempo parados. Ahora parece que ya ayudan con el tema de las terrazas, las tasas e incluso dicen que van a ser más flexibles con los hosteleros. Veremos a ver qué pasa.

4.- Pues no lo sé. En algún local que tenga cerca de casa seguro. Me gustaría poder tomar algo en todos los clientes que tenemos en Txomin Zubeldia que son más de 1.500 pero no va a poder ser...

Como responsable de una distribuidora de bebidas (Txomin Zubeldia), tengo que añadir que nuestra situación es muy grave y que NADIE nos menciona en ningún momento. Por poner un ejemplo, nosotros hemos tenido que aplazar pagos de proveedores (pero pagando todo), pero hemos tenido que frenar el cobro a los clientes (Hostelería en un 94%). Estamos en el medio entre la Hostelería y los productores y creo que nadie se acuerda de nosotros. De todas formas, soy moderadamente optimista de cara al futuro a pesar de que pienso que van a cambiar muchos hábitos de consumo.



BITTOR LARRAZA
(CREATIVOS GH, LEGAZPI)

1.- El confinamiento lo he vivido con miedo e incertidumbre como todos. Con el añadido de la pérdida de dos seres muy queridos en la familia semanas antes del confinamiento. Están siendo días difíciles para superarlo, pero gracias a la familia y los amigos lo voy superando. Sólo me reconforta el haber podido despedirme de ellos, en lo que me considero un afortunado, frente a otras familias que no lo han podido hacer, debido el confinamiento.

2.- Más que a la lectura me he dedicado a la música. Soy componente de la Rondalla Alaita-suna de Legazpi y he aprovechado para ensayar y desempolvar partituras olvidadas. Así como aprender y profundizar en algunos instrumentos que toco. También me ha dado tiempo para hacer un video musical, con mis compañeros de rondalla, y ofrecerlo a nuestro pueblo y seguidores. Trasladándolo a los medios de comunicación y redes sociales como una nota de ánimo y esperanza de que pronto nos veamos en la calle todos juntos para celebrarlo.

3.- Sabemos que vienen tiempos difíciles para la hostelería, comercio y otras actividades económicas dentro de las que yo me incluyo. Pero también creo y tengo fe, de que somos un Pueblo que ha sabido levantarse, ser generoso y solidario en momentos duros a lo largo de nuestra historia. Soy optimista y le daremos la vuelta con la ayuda de familia, amigos e Instituciones. Saldremos adelante más fortalecidos y valoraremos más el día a día de la vida porque esto involucra a todos.

KIKE MUÑOZ (KIKEONTOUR.COM) (CREATIVO Y MIEMBRO DE LA COFRADÍA DEL QUESO IDIAZABAL DE ORDIZIA)

1.- Solo en mi casa. Lo he llevado bastante bien ya que, normalmente, trabajo en casa y estoy acostumbrado. He tenido algún momento down, supongo que como todo el mundo pero quitando lo malo, todo bien :-)

Estoy trabajando. La verdad, no me puedo quejar dadas las circunstancias. A la vez estoy preparando, junto con la junta directiva y el equipo de comunicación, un evento del 150 aniversario de la Unión Artesana que se celebra el 14 de mayo y que dada la coyuntura será online a través de Facebook. Además, he hecho esas cosas pendientes que todos tenemos y he estado ideando algún proyecto nuevo. Vamos, que no me he aburrido.

Tengo un pequeño balcón que da a un patio interior de manzana y que me ha dado la vida. Me ha permitido conocer a mis vecinos de otros portales con los que, probablemente, no hubiera tenido relación en nuestra vida habitual. Conversar con ellos/as forma parte de nuestro día a día, ha sido un salvavidas y se agradece. Hemos creado un vínculo de tal manera que hablamos a diario, nos contamos nuestra vida, hacemos juntos compras por internet y, llevados por el momento, nos hemos lanzado juntos al mundo del huerto urbano. Además, las inevitables videoconferencias de trabajo han pasado a ser también con colegas y familia. He mantenido el contacto con la gente que aprecio y quiero. Me ha permitido ver y acercarme de alguna manera a los míos que están lejos repartidos por diferentes provincias, mi familia. Uno nunca echa de menos algo o a alguien hasta que no lo tiene.

2.- He visto series y películas que tenía pendientes. Soy de documentales: segunda guerra mundial, montaña, arte, investigación, etc. He oído mucha música, de la buena. Me gusta ver las andanzas de Ander y Gabriela en "A bocados" y los directos que Mikel Erentxun hace a diario en Instagram. Me he leído el libro de Fernando Sánchez Gómez "Juan José Lapitz, memorias de un gastrónomo" y tengo varios empezados que poco a poco voy avanzando. Historia del arte, poesías de Antonio Machado, "Sapiens" y un libro de viajes por la vieja Castilla publicado en los años 70. Últimamente estoy flipado con "Elkano Paisaje Culinario", me parece un libro con una fantástica edición e imprescindible en la librería de cualquiera al que le guste la gastronomía.

3.- Muchas preguntas en una. Es un tema muy sensible. Cada negocio es un mundo. Personal, inversiones, alquileres y mucho tiempo sin poder trabajar. Cuando pensamos en hostelería la mente se nos va a bares y restaurantes pero hay mucha gente alrededor que dependen de ellos como la ganadería, los productores artesanos, los arrantzales, las huertas cercanas...



Vivimos en una zona gastronómicamente privilegiada. No está de más que nosotros mismos ayudemos al sector primario comprando en los mercados tradicionales de nuestra provincia, directamente al productor, y por supuesto en el comercio local. Estamos en un momento complicado para todos. Creo que hay mucho ruido, informaciones que van y vienen, a veces no contrastadas mezcladas con noticias reales. Eso confunde a todos y crea incertidumbre, y la incertidumbre no es buena.

Se, de buena tinta, que durante la fase cero las directrices y protocolos venían impuestas desde el gobierno central, así que el Ayuntamiento ha tenido poca capacidad de maniobra y decisión. Estos días pasamos a la fase uno. Un pequeño respiro que nos hará avanzar siempre y cuando seamos conscientes de la situación y respetemos las medidas de seguridad. Estoy seguro que en esta fase habrá decisiones que nos gusten más o menos. Pero, sinceramente, creo que la crítica despiadada no nos lleva a ninguna parte. Poneros por un momento en el papel del alcalde y el equipo de gobierno ante esta situación. ¿Cómo actuaríais? ¿Qué soluciones daríais? Miedito. No tengo ni idea, no soy un experto en esta materia pero sí tengo claro que es tiempo de colaborar y aportar ideas, en la medida de cada uno de nosotros, para ir evolucionando hasta recuperar nuestra vida.

4.- He hecho una buena lista, hay mucho que celebrar. Antes del confinamiento estaba esperando a que volviera de vacaciones Roberto Ruiz para ir a Hika. Tengo pendiente también una futura visita a Arrea!

El miércoles anterior al decreto del estado de alarma cené con unos amigos en Casa Urola. Ya hemos quedado para cuando se pueda para "abrir temporada". Son buenas opciones también a las que me acercaré: Kokotxa, Xarma y Aratz, en Donostia, Alameda y Sutan en Hondarribia, cualquier asador de Getaria, Casa Julián y Ama Taberna en Tolosa, Martínez en Ordizia e Iraeta en Zestoa.

Tengo un amigo que dice que para celebraciones hay que ir a Zuberoa. En mi opinión, tiene razón, es el mejor. La verdad es que cualquier excusa es buena para visitar a Hilario.

MIKEL CANTERO (XARPOT TABERNA, LEGAZPI)

1.- Como creo que todos los Hosteleros con preocupacion
Aqui marcaria dos puntos:

1.- El primero sería por el tiempo en el que vamos a permanecer con nuestros locales cerrados. Todo estaba en hilvanes iba todo sobre la marcha, no se sabia si todo acabaría cuando Madrid se recupere, por comunidades Autonomas, etc.. muchas preguntas, pocas respuestas!

2.- Cómo sería la vuelta a la normalidad:

Si el hecho de permanecer confinados afectaría a los hábitos de consumo de la clientela, al hacerse mas hogareño llegaría a "Afrancesarse" y quedándose en casa el consumo creciese con el Delivery, (servicio a domicilio)..

El descenso de la clientela por los propios protocolos,..(distancias,.. aforos,.. incluso el miedo y preocupacion del ciudadano de a pie).

2.- Tengo un libro empezado de verano que lo tengo aparcado:
"Gomorra" sobre la camorra Napolitana

Peliculas algunas he visto en familia: "Contratiempo", "La ladrona de libros", " Vidas en pedazos" ... pero como mas he invertido el tiempo ha sido en reuniones virtuales, masterclasses, etc.. con colegas de profesion a traves de videoconferencias bien por zoom, instagram... y también manteniendo el contacto " virtual" con nuestros clientes y seguidores de las redes sociales, Facebook, Instagram... mostrando lo que bien hacíamos a la hora del aperitivo, Vermouths, Cockteles,... etc como a la hora del cafe de la tarde con distintos cafes, chocolate con churros etc,..

También con iniciativas de diferentes marcas de destilados en los que hacias una bebida y la compartias en las redes sociales bajo el #quesiganloscamareros.

3.- Por partes:

Llegan noticias que me parecen honorables por parte de Ayuntamientos de distintas poblaciones para quienes durante todos los dias del año estan luchando por "Hacer Pueblo e "incentivar al consumo "Km 0,0" y el consumo local.

En el caso de Legazpi en particular y ante la falta de comunicacion por parte del ayuntamiento las primeras semanas del



estado de alarma, surgió una iniciativa completamente altruista ante tal sentido de abandono por parte de comerciantes, autonomos y hosteleros, #taupadakaLegazpi para concienciar del consumo local cuando esto acabe ...

A nivel hostelería desde KTE junto con la hosteleria de Hegialde nos movilizamos para dar un toque de atencion al Ayuntamiento. sobre posibles actuaciones que podría tomar para ayudar a nuestro sector con la desecalada!. Pero damos pasos de ciegos, lo que hoy lo vemos verde en pocas horas se vuelve negro! En definitiva:
"Incertidumbre".

4.- Como colega me gustaría pasar menos tiempo en cada uno, pero en todos y cada uno de los compañeros de Legazpi. Pero también como amigo de la infancia que soy, me gustaría pasarlo en el "Gurrutxaga".

FREECOOKING
Ayuda consciente hacia una gastronomía sencilla, natural y equilibrada.

**TAILERRAK
KOMUNIKAZIOA
AHOLKULARITZA**

OSOA

Email: info.osoa@gmail.com Tel: 667.853.580/678.211.205

YouTube Instagram Facebook

GURE EGUNEROKO OGIA EL PAN NUESTRO DE CADA DÍA

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

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



Notre Pain



SUMINISTROS INDUSTRIALES AL ALCANCE DE TODOS



Alonso
INDUSTRIA HORNIGAIK

FERRETERÍA

Urdaneta 4, Tf. 943 80 50 74, ORDIZIA

SUMINISTROS INDUSTRIALES

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

+ AUTOMOCIÓN + JARDINERÍA + BRICOLAJE

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

Behar duzuna aurkituko duzu!



ESTEBAN PINILLA (PROFESOR DE COCINA, LEGAZPI)

1.- La verdad es que, salvando las pérdidas, bien; La casa tiene muchas posibilidades. Los días van pesando, pero a la vez te vas acostumbrando a la nueva situación. Particularmente, cuando peor estuve fue la semana previa al confinamiento. Nadie sabía nada y es situación me agobió mucho. Ahora estoy tranquilo, que para mí es fundamental.

2.- He leído "El secreto de Gibola", de Ane Odriozola. Precioso, es como conocer más tu propio pueblo. En cuanto a películas, ha visto varias, pero tengo memoria de pez y no me acuerdo ni de los títulos. Pero para mí, "Cadena perpetua" es "La película".

3.- Esta pregunta es muy difícil de responder. Nuestra vida cotidiana ha dado un vuelco radical. Tenemos que mantener la distancia social para todo y esta nueva situación hace que se vayan tomando medidas estrictas continuamente y con cambios continuos.

A mi modo de ver, es necesario que vayamos todos a una. No es momento de reproches. Nadie puede decirnos cuándo, cómo... acabará todo esto; Mientras tanto, y como en prácticamente todos los negocios, la hostelería está siendo muy perjudicada y con el distanciamiento social es difícil abrir un restaurante y que sea rentable sanitaria y económicamente.

4.- Más que un lugar para celebrar el fin de esta crisis sanitaria, económica... elegiría a las personas con las que me gustaría compartir esta celebración, y sería con mi familia. Y ya puestos, me iría a Etxeberri.

Espero que esta pandemia pase pronto. Hasta entonces seguiré activo en todo lo que pueda y disfrutaré de lo bueno que nos está dando el confinamiento: estar más tiempo con Libe y los chavales, discutir, reír, aburrirme, estar tranquilo... en fin, la vida misma, que no deja de sorprendernos... quién nos iba a decir que estaríamos encerrados en nuestra propia casa...

Mientras tanto, lavémonos las manos para ayudarnos los humanos... EGURRE !!



JESUS MARI ORMAETXEA
(COFRADÍA DEL QUESO IDIAZABAL DE ORDIZIA)

1.- El confinamiento lo estoy pasando en casa con mi mujer Juli y lo estamos llevando relativamente bien en el sentido que desde el primer día nos hemos repartido las tareas y sometido a una "disciplina" rutinaria que nos tiene ocupados todo el día. Eso incluye la salida diaria a las 20:00h al balcón, para aplaudir a todas estas personas que están en primera línea tratando de librarnos del "bitxo".

2.- Pues sí, aparte de la lectura de la prensa y varios temas relacionados con la historia, por la noche vemos películas y alguna serie en la TV, pero lo que más estoy haciendo es aprovechar el tiempo en ordenar y repasar un montón de información y documentos relacionados con el Concurso de Quesos de Ordizia y las distintas actividades que desarrollamos en la Cofradía.

3.- Después del parón, me parece que lo peor es eso, que apenas hay noticias de cómo podrá ser la vuelta a la normalidad ni una previsión de cuándo, cómo, etc. Viendo la evolución del problema se debería hacer unas previsiones sobre el inicio de la actividad y sus condiciones.

4.- Me encantaría hacer cuanto antes la "presentación y el corte del nuevo queso" de la campaña que acaba de comenzar y que hacemos desde hace 26 años en el Salón de Actos del Ayuntamiento de Ordizia.

JOSE ÁNGEL IGARZABAL (ESCRITOR)

1.- Cuando se decretó el estado de alarma consideré que no duraría tanto el confinamiento en toda regla. Incluso pensé que en la semana de Pascua, por lo menos, sería posible desplazarse a la segunda vivienda, incluso de otra Comunidad Autónoma, para disfrutar, en mi caso por ejemplo, de la estancia en La Rioja. Craso error. Es que quién imaginaba que esta pandemia nos iba a sorprender de forma tan cruel desde la salud y la economía creando muerte y desolación. De todas formas este “encarcelamiento” contestando a la pregunta, diré que lo llevo bien y sin que, hasta el momento, el maligno “bicho” nos haya atacado en el entorno familiar en ningún sentido. En casa nunca tengo tiempo para el aburrimento. Como lo hago habitualmente, estos días sigo en la tarea que me liga desde hace nueve años (cómo pasa el tiempo) a esta revista que se ha hecho parte de mi vida. Eso sí, con más holgura en el tiempo, he revisado y ordenado el archivo que dispongo de las crónicas locales que escribí siendo corresponsal de prensa, además de hacerme con noticias curiosas de antaño, como pueden ser las que nos descubren que en Gabiria en las fiestas de agosto de 1930, la gran novedad consistió en disponer de música a través de un gramófono instalado en el Ayuntamiento. O que en Zumarraga en las celebraciones de las fiestas mayores de agosto de 1898 el Ayuntamiento acordó que “El baile de las fiestas tenga lugar en la plaza para evitar el gasto de la iluminación del Prado Celai- Aristi”.

2.- En este aspecto diré que he hojeado publicaciones tales como “Historia de Guipuzcoa” de José Joaquín de Landazuri, “Noticias de las cosas memorables de Guipuzkoa” de Pablo Gorosabel y “Compendio de las Instituciones Forales de Guipuzcoa” de Carmelo Echegaray, del que he tomado algunos apuntes referidos al mundo de la sidra y del pastoreo de la oveja de cara a escribir algo sobre el particular en su momento.

Se me pregunta sobre qué libro recomiendo para su lectura. Es uno que leí hace ya unos meses y me encantó. Se trata de una novela negra con tintes histórico: “El secreto de Gibola” ambientada en la localidad de Legazpi. Su autora es Ane Odriozola que, por cierto, le ha sido otorgado recientemente el primer premio de los “Iparragirre Sariak” en la categoría de narrativa en euskera por su trabajo “Gauero hirekin diat amets”. Esta escritora legazpiarra tiene última la segunda parte de su novela que espero impaciente salga a la luz próximamente. Incluso tengo noticia de que proyecta una tercera edición. Precisamente en ella, apare-



cerá, entre otras, la figura de Juan Bautista Deba del case-rio “Legorburu” de Aztiria, aitona de Inmaculada, mi mujer. Su inclusión obedece a ser protagonista de una anécdota que descubriremos leyendo la publicación.

3.- No cabe duda que el coronavirus nos ha sacudido brutalmente enfrentándonos a una dura prueba. En función de la información que nos llega por los diferentes medios de comunicación, todo hace suponer, desgraciadamente, que costará lo suyo recuperarse. Actualmente debe resolverse el grave problema sanitario y acto seguido coger por los cuernos el gigantesco escollo económico-social ¡casi nada!. A mi modesto entender, será la hostelería por sus singulares características a quien costará más tiempo recuperarse. Es que eso de la “Nueva normalidad” me da la impresión que estará acompañada, por lo menos en un principio, de algunas directrices sanitarias que condicionen el pleno disfrute de la estancia en el interior de los bares, algo fundamental en las relaciones sociales en tales establecimientos.

En definitiva, tengamos en cuenta que junto a la imprescindible labor de sanitarios, personal de limpieza, empleados de farmacia y comercio de alimentación, transportistas, ganaderos, agricultores etc, se cuenta con la responsabilidad de la sociedad en general y ello hace presagiar que unidos cerraremos esta dolorosa etapa que nos ha tocado vivir. La situación no está para lanzar cohetes al aire. Hay demasiada muerte y sufrimiento. No lo olvidemos y demos pasos hacia la normalidad con toda prudencia.

4.- Podía ser en un restaurante triestrellado de los que cuenta Gipuzkoa. Pero me decanto por una comida en la sociedad familiar que disponemos en Aztiria disfrutando de grata compañía y de las bellas vistas panorámicas que ofrece el entorno. Desde el confinamiento no hemos podido acercarnos a ese rincón goierritarra y hay ganas de encontrarnos con familiares y amigos y compartir con ellos un tiempo.

ASIER ZALDUA (KAZETARIA)

1.- Egia esan, konfinamendua espero baino hobeto bizitzen ari naiz. Izan ere, nire konfinamendua ez da oso zorrotza izan. Bert-sio arina tokatu zait: kazetariok ez diogu lan egiteari utzi eta, hala, ez dut ohi baino askoz ere ordu gehiago pasa etxean. Lan asko egitea tokatu zaigu. Egun garrantzitsuak dira hauek gure lanbidearentzat: gauzak txukun samar kontaktzeko ardua dugu eta, gainera, egunkariak eta webguneeak inoiz baino irakurle gehiago dituzte. Arlo pertsonalean, okerrena, ingurukoak eta norbera gaixotzeko arriskua eta senitartekoak eta lagunak ez ikustea da, noski. Zazpi astetan jarraian arrabola gainean ibiltzea ere ez da gozoa izan. Bizikleta eguzkia eta haizea gorputz osoan sentitzeko, naturaz gozatzeko, paraje berriak ezagutzeko... egina dago. Ez arrabola bati lotua egoteko. Zorionez, maiatzaren 2a geroztik bizikletan ibiltzeko aukera dugu.

2.- Itxialdian Pierre Lemaitreren "Vestido de Novia" eta Dolores Redondoren "Legado en los huesos" eta "La cara norte del corazón" irakurri ditut. Hiruak gustatu zaizkit. Redondoren liburua espero baino gehiago gustatu zaizkit, batez ere La cara norte del corazón. Seguru aski, istorioa New Orleans-en gertatzen delako, Katrina urakanak hiria txikitu zuen egunetan. Amaia Salazar protagonista duen saileko laugarren liburua da eta, nire ustez, Redondok bigarrenetik laugarrenera asko hobetu du istorioak kontatzeko modua. Lemaitre duela gutxi ezagutu nuen eta orain arte irakurri ditudan bere liburu guztiak asko gustatu zaizkit. Istorio oso bereziak idazten ditu. Irakurlea harrapatzen duten horietakoak. Harrigarriak. Bere liburuetan espero ez duzun zerbait gertatzen da beti. Pelikulei eta sailei dagokienez, Chernobyl saila asko gustatu zait. Baita Le Mans 66, Parásitos eta Tres bodas de más pelikulak ere.

3.- Ostalaritza buruz eman den informazioari buruz, orokorrean eman den informazioari buruz, zer esan... Egoera oso zaila da guztiontzat. Ez nuke erabakiak hartu behar dituztenen larruan egon nahi. Ezta ostalarien larruan ere, krisi hau gehien pairatzen ari direnen artean baitaude. Gauza bakarra esango dut: primeran iruditzen zait ostalariek tabernak egun osoan irekitzeko aukera izatea, bestela pikutara joango baitira, baina bezerook arauak bete behar ditugu. Pertsonen artean bi metroko distant-



zia mantentzea gure ardua da. Birus zikin horrek jende asko hil du, adinekoen egoitzetako eta ospitaleetako langileek asko sufritu dute eta bigarren konfinamendu bat oso gogorra izango litzateke. Uda, urteko egun ederrenak, etxe barruan pasatzea oso gogorra izango litzateke. Ez dut uste martxoan eta apirilean bezain ondo jasango genukeenik. Umorea galtzeko eta errudunak bilatzen hasteko arrisku handia ikusten dut. Horixe ba, agoantatu pixka bat gehiago, udaberria eta uda gozatzea merezi dugu eta! Eta txalo pila bat adinetako erizaintzat, medikuntzat, adinekoen egoitzetako langileentzat, garbitzailentzat, janari-dendetako langileentzat, banatzaileentzat, haurrentzat, gurasoentzat, irakasleentzat, adinekoentzat... Animo, lortuko dugu eta!

4.- Urretxuko Ezkurra kafetegian kafe bat hartuko dut, noski. Besarkada bat Idoiari, Aneri eta Ezkurrako bezero guztiei!

 <p>aseplan AHOLKULARITZA ASESORIA aseplan.com</p>	<p>JOSÉ MIGUEL ITURRITZ, Z/JG - BEASAIN T 943 086 420</p>	<p>DULCE M^o LOINAZ, 3 - BEASAIN T 943 887 129</p>	
	<p>asesoria de empresa</p>	<p>servicios jurídicos</p>	<p>administración de fincas</p>
	<p>19/08 2020</p>	<p>AHOLKU- LARITZA</p>	<p>ABOKA- TUAK</p>



La quiropráctica es la profesión específica que se ocupa del diagnóstico, tratamiento y prevención de las alteraciones del sistema músculo-esquelético y, de los efectos que producen estos desórdenes en la función del sistema nervioso y en la salud en general (lumbalgia, la cervicalgia, el dolor de cabeza, el esguince cervical, las lesiones deportivas, y muchos otros problemas músculo-esqueléticos).

KIROPRAKTIKO ZENTROA
CENTRO QUIROPRACTICO

Pierre Champaud

Nafarroa Etorbidea, 16 • BEASAIN • 943 53 25 82 • champaudquiopractico@gmail.com

Etxe-Azpi
G A R A J E A

| mekanika

| txapa

| pintura

Gran exposición con vehículos de ocasión - nacionales y nuevos



eurorepar

mantenimiento y reparación multimarca

Beasain bidea, 2 - ORMAIZTEGI - Tf. 943 88 10 61 / e-mail: etxeazpi@ercs.es



matias

Tu frutería en Lazkao

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

Elosegi 14, LAZKAO

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



LAZKAO

ZERBITZUGUNEA

AVIA



Zuzenki

Aholkularitza:

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

20 URTE
ELKAREKIN

Errenta aitortpena euskaraz



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



ANA CRISTINA OLANO (ESPECIALISTA EN BELLEZA, LAZKAO)

1.- Me ha costado casi tres semanas salir de la negación a lo que estaba pasando. El miedo a tener el establecimiento cerrado y la angustia económica es un problema grave y preocupante y no lo aceptaba. Durante tres semanas casi me dedicaba solo a limpiar mi casa de arriba a abajo, y tres semanas después pasé a la aceptación cambiando la forma de ver las cosas y con otra filosofía, sin preocupación ni estrés. "Si esto va a ser así, así será" y me he dado cuenta de que tal vez prefiero trabajar menos y vivir con menos cansancio físico aunque tenga menor disponibilidad económica para gastar en caprichos. Ahora me llena más dar un paseo por la naturaleza o la costa que lo que antes me llenaba ir de tiendas o de bares.

2.- Durante el confinamiento casi no he visto la televisión. En momentos puntuales las noticias y poco más. No soy muy aficionada a la tele ni al cine y no he seguido series ni películas. He escuchado podcasts, he escuchado entrevistas en Youtube... sobre todo temas de crecimiento personal, gente que he descubierto ahora por Instagram como Anne Igariburu y que una te lleva a otra, y me ha interesado mucho, me ha aportado mucha relajación, son cosas que coinciden con mi filosofía de vida, solo que te enseñan mucho más, te abren la mente, te relajan el espíritu... Me he sentido tan bien que se me solapaban unos directos con otros y no me daba tiempo para escuchar y leer todo lo que me interesaba. También me he dedicado a leer cosas mirando a mi trabajo: formación sobre técnicas y tratamientos, etc. Así que también he seguido ampliando conocimientos porque me gusta y me lo paso bien. En cuanto a literatura, no he leído nada.

3.- Respecto a las noticias sobre mi sector y los sectores cercanos, las he seguido lo justo porque he decidido no ponerme nerviosa. Tampoco he entrado en críticas. He pensado principalmente en mí, en cómo salir adelante con mi negocio, porque somos muchos los que estamos mal y doy por descontado que nadie va a venir a ayudarme. Así que me centro en mi gestión y en salir adelante como toda la vida he hecho. Este año cumpla 30 años como autónoma y nadie me ha rescatado nunca en los tiempos de crisis y creo que esta vez va a ser igual. Y doy gracias a que tengo salud y, sobre todo, muchísimas ganas de desarrollar mi trabajo y hacer felices a mis clientas. Dicen que aa crisis no va a ser el día en que abramos nuestras puertas y empecemos a trabajar. Dicen que empezaremos a verla de aquí al siguiente trimestre, a fin de año, el año que viene... Crisis es una palabra muy potola y no sabemos cómo nos va a afectar.

4.- Lo celebraría con mi familia, mis hijas y mi pareja en un sitio en el medio ambiente. Habrá que ir a restaurantes, a bares... todos tenemos que ayudarnos. Pero ahora no pienso en qué lugar lo celebraríamos. En este momento sería feliz celebrándolo en el monte con unos bocatas.



JUANJO QUINTANA
(COCINERO Y FOTÓGRAFO)

1.- Estar lo más tranquilo posible, informándome de cómo está la situación, por televisión e Internet, elaborando platos de cocina.

2.- Ver películas en la televisión. A destacar la superproducción "Ben-Hur".

3.- La hostelería va a tener muchas complicaciones. Desgraciadamente, desde mi punto de vista, no va a tener fácil recuperar tan pronto la normalidad. Posiblemente en temas como los pintos tendrán que protegerlos en vitrinas y sacarlos directamente de la cocina para I@s clientes. Necesitarán ayudas para ponerse en marcha otra vez y recuperar la normalidad.

4.- Me gustaría celebrarlo en la Parte Vieja donostiarra, y como fotógrafo acreditado para la revista Donosti Asia en el Zinemaldia.

MARIO OTEGI

(COCINERO LEGAZPIARRA EN CANARIAS)

1.- Pues la verdad es que el confinamiento lo he llevado bien. No he tenido mucho tiempo para aburrirme ya que he aprovechado las horas del día para hacer otras cosas a las que habitualmente, no he dedicado el tiempo que quería: leer, charlar con los amigos, pensar en una nueva carta adaptada a las nuevas circunstancias, cocinar, experimentar con nuevos platos... También hemos estado pensando en cómo afrontar la nueva situación: distribución de los comedores, la terraza, el mobiliario... Todo ello con el fin de atender a nuestra clientela habitual con todas las garantías necesarias.

Un elemento clave ha sido la relación con la familia. Todos los días hago una videoconferencia con la ama y mis hermanos. Es el momento más bonito del día. Solemos estar cerca de una hora y nos contamos las incidencias del día, qué hemos hecho, cómo estamos, comentamos la situación de Euskadi y de Canarias, nos damos noticias de amigos y familiares... Realmente unos momentos muy emotivos y que todos esperamos cada día con ilusión y alegría.

2.- La verdad es que durante el año y, como todos, debido al trabajo no tengo mucho tiempo ni para la lectura ni para ver la televisión así que durante estos días me he resarcido un poco. Mis lecturas han ido encaminadas en dos direcciones.

En la primera, las lecturas han estado orientadas a mi ámbito profesional: la gastronomía. He leído libros sobre la cocina tradicional canaria: productos, recetas... ya que en el restaurante donde estoy trabajando, exclusivamente, con productos canarios. Un aspecto al que le he dedicado especial atención es al tema de los vinos. En Canarias en general, y Tenerife en particular, se está viviendo una eclosión en la elaboración de vinos. Cada vez son más las variedades que se cultivan, hay una elaboración muy cuidada y ello ha traído como consecuencia que se estén elaborando unos excelentes caldos en la isla.

Respecto a otro tipo de libros me gusta la novela negra y he leído a autores como Donna Leon, John Connolly o la serie de Sebastian Bergman. Respecto a la televisión me gustan las miniseries y me han encantado Chernobyl y Unorthodox.

3.- Qué quieres que te diga. Todos los que trabajamos en este sector lo estamos viviendo con mucha preocupación, intranquilidad e inseguridad porque no vemos nada claro



nuestro futuro. Hay que tener en cuenta que en Canarias, cerca del 38% de la población ocupada depende, de alguna manera, del sector turístico. Si este sector no se reactiva, la crisis económica y, sobre todo, la social será brutal. Estamos a la espera de qué decisiones se van a tomar para paliar esta situación. Las informaciones que tenemos son contradictorias pues un día las noticias son unas y al siguiente otras. Hay grandes cadenas hoteleras que dan por perdida esta temporada. Algunos hablan que hasta diciembre no hay nada que hacer. Parece ser que el turismo extranjero está descartado y veremos cuándo se reactiva el nacional. El turismo nacional será fundamental para reactivar el sector turístico.

Confiamos en que se tomen las medidas necesarias para mitigar esta difícil e inesperada situación que estamos viviendo.

Como ves el panorama no es nada alentador pero el pueblo canario siempre se ha crecido ante las situaciones adversas, es un pueblo luchador y seguro que entre todos le damos la vuelta a esta situación. Todos, sin excepción, daremos lo mejor de nosotros mismos, no esforzaremos y saldremos ganadores de esta guerra que estamos librando.

4.- Todos los domingos, después de acabar el trabajo, los componentes del equipo del restaurante donde trabajo, La Casa del Vino situado en el Sauzal, vamos a tomar una copa a una terraza. Celebraría con mis compañeros, en esa terraza, la vuelta a la normalidad, la ilusión de volvernos a encontrar y la alegría de saber que nosotros y nuestras familias están bien.

Si es posible me haría una gran ilusión viajar a Legazpia, encontrarme con la familia, celebrar el reencuentro – en este caso creo que el lugar es lo de menos - y ver que todos estamos bien.



EDURNE GONZÁLEZ (LEGAZPIKO EH BILDUKO ZINEGOTZIA)

1.- Bi hilabete dira alarma egoera deklaratu zenetik eta denbora horretan modu ezberdinetan bizi izan dugu itxialdia. Hasieran, tentsio eta ziurgabetasun handiarekin, baina, poliki poliki ohitzen joan gara eta egoera berrira egokitzen.

2.- Irakurtzea asko gustatzen zaidan arren, ez dut tarterik hartu irakurtzeko daukadan liburu zerrendari heltzeko. EH Bilduko zinegotzia naiz Legazpiko Udalean, ondorioz, beste irakurketa batzuk izan ditut eskuartean BOEa, laguntza oinarriak, zirkularrak, txosten mordo... Hala ere, bi serie ikusteko tarte hartu dugu "La casa de papel" seriearen laugarren denboraldia ikusi dugu eta "Unorthodox" ikusten hasi gara. Gustura ikusi ditut, entretenigarriak dira.

3.- COVID19aren inguruan jaso dugun informazio uholdea ikaragarria izan da, askotan informazio horrek guztiak desinformaziora eraman gaitu. Ostalaritza, merkataritza eta oro har jarduera ekonomikoen inguruan informazioa nahasgarria izan da, aldi berean, etengabe aldatzen ari den informazioa da eta askotan, usteak dira, gertatuko den horri buruzkoak. Ziurgabetasun handia dago, zaila da normaltasun berri hori irudikatzea eta deseskaldatzea honetan ere ulertzeko zailak diren arauak ezarri dizkigute: mendira bakarrik eta dagokigun ordutegian joan behar gara, baina, terraza batean beste batzuekin elkartu gaitzake. Supermerkatuetan edonork ukitu ditzake produktuak, baina, arropa denda batek bezeroak ukitzen duena alde batean utzi eta plantxa edo bestelakoekin tratatu behar dute eta horrelako pila bat. Gure ustez, udalak ostalari, merkataritza eta enpresa txikiengatik gertu egon behar du, informazioa emateaz gain, beharrak zeintzuk diren entzunez. Urgentziaz jarduera etetearen ondorioz sortutako galerei erantzuteko diru laguntzak eman beharko lituzke. Eta irekiera eragileekin elkarlanean landu, negozioak irekitzea bideragarria izaten laguntzea ezinbestekoa da, ekonomia berrikibatzeke bono pizgarriak sortuz eta espazio publikoak birpentsatuz, terrazen ordenantza egokituz eta birusaren aurrean Legazpiko kaleak merkatalagune zurrak bihurtzeko ekintzak landuz eta gauzatuz.

4.- Nire zazpi urteko semeak honako hau esan zidan aurreko egunean: Ama, tabernak irekitzen dituztenean Gurrutxagara joango gara patata tortilla pintxoak jatera, gero, nuggets batzuk Katilun eta etxera joan aurretik krocketak Haizean.



GARAZI DEL REY
(URRUZOLA TXAKOLINDEGIA, ALKIZA)

1.- Konfinamendua lasaitasunakin bizitzen ari gara baserrian. Ingurune ezinhobea daukagulako. Aldi berenak kezka handiarekin. Ez dakigu zenbateraino eragina izango duen gure aktibidadean. Saiatu gara bildurrari finkatuta ez gelditzen, eta martxan jartzea sare sozialak, etxez-etxeko banaketa...

2.- Irakurri ez dugu asko irakurri. Gure joera burua deskonektatzea izan da. Zerbait aipatzekotan, "Narcos México" seriea ikusten egon gara. Mexikorekin lotura handia daukagu jarri garena da burua deskonektatua. Narcos México seriea ikusten egon gara. Mexikorekin lotura andia daukagu. Gure lehenengo esportatzailea hangoa izan zelako, eta serie honek herrialde horrek daukan beste erreallitate batera gerturatzeko balio du, nahiz eta oso biolentia izan. Bestalde, "Sapiens" liburua irakurtzen ari naiz eta oso interesgarria iruditzen ari zait.

3.- Guztientzat izan da egoera berria hau eta ezjakintasuna izugarria izan da. Inor ez zekien oso ondo ze erantzuna izango zuten hartutako neurriak, noizko egongo litzateke zabalteko aukera... zer baldintzetan... ez dago informazio garbirik.

4.- Orainxe bertan denetara joateko gogoia ematen du, baina ni moldatuko nintzateke hemen, Alkizako Ostatuan, lagun artean elkartu eta parranda txiki bat egitea. Eta bestela inguruan, hemen Tolosaldean, Anoetan, Alkizan... edozerekin konformatuko nintzateke.



AUZOKI

KOMINITATEEN ADMINISTRAZIOAK SL
Kol. Zenb. 599

Araba kalea 1
20240 ORDIZIA

auzoki@auzoki.eus

943 08 74 86

943 08 74 85



Unanue

GOZA EZAZU GURE
BETIKO KALITATEAZ!

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

OLANO HARATEGIA CARNICERIA

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



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

MUGAR

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

San Ignacio 8 BEASAIN

Tf. 943 88 89 07

943 16 02 40

Móvil: 619 46 22 68

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



IRIZAR pentsuak



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



GORKA RICO (AMA TABERNA, TOLOSA)

1.- Con un poco de incertidumbre, ya que no sabemos lo que va a pasar. Me intento programar el día para trabajar y hacer un poco de ejercicio. También saco algún momentito para hacer alguna videollamada con los amigos. Creo que ya me estoy acostumbrando a la situación... Echo de menos el ritmo de la cocina del bar, pero bueno, es lo que hay... Cuando pase todo volveré con más ganas.

2.- No suelo leer mucho, pero ahora me está dando un poco de tiempo para todo, y he leído un libro de hace bastante pero que me ha impactado mucho: "Viven", que cuenta la historia real de un equipo de rugby que se estrella en los Andes con su avión y cómo pasan los días para poder sobrevivir. Ahora estoy leyendo un libro de Bernardo Atxaga, "Etxeak eta hilobiak". Acabo de empezarlo pero me está resultando la mar de interesante. En cuanto a las series, he visto dos en Netflix. La que más me ha gustado ha sido la de "Prison Break", la tenía empezada y en la cuarentena he aprovechado para acabar de ver las dos últimas temporadas. La otra es "La Casa de Papel", que también ha estado bastante bien.

3.- Me parece que no nos estamos enterando de nada de lo que está pasando porque sólo nos están contando una pequeña parte de lo que esto supondrá y está suponiendo. Hay una desinformación tremenda. Por otro lado, según se está diciendo, la reapertura va a ser un poquito complicada si ponen las restricciones de las que se está hablando. Soy partidario de abrir los locales cuando no haya ningún tipo de restricción que inhabilite el normal funcionamiento de la actividad. Cambiarán los hábitos de consumo y habrá que adaptarse.

4.- En El Vaskito, con mi amigo Axxue. Hace tiempo que no le visito y me gustaría celebrarlo con él tomándonos unos tragos y echándonos unas risas.



SONIA TAPIA (COCINERA Y CONSULTORA, TOLOSA)

1.- Lo estoy llevando bien, con tranquilidad. Hablando con mis clientes de estos últimos años. Desde hace cuatro años pertenezco a Grupo Zubizarreta, un grupo de consultores y me dedico al área de Hostelería. Estamos activos e intentando acompañar a nuestros clientes, algunos amigos, en este momento de incertidumbre. Tenemos que pensar que es momento de oportunidades y mirar con optimismo a los cambios que se avecinan en nuestro sector. Por otro lado, estoy también dedicándole mucho tiempo al proyecto, como yo diría, de mi vida "Fronton de Tolosa", con mucha ilusión.

2.- Tengo tiempo para la lectura y me he terminado un libro, "Dirigir y motivar equipos", que iba leyendo poco a poco y he empezado otro también sobre equipos. En cuanto a la televisión, no la estoy viendo mucho, decirte que yo no tengo canales de pago y por la noche veo el Teleberri y después alguna película, nada especial. Sigo una rutina diaria e intento no acostarme tarde para así empezar temprano por la mañana.

3.- Las noticias que están llegando nos crean una nueva realidad en el sector. Se avecinan cambios. El sector está inmerso en mucha incertidumbre, un día una cosa otro día otra... Se informa, pero no de forma correcta, sino de forma muy precipitada y sin reflexión.

4.- El comienzo ideal sería, primero, un fascinante pintxo de "Kokotxas de merluza sobre cesto de patata", en el Orbela de Tolosa. Y después, como no, unas deliciosas "Alubias de Tolosa" con todos sus sacramentos en Hika Txakolindegia de Amasa.

MONIKA MONTEAGUDO

(EQUO BERDEAK, LEGAZPI)

1.- En el aspecto laboral, estoy pluriempleada: estoy contratada a tiempo parcial y además soy autónoma. Llevo 3 años teletrabajando por las mañanas para EQUO Berdeak, así que en ese sentido, ningún cambio. Por las tardes, daba clases de apoyo escolar en mi academia, por tanto, eso sí ha sido una novedad y nos hemos ido organizando para seguir dando el servicio por medios telemáticos. Además, tengo una asesoría y aquí sí puedo decir que se me ha duplicado el trabajo (ERTES, ceses, subvenciones, impuestos...)

En el aspecto familiar, bien, con resignación y esperanza.

2.- No he tenido apenas tiempo. La verdad es que madrugo bastante y no he leído ningún libro porque al final del día suelo tener la vista cansada de tanto ordenador y me suelo quedar dormida en el sofá. Películas he visto varias. Me llamé la atención y recomiendo una española, "Nacida para ganar", protagonizada por 3 mujeres: Alexandra Jiménez, Cristina Castaño y Victoria Abril. Trata sobre lo que se conoce como "negocios multi-nivel" y me pareció didáctica y divertida.

3.- Creo que todas tenemos ganas de ver que avanzamos, a la vez que miedo de volver a retroceder. Los negocios que han tenido que cerrar, supongo que estarán siendo informados por sus asesorías.

En cuanto al trato recibido por las instituciones, fue una vergüenza la ayuda para alquileres y cuotas de autónomos que sacó el Gobierno Vasco a través de Lanbide. Sabiendo como sabían la desesperación que estábamos viviendo, nos tuvieron de gau-pasa en una carrera a ver quién la conseguía, ya que el criterio era "por orden de entrada", algo que no tiene ningún sentido, algo que no es un criterio objetivo a la hora de utilizar para ayudas el dinero público. Resultado: la web de Lanbide colapsada, toda la noche pendientes para poder mandar la documentación y, a día de hoy, aún no sabemos si nos la han dado o no. Esto ha sido un maltrato muy injusto. Parecía más una tómbola que la concesión de ayudas públicas.

En cuanto a las instituciones municipales, el Ayuntamiento es la institución más cercana que tenemos. Entiendo que esta situación ha sido novedosa e intrigante para todos, incluso para los políticos, pero me estoy acordando del mercado semanal y los grupos de consumo. A ellos



no se les ha tratado bien en Legazpi. Hemos tenido que hacer mucha presión social para que el gobierno municipal se pusiera las pilas y buscara alternativas seguras para poder abrirlo cuanto antes, como se ha hecho en otros pueblos. Un mes perdido es mucho tiempo. El gobierno de Legazpi debe trabajar para el pueblo, para eso han sido elegidos y, además, están liberados con buenos sueldos. Esto nos ha costado verlo en Legazpi... Es más, la Ertzaintza multó al grupo de consumo mientras hacía el reparto y, posteriormente, leímos en prensa que aseguraban que la Ertzaintza había recibido una llamada del ayuntamiento para que les hiciera seguimiento. Esto me dolió mucho por la gente que está detrás de estos grupos. Es incomprensible esta forma de actuar, tan alejada de las sinergias, la negociación, el consenso y la búsqueda del bien común. Veremos ahora qué pasa con los bares y resto de ayudas que se deberían poner en marcha.

4.- Respondería que en mi barrio, en Hegialde, celebrando unas buenas fiestas, jejejej,... pero como sabemos que no podrá ser, me gustaría celebrar el final de esta crisis con unas buenas birras en un concierto en el Karibe Zaharra, en uno de esos conciertos que suelen organizar los viernes a media tarde con grupitos de la provincia. Sería una buena señal y eso es lo que todas soñamos: poder volver algún día a juntarnos como antes en nuestros bares y restaurantes, con la tranquilidad de que ya ha pasado esta pesadilla.

GORKA SANTESTEBAN

(IRRATI-AURKEZLEA)

1.- Hasieran, esan dezaket arraro xamarra izan zela, dana bapaten gelditu zalako, baina bueno, hala ere ondo daramat, konfinamenduan hasi bezain laister ekin nion proiektu bati, elkarrizketak egitera zuzenean, lantzen dugu hainbeste gai, sukaldaritzak, musika, idazleak ta abar. "Gorka Santesteban Live" dira ordu erdiko elkarrizketak lagun bezala. Asten zehar grabatu ta gero bai Instagram ta Facebook bidez zabaltzen ditugu eta jendeari asko gustatzen ari zaio, aurrerago bai Ivox ta Youtubeko kanalen eongo dira ebai. Facebook: Gorka Santesteban eta Instagram: gorkasantesteban 14.



2.- Ba egia esan, ez naiz liburu irakurtzen zalea, baina filma bai zinea ta telesailak gustoko ditut. Netflix asko ikusten ari naiz baina kasu hontan gomendatuko nizukek Movistar etxeak ekoiztutako "La línea invisible" telesaila oso ondo dago, ETAREN sorrerari buruzko telesaila, sei kapituluetan, erraz ikusteko modukoa. Meliton Manzanasen etakidearen bizitza kontatzen du. Aipatuko nuke Antonio de la Torrenren aktore-izugarria eta Alex Moner eta Patrik Criado aktore gazteen lan bikaina. Telesail honetan, gainera, Zumarragako irudiak ere azaltzen dira, Orbegozoko fabrikaren bertako irudi batzuk. Beste telesail bat asko ikusi dudana Merli da, TV3 katalan telebistako telesail bat. Merli irakaslearen bizipenak kontatzen du, bere ikasleekin ta ikasten dezu beste bizitza mota bat ta nola ein dezakegu bizitza bihotzatik eraikitzeko. Gomendagarria, egia esan.

3.- Niri iruditzen zait sektore honek kalte haundiena jaso duena da, informazio txikia izan da nire ustez gainera kontutan izan behar degu denda txikiei ta gure herriko merkataritzari kalte handia ein diola honek, hasieran ikusten gendun kolak supermerkatutan, jendeak Amazonetik erosten, eta abar...

Ta zer esan taberna edo jatetxei buruz, orain zer gertatuko da, nora joan gaitzake kafe bat hartzera terraza dauken batera ta nola eta zenbat denbora egon behar garen konsumitzen... baita aipatuko nuke gure merkatuak, azokak bizi zuten eragina, zer egin produktu hoiek, nola saldu... ni geroztik azokara juten naiz larunbatero ta oso gustora gainera juten naiz, plazerra da baserriarrak ikustea ta eskeintzen dizuten hori hartzea, freskoko ta bertakoa .

Orain ondo egongo litzateke udaletxe bakoitzak dirulaguntza ateratzea herriko merkatarientzako, tabernari edo denda txiki-entzako... bono batzuk ateratzea herriko dendetan gastatzeko, adibidez. Hala ere batzuk akaso itxi egingo dute ta hori pena ematen dit egia esan.

4.- Ba ospatuko nuke batzutan. Esate baterako goizean hartuko nuke kafe goxo bat eta eguerdian pote batzuk Melantz tabernan, Atsegin edo Colins-en. Gero bazkaltzera joango nintzen, Goiko Kale tabernara pintxo ta razio onak dauzketelako. Gero kubata hartuko nuke Motz tabernan eta azkenik garagardo onak ta artisauak dauden tokian, Fox tabernan amaituko nuke. Horrela, herrian gastatuko nuke eguneko dirua behintzat.



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

LEHENDABIZIKO GARBIKETAK
ERAIKINAK - BULEGOAK
MERKATAL LOKALAK
GARAJEAK
JABEEN ERKIDEGOAK

PRIMERAS LIMPIEZAS
EDIFICIOS - OFICINAS
LOCALES COMERCIALES
GARAJES
COMUNIDAD DE PROPIETARIOS



jai zoriontsuak!

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

lle-analisiak • Análisis capilar



EVOLUTION & SCIENCES
COSMÉTIQUES
PARIS

Txapel berriak

Nafarroa et. 53
BEASAIN
943 88 23 40



Dantzaki
Dantza Eskola

Andra Mari 5, BEASAIN
943 88 56 51

Iñaki Azpiazu 6, AZPEITIA
625 25 90 44



ORBEA MAVIC *collie* SHIMANO

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



Muzika *xirrinduak*



Urkiola
1959

Erretegia - Asador

Nagusia 7, BEASAIN 943086131



ELECTRO ORIA

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

Distribuidor Oficial **movistar+**



Electro Oria **ELRONICS**

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



SORKUNDE ITURBE

(FONTANERÍA BELOKI, ZUMARRAGA)

1.- La verdad es que mi trabajo es de mucho stress y muchas horas, y a mi personalmente me ha venido muy bien este tiempo de hacer a mi ritmo lo que me parecía. Es verdad que he estado haciendo cosillas de trabajo, pedidos, proveedores, asesoría, diseños... pero como los proveedores estaban cerrados un poco a medias, he aprovechado para ser creativa en algunos diseños, y para poner por fi en marcha la web: reformasbeloki.com

2.- Sí, he visto la serie de Elite, con mis hijos que son algo mas que adolescentes, he visto la última parte de "La casa de papel" que nos encantó, así que he disfrutado de mi familia viendo un montón de capítulos seguidos con la mantita... De vez en cuando soñaba un poco con La Rioja (acompañó foto....) que por suerte lo tengo tambien en mi habitación, tengo la bodega....y con algún vinito el fin de semana "recordando viejos tiempos" y también le hemos dado a la imaginación con "Nueva york" (acompañó foto), que será el próximo viaje que haremos, aunque según las noticias tardaremos un tiempillo porque por allí creo que están las cosas un poquito peor que por aquí. Así que soñando un poquito también hemos estado. En cuanto a libros, realmente he estado haciendo cursos, varios, sobre desarrollo personal, que me encantan. Des-

pues de todo esto he tenido tiempo para deporte desde casa, he estado practicando yoga, que tenemos la suerte de contar con una superprofe aquí en Urretxu que se ha puesto a nuestra disposición todos los sábados para que el confinamiento sea más agradable, y ahí hemos estado... de estiramiento a estiramiento y tiro porque me toca y meditando... muy muy a gusto.

3.- Quiero ser positiva en todo esto, y pensar que es algo pasajero. Todos los sectores nos hemos visto afectados y por ese motivo creo que la comprensión de unos y otros es muy grande. Estamos todos en los mismos pantalones. La verdad es que ahora que se van abriendo fases unos gremios van mejor que otros. Nosotros concretamente estamos muy recortados porque no nos dejan trabajar en vivienda habitada y en Fontanería Beloki el 90% de los trabajos se realizan de manera tan personal que se hacen estando los clientes en casa porque lo adecuamos todo muy bien para que puedan seguir viviendo aun con una obra. El problema es que el Gobierno solo deja trabajar en viviendas deshabitadas, por lo que nosotros hemos tenido que parar el 90% de nuestro rendimiento. Prácticamente solo podemos atender urgencias, gracias a ello sí es verdad que algun cliente muy agradecido que se ha quedado sin agua caliente, nos ha pedido socorro y le hemos podido poner la caldera de la calefacción y han podido tener una vida normal, esa es la parte gratificante. En Beloki como siempre hacemos lo posible por ayudar al cliente en circunstancias urgentes. Como sabemos que esto es temporal, yo personalmente he de decir que no estoy preocupada, pues esto ha sido un frenazo importante pero en breve seguiremos trabajando como antes. También es verdad que en nuestras tiendas es más fácil guardar las distancias de seguridad porque ademas de ser largas, no tenemos aglomeración como en una frutería, así que mi caso es diferente con respecto al comercio local habitual. En cuanto al pequeño comercio, creo que esta parada nos viene bien a todos para REFLEXIONAR, y parar un poquito, tanto a los comerciantes: pensar en qué mejorar, cómo podemos avanzar con respecto al cliente y tanto a los clientes: para que nos vean con otros ojos, que somos vulnerables, y darnos cuenta que los unos sin los otros no podemos vivir, el cariño y la armonía han de ser recíprocas. Hemos aprendido a valorar a los sanitarios, que está muy bien, y también hemos de aprender a valorar al pequeño comercio, al del pueblo, al pequeño bar, que sin ellos no hay vida en pueblo, UN PUEBLO SIN COMERCIO ES UN PUEBLO SIN VIDA, por eso, ver los comercios cerrados, y nadie en la calle es muy triste. YA LO HEMOS COMPROBADO. ASI QUE ESTO SIRVA, PARA CUANDO SALGAMOS DE MANERA NORMAL, comprar ese libro, esas manzanas, ese mueble de baño, o esa as-

piradora, y lo hagamos dentro del pueblo con una sonrisa y sabiendo que eso es lo que realmente queremos, para que la economía reflore, y tener un pueblo intenso, con alegría!! y esto solo haya servido para dar un paso atrás para coger impulso y dar un salto más grande y aprender a vivir con la parte emocional, entendiendo mejor al del otro lado del mostrador. Esa es la visión que yo tengo. Euskadi es un país unido, así que en unos meses espero verlo así, con alegría. (ahí va la ostia patxi!!) como dice nuestro madrileño. Pronto estaremos brindando en los bares y dándonos codazos. Quizá falta un poquito todavía pero pronto será así. En cuanto a las instituciones municipales, pues siempre hay algo que decir claro, pero en este momento quiero pensar que lo hacen lo mejor que pueden, claro que a mí me encantaría estar trabajando en las viviendas aunque estén habitadas, pero ellos cumplen ordenes, el Gobierno Español, lo podría hacer mejor ya lo sabemos, por desgracia creo que en esto todos estamos de acuerdo, pero esto les ha venido grande, yo solo estoy con la esperanza de que esto en una semana cambie y dando grandes pasos avancemos todos, sabemos que es temporal y ese es el motor de la ilusión. La ilusión mueve montañas, y cuando empecemos a vernos por las calles y sonreírnos, nos quedaremos con lo bueno, es aprovechar la familia, saber que el pequeño comercio está ahí para ayudar y hacernos la vida más fácil, y pondremos las tiendas más bonitas y más engalanadas para recibir al verano y al buen tiempo.

4.- Pues mira, no lo he pensado, pero quizá no sería malo en el mío propio: en Fontanería Beloki de Zumarraga y en Oñati, ¿Por qué no? Mira, estábamos pensando en hacer unas reformas en las dos tiendas en unos meses, igual lo adelantamos y es ahora el momento de ponerlas en marcha y de paso celebrarlo. Algo se nos ocurrirá, seguro. A ver si volvemos pronto a la normalidad y luego ya lo celebraremos, claro que sí. Igual saco a los pingüinos del congelador que salían en la anterior revista para celebrarlo... Desde aquí aviso a la gente, había varios chistes en las redes que decían, ¿Cómo saldremos de este confinamien-



to? Gordos, embarazados, divorciados, alcoholizados... lo que sí un poco HARTOS DE NUESTRAS CASAS, y VIENDO LAS INCOMODIDADES DE LA BAÑERA, EL LAVABO, Y QUIZA HARTOS DE VER EL MISMO AZULEJO... Seguro que si te pregunto ahora, ¿Qué es lo que menos te gusta de tu casa?, me enumeras seguro al menos dos cosas del baño. Así que comento desde ahora, que es el momento ideal PARA ACERCARSE A FONTANERÍA BELOKI SI QUIEREN CAMBIAR ESA BAÑERA PELIGROSA POR UN PLATO DE DUCHA, Y SI ESTAN HARTOS DE VER LOS MISMOS AZULEJOS TODOS LOS DÍAS. Les trataremos con el mismo cariño y experiencia de siempre. Por suerte esto es pasajero, que se animen y ahí estaremos con las herramientas preparadas y una sonrisa para atenderles.

MAOS

ILEAPAINDEGIA PELUQUERÍA

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

Urdaneta 11, entresuelo • 943 88 84 23 • ORDIZIA





JOSE MARI LETE "PELI" (RESTAURANTE TOLOSALDEA)

1.- Con tranquilidad y de la manera más positiva posible, aprovechando para ponerme al día de las cosas pendientes y esperando a que nos dejen salir para poder andar.

2.- Sí, en mi tiempo libre me gusta leer. De los libros que he leído estos días recomendaría dos en concreto, uno más afiliado a nuestro sector y otro a un reto por resolver. El libro que respecta a nuestro sector es el de "El Médico Alavés", de Ludger Mees, el cual habla de la revolución del vino de Rioja. El otro libro es "Oriente medio, oriente roto", de Mikel Ayestaran, el cual nos ayuda a entender y a acercarnos a la herida abierta de oriente, que sigue sangrando aunque a día de hoy solo parece que existe el Covid-19. Aparte de los libros también he tenido la oportunidad de ver vídeos sobre mis aficiones las cuales son el motor, la naturaleza, los perros, los toros...

3.- Muy preocupante, con mucha incertidumbre y sentimiento de abandono. Hay una desinformación total. No sabemos ni fechas, ni planteamientos, lo cual no nos permite planificar el regreso. He contrastado mis pensamientos con más gente del sector y he observado que hay ansiedad y desazón. Hasta que sepamos las medidas que se van a adoptar todo son conjeturas y cuando las sepamos habrá muchos establecimientos que serán inviables. Nos espera una travesía por el desierto, en la cual aparte de invertir trabajo y dinero, inicialmente será con pérdidas. Creo que el legislador tiene una enorme responsabilidad. Les recordaría que deben ser los líderes de la sociedad, que cuando tomen decisiones piensen en todas las familias que vivimos de esto.

4.- En el Araneta, donde Joseba Odriozola, con mi equipo.



JOXE MARI BARRIOLA

(BARRIOLA HARATEGIA, IBARRA)

1.- Konfinamentua. Ba bueno, guk badakizu ze denda daukagun Ibarra, beraz, lanean egon gara. Goizean bakarrik saltzen egon gara, baina berdin saldu dugu. Oilaskoa, pikadiloa, gauza arruntak eta normalak izan dira gehien saldu direnak, gauza normala kontutan hartua jendeak otorduak etxean egiten dituela.. Beraz, denbora erdia ireki dugu, baina berdina saldu, beraz, imaginatu ze abiadura irabili gara. Gainera, etxean gelditu gara arratsaldetan eta familiarekin afaldu dugu, beraiekin egon gara... beraz, guretzako positiboa izan da

2.- Orainarte, abiadura izugarrian egon garela konturatu gara. Bide horretan, pelikula bateak asko inpaktatu digu eta oso ondo islatu gu ze abiadura gabiltzan gizarte honetan: "El hoyo". pizta.de soportar esa agonía por más tiempo

3.- Denentzako izan da gauza berria, inforazio falta, astindua... eta kontradizioa. Orain, esate baterako, etxean ezin gara 8 lagun baino gehiago egon eta terraza batean, adigidez, 10 egon gaitzke...

4.- Bertako eta inguruko jatetxeak ahaztu gabe, eskpada bat egingo nuke Hondarribi aldera Txapartegi anaien jatetxera eta noski, Irunen Inazio Muguruza handia bisitatzera.

DJ IÑIGO ETXENIKE

Ezkontzak
Despedidak
Jaiak

655 744 657

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

Yoana
ILEAPAINDEGIA

Jai zoriontsuak!!

YOANA MUÑOZ / Nekolalde, 24 BEASAIN / 943 106 589

ARTEKA

PINTURA DECORATIVA
DECORACIÓN - MANUALIDADES

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

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

ATERPE
Taberna

jai zoriontsuak!

Ezkiaga 3, BEASAIN
943 88 46 66

f aterpe taberna Beasain

arte erakusketa

Hitto
TABERNA

Joan Iturralde Kalea 1 • BEASAIN

KULUSKA

BOKATAK, PLATERAK,
PINTXO BEREZIAK,
ARDOEN KARTA.

COMIDAS-DEGUSTACIÓN,
LUNCH Y CELEBRACIONES.

Arana Kalea, 1 - III; 943 889 358 Beasain

MAPFRE

Alberto Castillo
Marzabal
ASESOR FINANCIERO

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

MARCELAREN
BARATZA
FRUTATEGIA

Frutak eta barazkiak
Fruta-apaingarriak edozein
ekitalditarako

643 45 20 49

Nafarroa etorbidea 1, 2.A 25 lokala - BEASAIN

SALINAS ELECTROMECAÁNICA S.L.
Máquinas Herramientas y Soluciones

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

HITACHI
POWER TOOLS
LUMAG
Chicago
Pneumatic

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

BAR ZELAN

Pintxos
Bocadillos
Cazuelitas

Esteban Lasa 2. BEASAIN 943 16 22 67



BIXEN EGIGUREN (HOTEL RESTAURANTE ETXEBERRI, ZUMARRAGA)

1.- La verdad es que lo estoy viviendo con relativa tranquilidad; por suerte, en mi entorno estamos todos bien, aunque un amigo ha tenido un buen susto. Estoy mentalizado de que tenemos que estar confinados y estoy tratando de hacer las cosas de la mejor manera posible. Mi mujer trabaja desde casa y mis hijas siguen con sus estudios on line, o sea que soy el encargado de llevar la casa, aunque ellas también ayudan. Además, estoy aprovechando para hacer repostería con mis hijas, que les encanta. Pero, eso sí, echo de menos hacer deporte.

2.- No soy un gran aficionado a la lectura, pero estos días leo la prensa a diario. Como ahora tengo tiempo, he aprovechado para ver algunas películas y series, además de documentales deportivos. Una serie que me ha gustado mucho ha sido "Narcos", y estos últimos días he visto "La Casa de Papel" con mi hija pequeña, además del documental del equipo ciclista Movistar. Asimismo, me he aficionado a los sudokus, que me entretienen mucho.

3.- Ahora mismo no llegan muchas noticias de nuestro sector, porque está claro que se están centrando en la desescalada del confinamiento y en intentar volver a la normalidad. Nosotros seremos de los últimos en volver a trabajar, lo cual nos crea mucha incertidumbre. A nivel de empleado, no me llega esa información; a lo mejor, las asociaciones de hostelería tanto estatales como provinciales han sido informadas. Yo creo que nuestro sector va a ser una "patata caliente" muy difícil de gestionar, porque somos locales de diferentes características y no será fácil adecuar nuestro servicio a esta nueva situación.

4.- Habitualmente no suelo alternar mucho fuera del pueblo, así que creo que lo celebraríamos en el restaurante Kabia de Zumarraga, donde solemos ir frecuentemente mi mujer y yo, siempre que surge la oportunidad.



LEIRE ARANDIA (D'ELIKATUZ, ORDIZIA)

1.- Pues adaptándome de la mejor manera posible. Compartiendo más tiempo con la familia, cocinando, viendo películas, participando en las propuestas colectivas organizadas desde las entidades locales con las que tenemos algún vínculo, manteniendo una rutina de actividad física diaria... La verdad es que he continuado acudiendo a la oficina por las mañanas y desde D'elikatuz hemos colaborado en la organización del punto de venta alternativo al mercado de Ordizia, por lo que el confinamiento está siendo más llevadero en ese sentido.

2.- He visto varias películas en familia, cosa que hacía tiempo que no hacíamos. Recomendaría "Mientras dure la Guerra" de Alejandro Amenabar, porque plantea la visión de una época desde los diferentes frentes y las propias contradicciones de Unamuno. Como lectura recomiendo "Mundu bat motxilan. Alex Txikonen Menditazioak" Unas interesantes reflexiones sobre la vida, desde la perspectiva de las experiencias vividas por el protagonista, desde una preciosa narración de Unai Ormaetxea.

3.- La situación es trágica y las perspectivas no son nada alentadoras. Lo único positivo que sacaría de esto son las iniciativas de los propios hosteleros para poder hacer llegar su oferta culinaria a nuestras casas y la paciencia y solidaridad con la que están afrontando esta situación. Está en manos de todos y todas ayudar a que puedan sacar a flote sus negocios cuando tengan la oportunidad de abrir.

4.- En cualquiera que siga defendiendo una cocina de producto local y de temporada.

TXUSMA PÉREZ

(MONTAÑERO, LEGAZPI)

1.- Al inicio de esta crisis pensaba que en quince días estaríamos todos nuevamente en la calle y durante los dos primeros días afloró algo de angustia. Luego, ya se vio que esto iba para largo y decidimos en casa organizarnos y crear una rutina para ir superando lo mejor posible el confinamiento. Levantarnos pronto, paseo diario por el pasillo de una hora, gimnasia y estiramientos en familia, leer mucho y en mi caso he aprovechado para terminar de escribir y entregar a la editorial SUA el siguiente libro que se publicará durante el mes de julio y que lleva por título: "RUTAS CIRCULARES FÁCILES".

En casa hemos estado Sara y yo acompañados por nuestra hija menor. Trabaja en Madrid pero ha preferido pasar el confinamiento con nosotros y realiza teletrabajo todos los días. Estos días que ya se puede salir a la calle, nos damos una buena vuelta montañera por las mañanas y el resto del día nos dedicamos a nuestros quehaceres.

2.- La verdad es que en estos dos meses ha dado tiempo para todo y he leído bastantes libros. Para desconectar un poco de mi trabajo diario como autor de publicaciones de montaña, me gusta leer libros de temáticas totalmente diferentes como puede ser la novela negra y han caído unos cuantos durante estos días. Podría recomendar un par de ellos: "El último barco" de Domingo Villar (Siruela) y "La novia gitana" de Carmen Mola (Alfaguara). Por la noche hemos visto en familia algunas series como "La Casa de Papel" o "Peaky Blinders".

3.- Esta crisis está golpeando fuertemente a todos los sectores socio - económicos del país. Como siempre, los que van a salir más perjudicados son las empresas y negocios más pequeños y



cercanos. Desde siempre, he sido bastante crítico con las compras on line y en grandes superficies por lo tanto ahora es el momento de concienciarnos y consumir en el pequeño comercio. Pero esta práctica no debería quedarse en algo pasajero si no que debería convertirse en un hábito del día a día de aquí en adelante. En casa ya lo tenemos claro que vamos a dar mucha más importancia a las compras Km 0 e intentar adquirir al mínimo los productos que vengan desde fuera de nuestro territorio.

4.- Aunque sé que una vez pase esta crisis tendremos que apoyar entre todos al gremio de la hostelería, en estos momentos estoy bastante indignado con las últimas decisiones tomadas por nuestras instituciones. A las personas que amamos la naturaleza y nos gusta recorrerla individualmente o de dos en dos se nos están recortando las posibilidades de pasear por el monte, en cambio se conceden permisos para que nos juntemos en grupos de 10 personas tanto en terrazas como en viviendas. El sentido común me dice que es más seguro caminar solo por el monte que juntarnos en grupos de diez personas por lo que no entiendo muy bien estas recomendaciones.

ESSENCIA**WINE**

Asesoramiento • Formación • Catas y eventos • Tienda de vinos

General Echagüe 2 - Parte Vieja - DONOSTIA - 943 32 69 15

info@essenciawine.com

www.essenciawine.com



ISABEL SANZ

(TÉCNICA DE JUVENTUD Y EDUCACIÓN DEL AYTO. DE LEGAZPI)

1.- Muy entretenida. En estos días he descubierto que vivo rodeada de gente maravillosa y que, cada uno a su manera, hemos contribuido a disfrutar en comunidad del confinamiento. Ha surgido una magia especial en torno a la música y todos los días, tras los aplausos, oímos la canción compuesta por un vecino sobre el coronavirus, además de las piezas que ofrecen varios jóvenes con sus instrumentos: guitarra, trompeta, etc. Los domingos tenemos sesión doble: a las 12 del mediodía, de txistu y a las 8 de la tarde, de acordeón. Además con ocasión de las suspendidas fiestas de Santikutz, decoramos la calle con banderines, el escudo de Legazpi, ikurriñas, pañuelos de colores de las diferentes asociaciones locales y bolsas de los comercios del municipio. Hemos seguido de cerca los distintos actos programados en las Santikutz Birus Jaiak a través de una plataforma digital, al son de los vecinos dulzaineros y los tambores para interpretar la tamborrada y la marcha de Legazpi.

2.- Os recomiendo “Colores prohibidos” de María Peralta Vidaurreta, un libro de Lectura Fácil, de la Editorial La Mar de Fácil, que cuenta la historia de una familia de Senegal que tiene que emigrar a Europa porque su hija era de un color prohibido en su país, haciendo frente después a la inmigración. También os recomiendo (y vaya por delante que no es por quedar bien) “Menús de Temporada” de Josema Azpeitia y Ritzar Tolosa. Estoy disfrutando muchísimo e intentando llevar a práctica las innumerables propuestas que describen para la primavera.

Supongo que ya habréis visto “La trinchera infinita” y la serie “La línea invisible”, pero si no es así os las recomiendo. Ambas están ideadas en ambientes políticos diferentes y complejos: la guerra civil y los comienzos de ETA, respectivamente.

3.- No es posible retomar la actividad en el punto en que lo dejamos, ya que todavía tenemos que hacer frente a la pandemia y para ello es primordial respetar las pautas



sanitarias que nos indican. Nos gustaría que esta desagradable película acabara lo antes posible, pero creo que todavía el final está lejos y es fundamental la responsabilidad individual. Sin embargo, también se están dando situaciones muy complicadas en la actividad económica y, aunque hay diferentes ayudas, cuesta cobrarlas y los pagos hay que realizarlos. En los municipios pequeños se palpa la solidaridad del vecindario por los comercios y hostelería local, pero la incertidumbre es muy grande. Desconozco sobre cómo se está procediendo con los diferentes sectores pero, como ciudadana, lo cierto es que la información llega por los medios de comunicación que antes y después se hacen eco de lo que se publica en los boletines oficiales. Echo de menos que la información se facilite con mayor antelación y de forma más clara, probablemente será una sensación compartida por quienes regentan un negocio que se ha visto afectado por los efectos del Covid. Como ciudadana me consta que el ayuntamiento está siguiendo de cerca las medidas dictadas por el resto de autoridades competentes y gestionando su aplicación en el ámbito local. La verdad es que, en general, el panorama lo veo bastante crudo, va a hacer falta mucho dinero para hacer frente a esta crisis sanitaria, social y económica y tengo la impresión de que habrá que recurrir al endeudamiento para poder salir reforzados de ella.

4.- Probablemente haremos más de una celebración en Katilu y Xarpot de Legazpi y en algún restaurante de la costa guipuzcoana, todavía sin determinar.

JUANLU ESCUDERO

(ACTOR Y REPARTIDOR DE PAN)

1.- En mi caso, en mi situación, he tenido bastante suerte teniendo en cuenta cómo están las cosas. La verdad es que mi confinamiento ha sido bastante grato pues he estado currando en el grupo de los que nos han llamado "imprescindibles". Al dedicarme ahora a repartir pan, que es un producto de primera necesidad, he tenido que mantener mi ruta hacia Donosti, Hondarribi... me siento afortunado y he estado bastante bien dentro de este sinsentido.

Por supuesto que he vivido el tema con mucha preocupación, porque es la primera vez que sucede una situación de estas características en la que nadie sabemos qué hacer más que pegarte a la tele y a las noticias. Mucho telediaro, mucho correo, mucho Whatsapp, mucha información... Al final terminas dándole muchas vueltas a la cabeza y preguntándote: ¿Cómo hemos llegado a esta situación? ¿Hay algún culpable de esto... o igual todos somos culpables?

2.- He tenido mi tiempo, y al final he podido leer un libro de Ken Follett que tenía aparcado, "Un mundo sin fin", un tocho de más de 1.200 páginas que he devorado muy a gusto. En series he visto "La casa de papel", "Outlander"... Como pelis, "Legado en los huesos"... No me gustaría recomendar ninguna película. Dios me libre, porque para eso está el gran Félix Linares. Bromas aparte, es recomendable que la gente lea, es sano leer con avidez, con ganas, sin que te obliguen, porque te apetece... es bueno que la gente haya recuperado esa afición.

3.- Es una pregunta un poco tramposa, pero está bien que se plantee. Es bueno que el ciudadano de a pie se dé cuenta del mal momento por el que está pasando el comercio, la hostelería... y algún otro sector. Es cierto que las noticias no son nada halagüeñas. Aquí, en Euskal Herria, y si me apuras en todo España, siempre hemos celebrado todo con una comida, una caña, un vino... la cultura del comer y del beber es fundamental para nosotros, es básica. Y ahora toca echar un capote inmenso al mundo de la hostelería y el comercio. Hay que estar con ellos, con la peluquería, con la librería, con el que nos vende las bragas y los cal-



zoncillos... hay que olvidarse de las grandes superficies que ya han hecho su agosto, sobre todo las de productos alimenticios durante esta pandemia. Ahora toca apoyar a los establecimientos del barrio. Y las instituciones deben pensar que la calle es grande, y tienen que tener manga ancha. Los ayuntamientos deben ser benevolentes, dejar que se amplíen las terrazas... debe de haber ruido, ruido de niños jugando por las calles, de gentes hablando en la calle sobre la locura que hemos pasado... Si no podemos entrar en los bares pero podemos estar en la calle junto a los bares, los hosteleros nos lo agradecerán. Y si de vez en cuando compramos comida para casa, también nos lo agradecerán. Toca aflojar la mosca, y lo mismo que en su día se rescató a los bancos, toca rescatar a quienes nos han hecho vivir hasta ahora. Porque los malos momentos, los buenos momentos... los hemos vivido siempre en los bares. Como decía la canción de Gabinete Caligari, "Bares, qué lugares..." Que la gente que tiene que destinar los presupuestos, sin ningún tipo de duda, que distribuya una buena parte de ese dinero para los hosteleros. Se rescató a los bancos. Pues ahora toca rescatar a los bares, a los pequeños comercios, a los que han permitido que estamos aquí y que tengamos una normalidad.

biok2.com

aholkularitza
fiskala
kontablea
merkataritzakoa
laborala
gestoria

asesoria
fiscal
contable
mercantil
laboral
gestoria

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



PATXI REMIRO

(KARMAKROS ANTZERKI TALDEA)

1.- Pues, sobre todo con muchísima preocupación. La que se adopta cuando hay una responsabilidad personal, (no solo cívica y social), cuando existe alguien que, por lo general, es cercano a uno mismo. Un familiar, un amigo...y que resulta ser una persona dependiente, anciana, impedida y que precisa de la ayuda de otras personas para poder sobrevivir en este tipo de situaciones.

Y digo esto, con cierto enojo y desasosiego, porque parece que a muchos individuos de esta sociedad que hemos creado y en la cual estamos obligados a interactuar, no parece importarles lo mas mínimo el bienestar y la salud del resto de las personas que la conformamos. Bien por imprudencia, por inconsciencia, por falta de responsabilidad, o peor aun, por falta de respeto.

Y es que, me pone de muy mal café, ver cómo cada uno se maneja en el ejercicio de su propia libertad individual, de manera inconsciente y egoísta, al amparo de esta mal llamada democracia ("estamos en un país democrático y hago lo que se me antoja"), sin respetar las normas más básicas impuestas y aconsejadas para salvaguardar nuestra salud y vida. Me pregunto dónde está el metro y

medio de distancia física, que no social, a la entrada y salida de los comercios, en nuestros puestos de trabajo, etc... Normas que no se cumplen, no por falta de gestión de las empresas, si no por desidia y mala praxis de los propios operarios.

En resumen, vivo este momento con preocupación, enfado con los individuos sin educación adecuada para esta sociedad "democrática" y aislado socialmente, por desconfianza (aunque del tema social, ya me llevaba quitando desde hace tiempo).

2.- En mi caso no ha habido mucho aislamiento, porque trabajo en un sector, que aunque no producimos bienes de primera necesidad, sí que parece somos actividad esencial (no voy a hacer publicidad de la empresa, que no estoy acreditado para hacerlo). Así que mi encierro no ha sido tal desde el minuto numero uno. Con lo cual no he dispuesto de tiempo extra para leer con mayor profusión de lo que normalmente lo hago. Sí que he visto mucha serie y alguna que otra película, aunque eso en mi caso particular, es seguir una rutina que ya fijé e instaure desde bien pequeño. Soy producto de un tiempo y una época en la que los niños nos alimentábamos y entreteníamos por los ojos. Aunque hoy día, gracias al cielo, ese entretenimiento está mas autocontrolado, ya que en la mayoría de los casos podemos elegir lo que ver y cuándo.

No podría recomendar algo concreto. Mi consejo es que ante esta situación en la que nos vemos inmersos, necesitemos grandes dosis de fantasía para, de algun forma, escapar de las imágenes y opiniones con las que nos bombardean a lo largo del día. Retirarnos por un momento de esta dura realidad acercándonos a otras historias que nos diviertan y entretengan, que nos hagan reír y llorar, pero siempre siendo conscientes, con nuestra mentalidad adulta, de que se trata de cuentos, fábulas que siempre nos han emocionado, nos han enseñado en algunos casos, y como no dejamos de tener un alma de niño, nos sigue gustando que nos engañen con la magia de la imaginación.

3.- Es un tema muy difícil para opinar y de gestionar. Ha habido mucha confusión en algunos aspectos por parte de las instituciones públicas. No creo que se haya dicho toda la verdad, y se han cometido errores, seguro. Pero imagino que no va a ser fácil para el sector seguir adelante. Por lo menos en un corto plazo de tiempo. La base del sector hostelero y del pequeño comercio se fundamenta en la vida social, pero en este momento es algo que choca directamente con la salud publica. Los empresarios que

se dedican a trabajar en este sector deberán hacer un esfuerzo y posiblemente muchos no puedan darle continuidad a sus negocios. En mi opinión, lo primero es la salud pública y, por poner un ejemplo, se me tiene que garantizar que no voy a correr peligro, ni poner en peligro la salud de mis personas cercanas, por una necesidad intrínsecamente humana de socialización al amparo de una cerveza, un vino, un pincho, una ración, o una buena comida y cena. Tampoco será fácil para las instituciones públicas regular de alguna manera el correcto funcionamiento del sector. Desde las administraciones se deberían de gestionar ayudas, mas bien hacer llegar medidas, me imagino que económicas, para realzar y reimpulsar la actividad de los establecimientos, que les ayudasen a garantizar la seguridad de los clientes. Pero me imagino que esto... En este mismo momento, es ciencia-ficción. Solo puedo desear a todos los empresarios del sector, suerte, paciencia y resistencia.

4.- Por último, antes de comenzar esta situación y, en mi caso concreto, debido a la relación que mantengo con la cultura (las artes escénicas), estuve viendo un musical en el Arriaga, en Bilbo. Me ha quedado esa sensación de ver un grandísimo espectáculo creado y diseñado para colarse por todos los poros de la piel y llegar hasta donde tienen que llegar todas las creaciones hechas con sinceridad, hasta lo más profundo del alma. El alma de todas y cada una de las personas que conformaba el respetable público que allí se congregó para disfrutar con los ojos, los oídos, la piel y el corazón de un espectáculo único e irrepetible. Ver todas aquellas personas disfrutando al unísono de una misma sensación. Eso es lo que me apetecería volver a experimentar una vez pasada esta situación que nos acucia. Celebrar el final de esta crisis de esta manera, no se me ocurre mejor, será una de las primeras cosas que haga. No es necesario



irse a una gran capital para ver un espectáculo grandioso en todos los sentidos. Quizás, solo sea suficiente, con ocupar una mesa en un humilde kafe-antzoki, de esos que ya es difícil de encontrar, y mientras te tomas una cerveza o un café, llenas tu alma y corazón, con los sentimientos que te hacen llegar el más humilde de los monologuistas o instrumentista más avezado, artistas en general, cualquiera que sea la disciplina que dominen. Porque todos ellos también van a necesitar de nuestro apoyo. A todos ellos también quiero hacer llegar mi más sincero deseo de una pronta recuperación. Ánimo y suerte. Que la esperanza no afloje.

BAR ROBERTO

General Artetxe 1
Donostia

Un rincón muy especial en el barrio de Gros, donde encontrarás más de 50 tipos diferentes de vermús. No te pierdas nuestra especialidad: **MARIANITOS**, una estupenda mezcla de Campari y vermú, con dos o tres aceitunas y ralladura de naranja y de limón. Pregunta también por **"TXANTXILLO"**, nuestro vermú de grifo casero.

¡¡TE ESPERAMOS!!

LEGAZPIKO JAIKAK

Por fin llegaron las fiestas... y aunque nadie lo esperaba unas semanas antes... se celebraron !! A pesar de haberse suspendido "de facto", los habitantes de Legazpi no renunciaron a la celebración de las Santikutzak, y la encomiable labor del grupo "Legazpin SortzeCOVIDea" con su cabeza visible "Txertomari" al frente, así como la voluntad de docenas de ciudadanos y ciudadanas que participaron activamente desde sus ventanas y balcones en la fiesta, hicieron que las fiestas tuvieran momentos especialmente emocionantes como el txupinazo, la tamborrada infantil, la tamborrada de sociedades, el desafío de bertsoalaris... Y hubo dulzaineros y txistularis que recorrieron el pueblo en camiones, y hubo una Clásica ciclista digital en la que compitieron realmente varios txirrindularis, y la Asociación de Comerciantes local Ilini estuvo presente en los balcones del pueblo... Las fiestas de Legazpi se celebraron, y hasta cuentan, con este ejemplar de GIDA con el correspondiente saluda de la alcaldesa, **Koldobike Olabide**, que se ha prestado amablemente a realizarlo "a posteriori" para esta edición de GIDA. Al final, con virus o sin virus, las Santikutzak, este año al menos, no han muerto...

GORA SANTIKUTZAK !!!!



© Josema Azpeitia



Ca

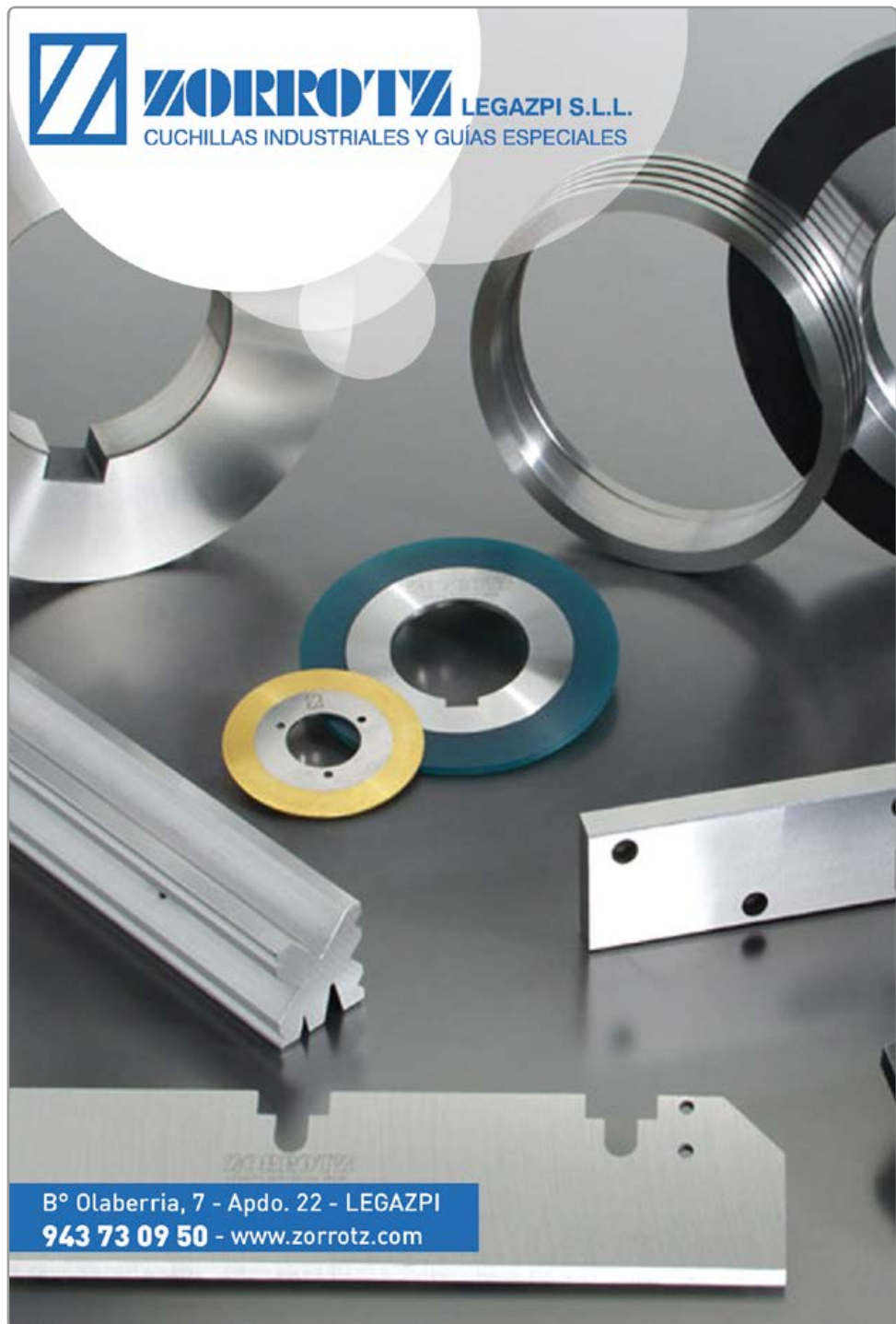
ALDASORO

Desde 1932

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



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



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



KOLDOBIKE OLABIDE

Legazpiko
Alkatea

AGURRA - SALUDA

GIDAren edizio berri honek ematen didan aukeraz baliatzen naiz irakurleen-gana iristeko; izan ere nork imajinatuko zuen duela hilabete eskas zerbitzu guztien eskaintza bertan behera geratuko zela eta eskaintza horrek osatzen du, hain zuzen ere, Gidaren edukia.

Baina eskuartearen dugu argitaratu den GIDAren ale berria. Covid-19ak eragin duen etenaldia gainditu eta, agintariek uzten duten heinean, gure jardueri berriro ekin behar diegu eta horren adibide argia da Gidaren honako alea. Batzuk jarduera utzi zuten tokian berreskuratu dute, askok beren jarduera berrasmatu egin dute eta guztiak egoera berrira egokitu dira.

Aterako gara hemendik, eta badirudi tunelaren amaierako argia ikusten hasi gara. Gizartea garen aldetik, oso prezio garestia ordaintzen ari gara, bidean asko izan direlako bizitza galdu dutenak. Gainera, geldialdi orokorrak krisi handia eragin du, eta horrek egoera zailean jarri du jarduera ekonomikoa, baita Legazpikoa ere.

Gida honetan jasotzen diren zerbitzu asko krisiaren eraginpean daude. Gure inguruko jarduerak dira, legazpiarrek eskaintzen dituzten jarduerak eta ondo ezagutzen ditugu horiek. Une honetan inoiz baino gehiago behar gaituzte, bezero eta kontsumitzaile garen aldetik, beren negozioak aurrera ateratzeko.

Egun hauetan merkataritza eta ostalaritza-establezimenduak nahitaez itxi behar izan dituzte euren atek eta guk elkartasuna adierazi diegu behin eta berri. Horregatik, elkartasun horrekin koherenteak izan behar dugula uste dut eta herriari zerbitzua eta bizitza ematen dioten Legazpiko jarduerak berreskuratzeko ekarpen aktiboa egin behar dugu. Aukeratu dezagun Legazpin kontratatzea, erostea, kontsumitzea! Denok lagundu behar dugu, inoiz baino gehiago, gure ekintzekin Legazpi bizitzeko, lan egiteko eta gozatzeko herria izan dadin.

Aprovecho la ocasión que me brinda esta nueva edición de GIDA para dirigirme a sus lectores, en este concreto momento inimaginable apenas hace un mes atrás, de parálisis de toda la oferta de servicios que constituye, precisamente, su contenido.

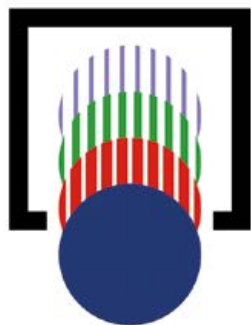
La edición de este nuevo número de GIDA es un ejemplo claro de que, pese al parón impuesto por el covid-19 y en la medida en que las autoridades lo vayan permitiendo, tenemos que ir retomando nuestras actividades; algunos allí donde las dejaron, muchos/as reinventando su actividad y todos/as adaptándonos a la nueva situación.

Saldremos de ésta y parece que ya se empieza a ver la luz al final del túnel. Como sociedad estamos pagando un altísimo precio en vidas perdidas. Además la paralización general ha desatado una fuerte crisis que ha situado en una difícil situación la actividad económica, también la de Legazpi.

Muchos de los servicios reflejados en esta Gida se ven afectados por la crisis. Corresponden a actividades de nuestro entorno, servicios ofrecidos por legazpiarrias a las/os que ponemos cara y nombre. En estos momentos nos necesitan más que nunca, a cada uno de nosotros/as como clientes y consumidores para sacar adelante sus negocios.

Por ello creo que debemos ser coherentes con toda la solidaridad que en estos días hemos manifestado ante el obligado cierre de establecimientos comerciales y hosteleros, y aportar activamente a la recuperación de las actividades de Legazpi que dan servicio y vida al pueblo. Elijamos contratar, comprar, consumir... en Legazpi! Todas/os debemos, más que nunca, contribuir con nuestras acciones a que Legazpi sea un pueblo para vivir, trabajar y disfrutar.

LEGAZPIKO JAIAK



Loteriak

**LOTERIA • KINIELAK
PRIMITIBA ...**

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

Nagusia 3 • LEGAZPI
943 73 12 70

LEGAZPIKO JAIAK



© LegazpiSortzeCOVIDDea.com webetik hartutako irudiaz

SANTIKUTZ 2020
BIRUS JAIAK



LEGAZPIN SORTZE COVID BIDEA

kuber

Rehabilitaciones y Obras

T. 943 73 35 73

kuber@kuber.es - www.kuber.es

listas en:

adas sistema SATE y ventilado,
sores, Cubiertas y Terrazas.

mos gratis la solicitud
ovenciones.

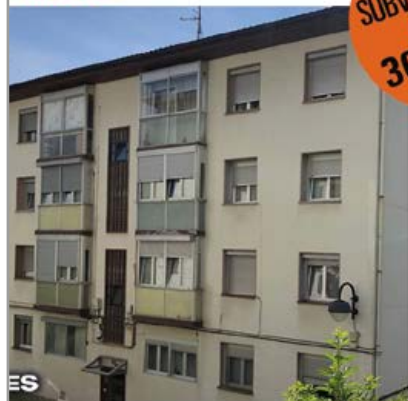
ación a un bajo interes.

PRESA AUTORIZADA
RA EL **DESAMIANTADO**



ADIDAS

SUBVENCIONES
HASTA
30.000 €



ASCENSORES

INSTALACIÓN
DE ASCENSORES

BAJADA DE ASCENSORES
A COTA 0 Y ELIMINACIÓN

LEGAZPIKO JAIK



© LegazpiSortzeCOVIDea.com webetik hartutako irudiak



JOAQUIN BERECIARTU S.A.

Fundición de toda
clase de piezas de
acero moldeado

Aptdo. 7 - LEGAZPI
943 73 00 98



LEGAZPI
URTATZA ZAHARPE

PROMOZIO BERRIA
PROXIMA PROMOCIÓN

ETXEBIZITZA
ADOSATUAK
VILLAS ADOSADAS

INFORMAZIOA ETA SALMENTA
INFORMACIÓN Y VENTA

943 73 07 64 lurkide@lurkide.com



ZEGAMA
UGARTE ZELAI

AZKENEKO ETXEBIZITZAK
ÚLTIMAS VIVIENDAS

PROMOZIO BUKATU BERRIA
PROMOCIÓN RECIÉN TERMINADA

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

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

INFORMAZIOA ETA SALMENTA
INFORMACIÓN Y VENTA

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



LEGAZPIKO JAIAK



© LegazpinSortzeCOVID.ea.com webetik hartutako irudiaz

Contabilidad
Xamar
 Asesoría económica y fiscal

Enpresak eta Autonomoen
 Kontabilitatea eta Gestioa
 Komunitateen
 Administrazioa
 Higiezin Aholkularitza

Contabilidad y Gestión
 de Empresas y Autónomos
 Comunidades
 de Vecinos
 Inmobiliaria

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



www.xamarasesoria.com

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



TXOMIN ZUBELDIA
VINOS Y LICORES - ARDO ETA LIKOREAK

Plazaola kalea 4 / LEGAZPI / 943 73 00 95

TAMBIÉN ESTAMOS EN:

Elorregi auzoa 47. BERGARA
943 76 72 12

Zarugalde kalea. ARRASATE
943 79 09 53

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

Único centro de reparación
en nuestra comarca.

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

Nos encargamos de traer y
entregar en destino.

Realizamos la ITV de la
autocaravana.

GARAJE MULTIMARCA



**TALLER
AUTORIZADO**

**DESCARBONIZACIÓN
DE MOTORES**

**PROLONGA LA VIDA
DE TU MOTOR**

GURTZAIN

G A R A J E A
Especialistas en 4X4

Almirante Bikuña - Legazpi

CITA PREVIA:

629 269 899 + 943 730 151

LEGAZPIKO JAIAK



© LegazpinSortzeCOVIDea.com webetik hartutako irudiak

Lainaz
KAFEAK



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





AZTIRIA



desguazea

Carretera Legazpi-Zerain, alto de Santa Marina

688 85 98 12

Desde el 1 de enero de 2016, el desguace de Santa Marina (Aztiria) ha cambiado de propietario para denominarse **AZTIRIA DESGUAZEA**, y ser dirigido, totalmente renovado y con una nueva orientación, por **Dani Martín**, responsable de **Talleres ZUAUTO** (Zumarraga).

A partir de ahora, en **AZTIRIA DESGUAZEA**, encontraremos:

- Stock de REPUESTOS y ACCESORIOS usados
- Compra de coches siniestrados, con averías, etc...
- Recogida de materiales
- Venta de recambios

Todos los servicios de un desguace a tu alcance, en Aztiria, en la muga de Urola Garaia y Goierri.

¡ESPECIALISTAS EN 4X4 Y QUAD!



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

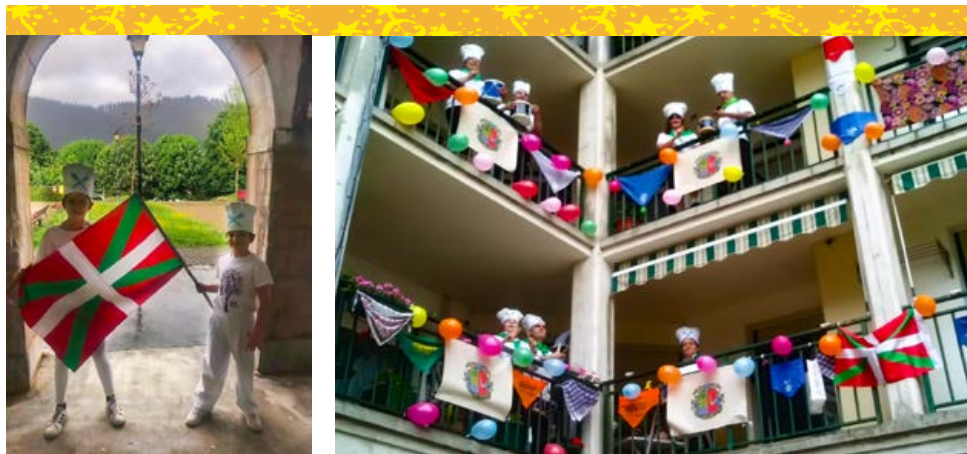


ZUAUTO
multimarca

**TALLER MULTIMARCA
MECÁNICA GENERAL
DE AUTOMÓVIL**

Ya puedes realizar la revisión de tu coche nuevo sin perder la garantía de origen en tu taller ZUAUTO

LEGAZPIKO JAIAK



© Josema Arpeltia



© LegazpiSortzeCOVID.es.com webetik hartutako irudiaz



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

GESTIÓN DE GREMIOS

San Inazio 26 LEGAZPI
reformasmaseda@gmail.com

692 70 36 81



GRUPO GOIUR

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

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

Financiación hasta en 12 meses
Tramitación de subvenciones

12 hilabeteratainoko finantzazioa
Diru-laguntzen tramitazioa

**Y AHORA
AUTOMATIZACIÓN INTELIGENTE DE
LA VIVIENDA: DOMÓTICA
ECONOMIZA ESPACIO Y DINERO CON
EL SUELO RADIANTE**

**ETA ORAIN
ETXEBIZITZAREN AUTOMATIZATZE
ADIMENDUA: DOMOTIKA
LEKUA ETA DIRUA AURREZTU ZORU
ERRADIATZAILEAREKIN**



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

www.grupogoiur.com
grupogoiur@grupogoiur.com



diomo
COCCIES

SINGULAR
DENDAK

LEGAZPIKO JAIAK



© LegazpiSortzeCOVIDea.com webetik hartutako irudiaz

ETXALEKU S.L.
Ondo pasa jailetan!

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



LANGINTZA LEGAZPI S.L.

MECANIZADO DE PIEZAS



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



Duran

Pinturas en general

**PINTAKETAK
OROKORREAN**

**PINTURAS Y
REVESTIMIENTOS
EPOXI**



Azpikoetxe, pab 3
20230 LEGAZPI (GI)

670 49 84 12
pinturasduran@gmail.com

LEGAZPIKO JAIK



© LegazpiSortzeCOVIDee.com webetik hartutako irudiaz

**TALLERES
AUTO ARIZPE**



Arizpe 9
LEGORRETA
943 80 65 46
629 44 59 80

DJ IÑIÑO ETXENIKE

Ezkontzak
Despedidak
Jaiak

655 744 657



**LEGORRETAN BIDARTE AUZOAN
GARAJEAK SALGAI
PREZIO BEREZIAK**

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



ALKAIN
antenak - elektrogailuak

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

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

CALDERERÍA AIZKORRI, S.L.

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




KALEKO ESTANKOA

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

Nagusia 10 • Tf. 943 08 27 93 • LEGAZPI



KOROSTI KAFEA



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

Bidebarrieta, 13. OÑATI
 943 78 04 20

PELUQUERIA *Joaquín*
 ileapaindegia

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



JAVIER MOSQUERA
Abogado

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

El Abogado Responde

Ante la situación excepcional que estamos viviendo, y ante la avalancha de consultas relativas a esta situación, en esta edición vamos a contestar preguntas en las que muchos de vosotros coincidís y que os preocupan:



Ilustración: Javier Etayo "Tasio"

EMPLEADAS DEL HOGAR

Si la empleada de hogar que hacía las tareas del hogar o de cuidado de personas dependientes ya no puede hacerlas por el confinamiento... hay dos opciones: despido, o la nueva solución planteada que es el derecho a baja durante este estado de alarma. Esto supone que el contrato sigue vigente, pero la empleada cobra un "paro" que equivale al 70% de la base de cotización. Para ello el empleador deberá confeccionar una carta donde conste los datos de empleador-empleada indicando la reducción parcial o total de las horas de trabajo, y desde cuándo se ha dado esta situación.

La empleada de hogar deberá gestionar este "paro" en la oficina de Lanbide, teniendo en cuenta que a día de hoy es un trámite obligatorio a realizar por internet: (www.lanbide.euskadi.eus)

PAGO ALQUILER VIVIENDA/ PAGO HIPOTECA

Lo primero es aclarar que el contrato y la obligación de pago de la renta mensual siguen vigentes. Lo que el Gobierno habilita son micropréstamos a interés 0% para colectivos vulnerables (rentas bajas...) para el pago de estos alquileres. No van a existir ayudas a fondo perdido ni rentas "perdonadas" por la crisis sanitaria.

Lo que el Gobierno protege es que los contratos quedarán ampliados 6 meses en cualquier caso, y que no se podrá desahuciar en ese plazo.

Respecto al pago de hipoteca, se puede solicitar el aplazamiento de las cuotas de 3 meses,

siempre y cuando se cumplan una serie de requisitos: la hipoteca debe ser de vivienda habitual; si eres autónomo debes justificar una reducción de al menos el 40% de ingresos mensuales; los ingresos de la unidad familiar no pueden superar los 1.614 € mensuales y si hay hijos habría que sumar 54 € por hijo...

Si se cumplen estos requisitos, os tenéis que poner en contacto con la entidad bancaria para solicitarla y aportar la documentación que acredite todo lo anterior.

Goierri Bus



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

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

Monográfico CORONAVIRUS

PENSIÓN VIUDEDAD, BAJAS POR ENFERMEDAD, INCAPACIDAD LABORAL Y REVISIÓN...

Indicar que todos estos trámites deberán ser telemáticos, desde la propia página web de la Seguridad Social: www.seg-social.es

Si por desgracia ha muerto alguna persona y hay que solicitar la pensión de viudedad, orfandad... debéis recopilar y escanear toda la documentación (certificado de fallecimiento, Libro de Familia, Certificado de matrimonio, nacimiento de hijos...) y con el formulario necesario enviarlo vía página web a la Seguridad

Social. De esta manera, la tramitación ya se pone en marcha y podréis cobrar la pensión antes.

Si estáis en situación de baja, a la espera de revisión por incapacidad... la Seguridad Social ha suspendido los plazos, por lo que se entiende que existe un limbo legal y los plazos y las prestaciones quedan aplazadas. Aun así, y si no habéis recibido ninguna comunicación, os emplazo a que expongáis vuestro caso concreto en la página web de la Seguridad Social.

ASUNTOS JUDICIALES

Para el caso de juicios que tengáis en marcha, tanto como demandantes, denunciados, testigos... TODO ha quedado suspendido (excepto temas de guardia o urgentes).

Una vez que el estado de alarma se levante, los juzgados volverán a citar, poner fechas de juicio... para normalizar este parón. Por ello, si tenéis alguna citación, fecha... no es necesario que os presentéis ni que llaméis al juzgado para interesaros.

Igualmente esto supone que si queréis plantear una demanda judicial (divorcio, reclamación económica, herencia...) no podríais hacerlo hasta que el Gobierno lo determine.

Para el caso de multas, recursos contra administraciones (ayuntamiento, Gobierno...) los plazos están suspendidos, o sea, no corren los días desde la fecha del estado de alarma, volviéndose a contar a partir del levantamiento de dicho estado.

ERTE (EXPEDIENTE DE REGULACIÓN TEMPORAL DE EMPLEO)

No por ser el último, es el punto menos importante. El ERTe es la suspensión de empleo y sueldo por parte de la empresa para con el trabajador. No es un despido, ni una baja. Podría denominarse como enviarte temporalmente al paro y cobrar el subsidio por desempleo. Existe obligación del empresario de guardarte el empleo y sueldo una vez que la situación que provocó el ERTe desaparezca.

El ERTe lo solicita y tramita la empresa. El Gobierno Vasco lo acepta, y coloca a los trabajadores como beneficiarios de la prestación por desempleo en una cuantía del 70% de la Base de Cotización de Contingencia Comunes (este dato aparece en vuestra nómina).

El empleado tiene que inscribirse como demandante de empleo en LANBIDE para poder cobrar el subsidio (www.lanbide.euskadi.eus)

Gracias a todos por vuestras consultas y os emplazo a que cualquier duda la consultéis conmigo, con mis compañeros abogados de Gipuzkoa, asesorías... un saludo eta eutsi gogor !!!



Javier Mosquera
Abogado

Jose Lasas, 8
LAZKAO
Tf. 943 88 96 42



GALDEANO

BURDINDEGIA • FERRETERIA



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

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

Elikaleku

alimentación ecológica

Centro de alimentación con
bar-cafetería

- Alimentación
- Panadería
- Frutas y verduras ecológicas
- Cosmética

CURSOS DE COCINA ENERGÉTICA,
MACROBIOTICA, PARA INTOLERANCIAS...

Plaza Intsausti bajo S/N, Ordizia
943 16 08 22

Lanbroa

Estetika
Dietetika



Bidezar 7, Zumarraga
943 72 35 81

Nagusia 24, Legazpi
943 73 17 98



ALDASORO

Desde 1932



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



En Mi Tienda encontrarás todo para el descanso:

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

Disponemos de una amplia selección de fundas nórdicas, colchas, Alfombras de vinilo con las mejores marcas (Bolon).

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

¡Visítanos!

MITIENDA
MITIENDA



Visítanos en
Facebook
mitiendaohogar

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

HIDALGO

BITXITEGIA ETA ERLOJUTEGIA

ORDIZIA

LEGAZPI 3
TEL. 943 880 406



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

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

BP
Natura



BIOPOMPAS

Droguería a granel / Granelerako drogería

NATURAL WORLD

Calzado ecológico / Oinetako ekologikoak

B10

Cosmética / Kosmetika

ECO FRIENDLY

Complementos / Osagarriak



Urdaneta, 52 - ORDIZIA
688 67 53 18
bpordizia@gmail.com



Inakal



Jantziak konpontzeko, moldatzeko eta pertsonalizatzeko tailerra

Taller de arreglos, adaptaciones y personalización textil

ORDUTEGIA • HORARIO

Asteartetik Ostiralerara - de Martes a Viernes

8:00-13:00 / 16:00-20:00

Larunbata-Sábado: 8:00-13:00

Astelehena: Itxia • Lunes: Cerrado

Plaza Jose Barandiaran 1 - ORDIZIA - **943 50 43 17**



AITZIBER GINE (Psikologoa)

“OSASUN KRISI HONEN BITARTEZ BIZITZAK BESTE BEHIN ERAKUTSI DIT EGOERAK BAPATEAN ALDATU DAITEZKELA”

Koronabirusak sortutako krisialdiak gure bizitza aldatu du egun batetik bestera. Jende gehiena erdi galdurik dabilen egoera honetan, ideia ona iruditu zaigu Aitziber Gine psikologo legazpiarrarengana jotzea egoera honetan sortu daitezken zalantzak argitze aldera. Hona hemen bere ikuspuntua eta gomendioak:

- Konfinamendua, nahi ta nahiez, denoi tokatu zaigun eronka da. Gazte nahiz heldu, gizon zein emakume, banandu zein familiei... Lehenengo aldia da horrelako egoera bati aurre egiten diogula. Psikologo bezala, prestaturik al zeuden horrelako egoera baterako?

Egia da horrelako egoerarik ez dudala inoiz bizi izan, eta maila horretan ez dut horrelako egoera baten aurrean aurreko esperientzarik. Hala ere, Kontutan izan behar dugu, maiz bizitzan zehar gure esku ez dauden esperientzia eta bizipen gogorrak bizitza tokatzen zaizkigula, traumak adibidez. Konfinamendua, egoera traumatikoa izaten ari da kasu askotan.

- Aukera hau aurreikusi al duzue noizbait zuen prestakuntzan zehar ??

Zenbait ikasgaietan krisi larri egoeratan edota trauman eskuhartzea ikasten da. Pertsona edadetuekin lan egin nuen garaian, 1918ko gripearean inguruko pasarte asko entzun nituen eta noiz edo noiz galdetu izan nion nire buaruari, eta orain horrelakorik etorriko balitz?

- Itxialdi honek zer eragina izan du zure lanean ?

Nere lana egiteko moduan eragina izan du bai. Saioko Skype edota bideo deien bidez egitera pasa behar izan

dugu. Hala ere, lan egiteko modu hau ez zen guztiz berria, ordurako erabiltzen bainuen.

- Gehitu al dira kontsultak eta deiak ?

Hasierako asteetan asteburuak desagertu zirela iruditu zitzaidan, jendeak beharra zuenean deitzen zuen edozein egun eta ordu izanda ere.

- Orain, bi hilabete pasatu dira eta nahi ta nahiez moldatzen joan gara, baina bizi izan dugun egoera ikusita, zer gomendiok emango zenizkioke jendea-ri kontutan hartzeko ??

Lehenik eta behin esango dut, egoera hau oraindik bizitzen ari garela, oraindik lehen fasean gaudela, horrek suposatzen duenarekin. Pertsona eta famili bakoitzari bizitzako momentu zehatz batean tokatu zaigu hau bizitzea. Datozen asteetan epe motzean soilik begiratzea garrantzitsua izan daiteke, honek uanean uneko egokitzapena erreztu baitezake.

- Psikologo bezala, zer erakutsi dizu krisialdi honek ??

Bizitzak beste behin erakutsi dit, egoerak bapatean aldatu daitezkeela. Nahita nahiez, derrigortuta gauden egoerara moldatzera behartu gaitu. Banako bakoitzari



© Argazkia: Josu Altzelai

gure bizitzako momento zehatz batean tokatu zaigu eta honi familiako estrukturan, laneko aktibitatean aldaketak, osasun arazoa... gehitu zaizkio. Konfinamenduak emozio asko sortarazi dizkit eta horiek kudeatzeko estrategiak martxan jartzea behartu nau, oreka berriak bilatzeko.

- Gauzak ondo baldin badoaz, poliki-poliki egoera honetatik ateratzen joango gara. Zer gomendatuko zenioke jendeari ?

Egoera honetatik ateratzen joango gara bai. Epe laburrean zentratzea garrantzitsua da, gaur, bihar eta etzi egin behar duguna antolatu, etxe bakoitzeko errealitateari egokituz. Egoera honek beldur handia, ezjakintasuna, tristezia, haserre, estresa sentiarazi digu, eta arazo emozionalak ekarri ditzakela kontutan izan behar dugu. Kasu horretan, laguntza eskatzea garrantzitsua izango da

bizitzako esperientziak integratzeko.

- Pauta batzuk jarraitzea komeniko al litzateke ??

Egunerokotasunera egokitzen joan behar gara. Errutinekin jarraitu eta behar den neurrian berriak sortu, etxetik irtetzea, kirola egin edo paseoak eman, gustokoak ditugun gauzak egin, ahal den neurrian familikideak eta lagunak ikusi, eskuen garbiketa mantendu, distantzia... Gure beharrak entzutea ezinbestekoa da, egoera honek sentiarazten dizkigun emozioetat jabetzeko eta gu geu izate horretan urratsak emateko.

Aitziber Gine Mujiga
Psicoterapeuta



Aitziber
Gine Mugica

psikoterapeuta

653 73 44 57
aitzibergine@outlook.com

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



Anne Otegi

OSOA.sukaldaritza&ikaskuntza

TXUNDITUTA!

Maravillada estoy. Un mes de confinamiento ha conseguido una de las mayores hazañas en cuanto a hábitos de consumo de

lo que recuerdo jamás y todavía me acuerdo del anuncio del helicóptero de Tulipán, no digo más. Supongo que se habrán enterado de que la Diputación revocó la prohibición de celebrar los mercados semanales en los diferentes municipios de Gipuzkoa, si no se lo cuento yo. Resulta que los expertos en higiene se dieron cuenta de que celebrar mercados al aire libre, con aforo limitado, medidas de distanciamiento reguladas por los ayuntamientos y productores que distribuyen sus productos en mano es mucho más seguro que acudir a una gran superficie con grandes colas, autoservicio y aire viciado. Resulta que los consumidores nos hemos puesto de acuerdo en reclamar nuestros derechos como agentes activos y solo ha hecho falta una pandemia mundial, perdón por la ironía. Pero es cierto que estoy maravillada y orgullosa y esperanzada.

Darse cuenta de que el sector primario es indispensable para nuestra VIDA, en mayúsculas, es algo muy grande. Gracias a todo el mundo.

Leo en los bajos de las páginas de noticias cuáles serán los empleos más demandados en el nuevo mundo; ingenieros, expertos en Big Data, ciberseguridad y robótica (para sustituir las persona en trabajos mecánicos). Por mi parte, vaticino la necesidad de sindicalistas que apoyen luchas en pro de la creación de puestos de trabajo pensados para las personas. Llámenme loca.

Como goierritarra que soy, habitante de Ordizia y su mercado con 500 años de historia, no puedo menos que aplaudir a toda la gente que hace posible que podamos seguir disfrutando de alimentos de temporada y de nuestras tierras. Buen marcador de nuestra identidad.

OSOA comparte recetas que aporten valor a estos alimentos y a sus productores, creando gastronomía sincera, de la que alimenta y nutre en cuerpo y alma. Cocina que respete el entorno en producto y técnica. Tradición culinaria sin élites ni



dogmas. Cocinando para todos. Quizá haya llegado la hora y estaremos encantadas de ayudar.

PASTA INTEGRAL CON CEBOLLA CAMELIZADA Y GUISANTES

INGREDIENTES: Pasta integral, 2 cebollas dulces, guisantes frescos, 1 zanahoria, alcachofas, aceite de oliva, sal y para un toque cremoso, yogur natural, queso fresco o tofu sedoso.

PREPARACIÓN: Desgranar los guisantes y cocerlos en agua hirviendo. Enfriar y reservar.

Cortar las cebollas en medias lunas finas, saltear a fuego fuerte, añadir sal y pochar lentamente hasta caramelizar. Reservar. Disponer una cacerola amplia y llena de agua al fuego y cuando hierva cocer la pasta. Reservar.

Freír a fuego vivo la zanahoria y las alcachofas y agregar el resto de ingredientes reservados. Salpimentar. Como toque final añadir el ingrediente cremoso al gusto y servir.

FREECOOKING

Ayuda consciente hacia una gastronomía sencilla, natural y equilibrada.

**TAILERRAK
KOMUNIKAZIOA
AHOLKULARITZA**

Email: info.osoa@gmail.com Tel: 667.653.580/676.211.206





**ROMPIENDO
CON LA TRADICIÓN**



Latxartegi 10 • LEGAZPI

943 73 06 51



SILVIA MIRAS CASASAYAS
ODONTÓLOGA

RPS Nº 92/13
Colegiado nº 20000649

San Inazio kalea 2, BEASAIN
943 88 92 87



MEDIKUNTZA BIOLÓGIKOA



BioQiros

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

terapias naturales

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

cursos/talleres

Constelaciones Familiares
Hipopresivos
Yoga

actividades

Hipopresivos
K-Stretch®
Pilates
Yoga

test intolerancias

análisis de sangre

productos ecológicos

asesoramiento gratuito



urrats
PODOLÓGIA ZENTROA

Labeaga 31
Urretxu
943 72 52 23

Miren Alvarez Juaristi Kol. Zka: 132

Kiropodiak (gogordurak, garatxoak...)

Neurriz egindako plantilak

Aldakuntza biomekanikoen ordenagailu bidezko diagnosis

R.P.S. 141/04



KAILAS
fisioterapia zentroa

Noemi Aznar Cantero
Fisioterapeuta - Osteópata

R.F.S. 131/14

Latxartegi 11, Legazpi
kailas@fisioterapiakailas.es

tel / fax: 943 73 12 39
www.fisioterapiakailas.es



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

• Pilates terapéutico con fisioterapeuta







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

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



Urdaneta, 15
Ordizia
Tf. 943 88 82 52



Oparitu edertasuna




ORGANIC PURE CARE

Udazken negurako tratamenduak:

- ilea loditzea plasma bidez
- kolore organikoak
- lokatz bidezko koloreztazeak




Corte de caballero
Barbería

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

Mainer Bizartegia
Etkezaretza 7 • ORDIZIA • 943 53 47 15




ARGI OPTIKA

Ana Hickmann

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

Nafarroa etorbidea 14. BEASAIN
www.argioptika.com **943 88 31 10**

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



Nerea Larrea Oyarbide

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



Dulce Maria Loinaz, 3 - BEASAIN

943 08 81 18

info@nerealarreaoyarbide.com • www.nerealarreaoyarbide.com



BRET
LEAPAINDEGIA

*Peluquería Unisex
Servicios de estética
Asesoramiento personal*

GIPUZKOA KALEA 15 - ORDIZIA

☎ 943 50 40 39 - 688 75 31 23

📱 BRET_LEAPAINDEGIA



Centro de Psicología Humanista

Gizaki

Ayuda para avanzar

Gema Moro Pastor

Psicóloga col. n° 1486

RPS 25/15

*Desde 2004,
el valor de la experiencia*

San Isidro, 8 bajo tras. ZUMARRAGA

943 72 51 38

psicogizaki@yahoo.es

Etxebeste hertz klinika

Tolosan 1904tik



Tfnoa. 943 654 601

WWW.ETXEBESTEDENTAL.COM
Info@etxebestedental.com

**NAFARROA ETORBIDEA 1
 20400 TOLOSA**



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

¡Infórmate sin compromiso!



Narmanki

Edergintza - Belleza

**LABEAGA 2 - URRETXU
 943 72 25 13**

JAUREGI



**NAFARROA ETORB. 13
 BEASAIN**

OPTIKA

943 02 73 42



**AUDÍFONO desde
 PREMIUM 50€/mes**

2 meses de prueba. Super garantía de 5 años.
 Financiación disponible

... para que tu vida sea + fácil.

**AYUDAS TÉCNICAS Y BAÑO
 CAMAS Y PROTECCIONES
 APARATOS MÉDICOS
 CALZADO ORTOPÉDICO
 ORTOPEDIA**



**ORTOPEDIA
 EMPARANZA**

Labeaga 33-K bajo URRETXU

943 72 59 18

www.susanaemparanza.com

Registro de Publicidad
 Sanitaria, Nº 256/13

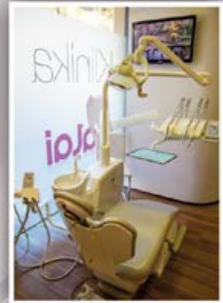


Walai Hertz Klinika

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

GURE ZERBITZUAK NUESTROS SERVICIOS

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



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



albaitaritza klinika / clínica veterinaria



- Medikuntza orokorra
- Kirurgia
- Ospitalarzteza
- X izpiak
- Ekografiak
- Odol analisiak
- Elektrokardiografia
- Etikadura dietak
- Ile apaindegia
- Larrialdiak

Ana Alustiza Zabaleta

FILIPINAS UHARTEAK, 5 - ZUMARRAGA - TF.: 943 72 49 26

www.nekotz.com



EDERGINTZA / ESTETIKA - BELLEZA / ESTÉTICA

**MÁXIMOS RESULTADOS EN
DEPILACIÓN LÁSER**

Con solo dos sesiones pasarás todo el verano sin necesidad de depilarte

**AXILAS
CADA SESIÓN
29€**

**MICRONEEDLE,
LOS RESULTADOS SE VEN AL MOMENTO**

La piel queda más firme, las arrugas mejoran, se levantan los tejidos y aumenta el efecto favorecedor.

Ven a hacer tu consulta / Diagnóstico de piel gratuito

AC

943 08 60 00

Jose Lasa Hiribidea 1
LAZKAO



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

TOLOSALDEA

ALEGIA: ARRATIBEL San Juan Kalea 67, 943 654722. **AMEZKETA:** PEREZ Bartolome Deunaren Kalea 28, 943 653639. **ANDETA:** IRURTIA Herriko Plaza 2, 943 652707. **ASTEASU:** LORCA Ibarrazpi Pasalekua 2, 943 690089. **BERASTEGI:** VILAR Hirigune Sakabanatua 54, 943 683167. **BERROBI:** VEGA Jose Maria Goikoetxea, 31, 943 683602. **IBARRA:** MUGICA Euskal-Herria 3, 943 670915. LEJEUNE Euskal-Herria 46, 943 673274. **IRURA:** ARRUJE Paper Kalea 1, 943 507542. **TOLOSA:** AZPIROZ Amaro Auzunea 9, 943 675118. BRONTE Korreo 20, 943 676013. EHEVESTE Gemikako Arborearen Lorategiak 3, 943 651040. MORANT Zabalaretora Lorategiak 1, 943 673849. OLARREAGA, MARTA Martin J. Iraola Etorribidea 10, 943 672438. OLARREAGA, IGNACIO Korreo 2, 943 670128. SANTAMARIA Av. de Navarra 2, 943 654610. BENGOETXEA Nagusia 7, 943 670648. **VILLABONA:** FERNANDEZ Errota Kalea, 9, 943 69 09 78. LARBURU Berria 34, 943 69 11 30. **ZIZURKIL:** GOROSABEL Ernio Bidea 2, 943 69 18 40.

GOIERRI

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

UROLA GARAI

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

RADIOFRECUENCIA TRIPOLAR
regen

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

Raquel Aso Ricol

Médico + Dietética + Acupuntura + Homeopatía

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

TRATAMIENTOS CON LÁSER PARA EL DOLOR:

- Cervical • Artrosis • Lumbar • Tendinitis • Ciática

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

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

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

feli  **iñurritegui**
MÉDICO DENTISTA

Colegiada: 351



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

Profesionales formados para diagnosticar, prevenir y solucionar sus problemas bucales

➤ www.feliinurritegui.com

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

BAMBORA Edertasun Naturala
www.bambora.es



SERVICIOS NOVIAS:

Peluqueria - Tocados especiales
Maquillaje - Estética



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

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

 **farmaetxe**
parafarmacia | ortopedia | confort



www.farmaetxe.com

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



RESTAURANTE ASADOR BOTARRI

Oria 2, bajo (Bajo el Hotel Oria)

TOLOSA Tf: 943 65 49 21

LA CARA MÁS CLÁSICA DE TXEMARI ESTEBAN

Uno de los miembros más dinámicos de la Asociación Jakitea es, sin duda, el donostiarra Txemari Esteban, asentado desde hace ya unos cuantos años en Tolosa, en el escondido Botarri, en los bajos del Hotel Oria. Y es que Txemari no se limita a su participación activa en dicha sociedad: todas las semanas ofrece, por puro amor al arte, clases de cocina a niños en Altxa, su barrio, como parte de sus actividades y su formación extraescolar (ver sección "Menudo Menú" en la revista Ondojan.com), no falta en eventos públicos que se organizan en Tolosa como la fiesta del Caracol en Semana Santa, la Feria de la Txuleta en

invierno... participó como uno de los locales anfitriones en "Haragi" el reciente congreso alrededor de la carne...

Josema Azpeitia Fotografías: Ritxar Tolosa

Yes que hoy en día apostar por la tradición no significa, ni mucho menos, quedarse estancado, como demuestra Txemari sorprendiéndonos siempre en elaboraciones tan básicas como son, por ejemplo, las **ensaladas**, producto que este chef borda sin necesidad de caer en moderneces o alardes de técnica, sino simplemente jugando con las combinaciones de ingredientes aplicando, sencillamente, la imaginación y el buen gusto.





En nuestra más reciente visita al Botarri justo antes de la celebración de los Carnavales, sin embargo, Txemari no optó por las ensaladas y se decantó por su vertiente todavía más tradicional, teniendo en cuenta que se trataba de un reportaje para la sección de Jakitea. Así, el risueño cocinero que en su día se formara culinariamente en el Asador Aratz entre otros, nos mostró su cara más tradicional con los platos que ilustran este reportaje, empezando por la impresionante **Terrina de foie casera**, elaborada en casa con hígado fresco de pato al que Txemari simplemente añade Armagnac, pimienta y foie y acompaña con mermelada de mostaza, una potente confitura de higo y compota de manzana, resultando un plato exquisito y divertido. Siguieron unas impecables **Alcachofas de Tudela salteadas** de las que, además de la evidente calidad y sabor del producto nos encantó la forma en la que les acompaña el jamón, una fina lámina de Ibérico de Bellota simplemente templada que se derrite en la boca, unas **Kokotxas de bacalao** envueltas de un pil-pil impecable y acompañadas del justo y necesario toque de cayena, y una **Txuleta a la parrilla**

que, como siempre que hemos rematado la comida con este producto, nos deja claro que Txemari y su equipo saben dónde están y la importancia que tiene el respetar y tratar bien la carne en un lugar como Tolosa, referencia cárnica internacional. Además, la txuleta fue acompañada con unos excelsos **Pimientos del piquillo** que la complementaron a la perfección. Y finalizó la degustación con una fantástica **Manzana dos veces asada** con queso, galleta y membrillo con la que coronamos la estupenda comida.

Comer en Botarri nos rondará los 30 euros de media, aunque contamos con opciones realmente económicas como su extraordinario **Menú del día** por 15 euros + IVA que se sirve también por las noches de lunes a jueves y el fin de semana se factura a 28 euros. Aunque por un poco más podemos optar por el excelente **Menú Degustación Ana Mari**, creado en memoria y honor a su madre, que con pan y bebida incluidas nos costará 34 o 36 euros en función de que elijamos solomillo o txuleta. Una fantástica relación calidad-precio que nos costará encontrar en los contornos.

NOTA: Las informaciones que se publican en esta sección son **anteriores a la crisis del Coronavirus**, por lo que es de esperar que haya cambios sustanciales en las mismas. Recomendamos llamar para confirmar si los locales siguen abiertos y consultar los precios de menús y cartas que pueden haber sufrido alguna ligera modificación. Gracias por su comprensión.

ZARTAGI

NUEVA DIRECCIÓN
Y COCINA TRADICIONAL

BALIARRAIN

HERRIKO PLAZA
TF. 943 32 58 12



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

GUDÍN

NUEVA OFERTA GASTRONÓMICA
... Y CERVECERA

ORDIZIA

KALE NAGUSIA, 42
TF. 620 868 624



Desde julio de 2019 el mítico bar Pias de Ordizia ha pasado a llamarse Gudín como un homenaje de su actual propietario, el ordiziarra **Ekain Lorenzo**, al pueblo de su padre. Una importante novedad del Gudín es la **gran variedad en cerveza artesana**. Ekain es un fanático del tema y siempre mantiene una artesana en grifo y un armario con unas 30 referencias Como buen "beer bar", hay una serie de **raciones** especialmente pensadas para acompañar a la cerveza como el Chorizo cocido en cerveza IPA o los Nachos con carne picada, salsa cheddar y guacamole, así como una excelente variedad de **pintxos fríos y calientes**, y una especial atención también al mundo del vino. **Horario:** de 8:00 a cierre. **Cierra:** Lunes. **Cenas:** viernes y sábados.

ZEZILIONEA

COCINA DE MERCADO
Y SABOR FAMILIAR

OLABERRIA

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



El producto es el rey de la carta en este restaurante familiar dirigido por **Izaro y Ugutz Rubio** bajo el asesoramiento de su padre, **Juan Rubio**. Destacan las verduras de temporada, los hongos al horno y las carnes y pescados a la parrilla. La carta de vinos, actualizada continuamente por Ugutz es sencillamente espectacular. Especialidades: Verduritas salteadas con hongos, crujiente de ibérico y foie fresco, Ensalada templada de la casa, Ensalada de bogavante, Kokotxas de bacalao a la plancha, Pescado del día a la parrilla, Solomillo al Oporto con foie, Chuleta de viejo a la parrilla... **Carta:** 40-50€ **Menú de empresa:** 35€ **Tarjetas:** Todas exc. AMEX. **Cierra:** Domingo noche y lunes noche. Amplio aparcamiento

OROBIONE

VARIEDAD Y TRADICIÓN
A LA ENTRADA DE LAZKAO

LAZKAO

ELOSEGI, 34
TF. 943 54 08 17



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

OLANO

100 AÑOS DE HISTORIA...
... Y UN NUEVO INICIO

ORDIZIA

FORU PASEALEKUA, 1



En el centenario de su apertura original, el mítico bar Olanó ha sido retomado por el ordiziarra **Ekain Mugika** y el neozelandés afincado en la villa **Phill Huxford**, quienes han reformado completamente el local dándole un **aspecto más moderno y actual** que incluye una espectacular cristalera con vistas a su precioso patio interior. Los actuales responsables ofrecen una **cocina tradicional con un punto de innovación** basada en la **parrilla de carbón**, que alimentan con Chuletas de Goya y Pulpo entre otras especialidades, combinada con platos tradicionales como Carrilleras al vino tinto, Bacalao al pil-pil o Bizkaína... así como pintxos y raciones. Las **copas y el ambiente nocturno** también se cuidan en este local que planea ofrecer **actuaciones en vivo**.

HOGEI

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



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

LEGAZPI

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

AZPIKOETXE

PINTXOS MUY ESPECIALES
Y GRAN COCINA

LEGAZPI

AZPIKOETXEA, 1
TF. 943 73 13 87



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

ORIENT BERRI

VIAJE GASTRONÓMICO
AL EQUILIBRIO

BEASAIN

NAFARROA ETORBIDEA 4
TF. 943 08 78 02



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

NOTA: Las informaciones que se publican en esta sección son **anteriores a la crisis del Coronavirus**, por lo que es de esperar que haya cambios sustanciales en las mismas. Recomendamos llamar para confirmar si los locales siguen abiertos y consultar los precios de menús y cartas que pueden haber sufrido alguna ligera modificación. Gracias por su comprensión.

MUÑOZ

**PINTXOS, MENÚS Y COMIDAS
CONCERTADAS PARA GRUPOS**

ORDIZIA

PELOTA VASCA, 3
TEL. 943 08 58 24



Elisabeth y Ruth Martín Gimeno dirigen este local en el que además de su **gran variedad de pintxos y cazuelitas case-ras** cuenta con un hermoso y recién renovado comedor ideal para **comidas de grupos y cenas de cuadrillas**. Destacan su menú del día y el **especial a 18 euros** con platos a elegir como Degustación de ibéricos, Ensalada templada de gulas, Txipirones a plancha, Entrecot, Solomillo de ternera, Escalope relleno de jamón ibérico y queso sobre salsa de setas, Bacalao en piperrada, Chuletillos de cordero... **Menú del día:** 8,90€ **Menú de fin de semana:** 18,90€. Se preparan comidas para **cuadrillas, despedidas, cumpleaños... hasta 70 personas**. Además, cuenta con platos combinados, hamburguesas con pan recién horneado y bokatas.

DOLAREA JATETXEA

**UNA COCINA
DE CUATRO ESTRELLAS**

BEASAIN

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



El restaurante del **primer hotel de cuatro estrellas** del Goierri ofrece una cocina en la que la excelencia, producto, mercado, variedad y dinamismo son las características principales de las diferentes propuestas, con una gran cantidad de **platos basados en productos de temporada y del Goierri**. Se elaboran, además, menús infantiles, menús de empresa, menús para alérgicos, platos ecológicos y menús para vegetarianos o veganos. **Smart Menú** (martes a viernes): 20€ (Bebida incluida). **Menú fin de Semana:** 35€ **Menú cena** (lunes a viernes): entre 12 € y 18,90 € (Bebida y café incluidos). **Menus de grupo** desde 35€. **Tarjetas:** Todas. Excelente carta de vinos y Cavas.

NEREA

**PINTXOS Y MENÚS
EN EL CENTRO DE LAZKAO**

LAZKAO

UHAITZ 3
TEL. 943 08 80 88



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

ZERAINGO OSTATUA

**COCINA TRADICIONAL CON LA
FIRMA DE AIERT IZAGIRRE**

ZERAIN

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



El seguratarra **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 ostatu renovando y mejorando sus instalaciones y su decoración con un gusto exquisito. Su cocina se basa en la **tradicción, 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; Torrija caramelizada... **Carta:** 35-40€ **Menú del día:** 13,50€ **Menú fin de semana:** 30€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingo noche y lunes.

AGIRRE ETXEA

RESTAURANTE DE DIARIO
Y MENÚS A LA PARRILLA

EZKIO

B^a STA LUCÍA, 50)
943 72 29 86



Juanjo Martínez de Rituerto dirige este mítico restaurante dotado de parking, terraza, columpios, dos comedores, bar y sidrería. Agirretxea abre a las **8:00 de la mañana** y cierra a las 21:00 salvo los viernes y sábados, que ofrece cenas. Agirretxea cuenta, además, con una **zona de sidrería con txotx de Sidra Bereziartua** en la que se ofrece menú de sidrería. La **cocina es eminentemente casera** en una importante presencia de los **platos de cuchara** y **platos de casquería casera** (callos, morro, manitas...) y no faltarán la Costilla de temera al horno, la Txuleta de viejo y los **Pescados de mercado a la parrilla de carbón**. **Carta:** 25€ **Menú del día:** 11€ (**Sábado:** 19€ **Domin-go:** 23€). También ofrece **menús de parrilla** a 28 y 36 euros.

TXINDOKI

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

ZUMARRAGA

SECUNDINO ESNAOLA, 1
(BARRIO ESTACIONES)
TEL. 943 72 47 71



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

KATTALIN ERRETEGIA

PASIÓN POR
LA BUENA CARNE

BEASAIN

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



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

HAIZPE

NUEVA DIRECCIÓN AL FRENTE
DE UN PEQUEÑO GRAN LOCAL

ORDIZIA

GUDARIEN
ETORBIDEA, S/N
TEL. 943 88 39 60



Ileana y Adrián, madre e hijo, dirigen desde septiembre de 2019 estét céntrico bar, mínusculo en apariencia, pero que cuenta con un hermoso comedor interior así como con una terraza céntrica y muy atractiva con gran demanda los días de buen tiempo. Haizpe abre todos los días a las **9 de la mañana** ofreciendo **desayunos con bolllería y bizcocho** elaborado por la propia Ileana, gran variedad de **pintxos** destacando su jugosa **tortilla de patata, hamburguesas, bokatas y raciones** como Txipirones a la plancha, Bacalao al pil-pil, Merluza en salsa verde, Entrecot a la plancha... Llama también la atención la **gran variedad de ensaladas** (De bacalao, gulas y gambas, de Queso de cabra, de Txipiroones... **Menú especial de fin de semana:** 20€ **Cierra:** Lunes.

NOTA: Las informaciones que se publican en esta sección son **anteriores a la crisis del Coronavirus**, por lo que es de esperar que haya cambios sustanciales en las mismas. Recomendamos llamar para confirmar si los locales siguen abiertos y consultar los precios de menús y cartas que pueden haber sufrido alguna ligera modificación. Gracias por su comprensión.

BACALAO URANZU

ORIGEN, CALIDAD, VARIEDAD
Y PROFESIONALIDAD

DONOSTIA
MERCADO DE LA BRETXA P-2
IRUN
MERCADO DE URANZU
ERRETERIA
CENTRO COM. NIESSEN



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 Uranzu, el bacalao se importa entero y se corta en casa. Llama la atención la variedad de formatos: **Medallones, Kokotxas, Carrileras, Callos, Desmigado...** hasta **25 formatos** entre los que destaca el **Filete selección**, considerado el "solomillo" del bacalao. También pueden adquirirse bacaladas enteras. No falta el bacalao desalado ni la posibilidad de envasar la compra al vacío para que pueda ser llevada como regalo. Completan la oferta una cuidada variedad de delicatessen: Miel de las Hurdes, Aceite de les Garrigues, Hongos, Pimentón, Sales...

Las frutas y verduras más frescas en...

MARTINEZ

Frutas y verduras



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

Secundino Esnaola 8
Izaspí auzoa 6

ZUMARRAGA
943 72 32 20

ÑAKI ORMAZABAL

CALIDAD Y PROFESIONALIDAD

BEASAIN
IGARTZA OLETA, 10
TEL. 943 88 01 96



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

MUJIKA HARATEGIA

MUCHO MÁS QUE CARNE

ORDIZIA
NAGUSIA, 12
TEL. 943 88 13 32



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



Lasa 

HARATEGIA • CARNICERÍA

- Eusko labeladun okela
- Txistorran berezitasuna

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

ATA HARATEGIA

TERNERA JOVEN Y PRODUCTOS LOCALES

ZUMARRAGA

LETURIARREN
ENPARANTZA, 2
TEL. 943 72 00 61



Juanjo Aranburu y Agustín Alberdi dirigen, con **Julen Aranberri**, esta carnicería que **abrió hace casi medio siglo la familia Aranburu Amilleta**. "Recibimos una buena herencia de los padres, una buena clientela fruto de muchos años de trabajo" afirma Juanjo. La ternera joven, de menos de un año, es la especialidad de este local en el que también hay gran variedad de productos de charcutería, algunos de elaboración propia como el chorizo o la txistorra. Platos precocinados, vinos, txakolis y conservas navarras de la casa Meleta completan la oferta de esta carnicería que colabora con el proyecto "Bertatik bertara" vendiendo carne de ternera, quesos, mieles y productos lácteos de los contornos. La compra puede hacerse por whatsapp (636 96 72 14) y ofrece servicio a domicilio.

JANNETT

POLLERÍA, CHARCUTERÍA Y MÁS

ZUMARRAGA

PIEDAD 5,
TEL. 637 95 69 80



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



**ARANTZAZY
ARRAINDEGIAK**

Nagusia, 20
IDIAZABAL

Tf. 943 18 70 68
618 23 65 79

Juan XXIII
BEASAIN

Tf. 943 88 14 13
637 00 84 88



Kalitatezkoa bada, gorria da

Si es de calidad, es roja



enbata
sagardoa
SAGARDOA
SAGARDOA

hazi

ELIJO JAKINAREN
GOBIERNO VASCO



etxea



CARPINTERÍA

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



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

ALUMINIOS

Onak, s.l.

Especialidad en ventanas
de rotura de puente térmico

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

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



ITURGINTZA - FONTANERÍA
Fontanería | Gas | Calefacción

... iy mucho más!

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

**ESPECIALISTA EN
SUELO RADIANTE**

Si te interesa **reformar el baño**,
la **cocina**, incluso el **dormitorio**
o la **sala de estar**; o si tu idea
es **reformar toda la casa**...no
dudes en contactar con noso-
tros, ya que además de **coordi-
nar todos los gremios**, te
podemos ofrecer una **financia-
ción muy interesante**.



ELEKTRIZITATEA ETA TELEKOMUNIKAZIOAK

ELECTRICIDAD Y TELECOMUNICACIONES



T. 687 120 816

antenaskajoy@gmail.com
www.kajjoy.es

ANTXUSI

ERREFORMA INTEGRALAK
REFORMAS INTEGRALES

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





APAIN

ETXEGINTZAKO MATERIALAK
BURDINDEGIA - ZERAMIKA ETA BAINUAK

Maillutz 3
ORDIZIA

943 88 00 77

apain@apain-sl.com

Saneamendu tuboak,
arketak, tapak...

PINTURAS Garijo



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

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



FONTANERIA
ETXEBERRIA
CALEFACCION . GAS
DECORACIÓN DE BAÑOS

Ipeñarrieta 11
URRETXU
943 72 08 69

www.fontaneriaetxeberria.com
etxeberria@fontaneriaetxeberria.com

Aluminios
ALEMAN

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

igeltsaritza-albañilería

GOIO

Gremioen koordinazioa
Sukalde eta bainuen berrikuntza
Igeltzaritza orokorra

Coordinación de gremios
Reforma de cocinas y baños
Albañilería en general

Lanaren Hiribidea 3 -3º eskuina, LEGAZPI

659 58 58 42



etxea

LIJADOS
LEGAZPI

TRABAJOS DE CARPINTERÍA

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

LEGAZPI 639 79 46 69

acuchilladoslegazpi@hotmail.com



ORAIKI

OBRAK ERREFORMAK

www.obrasoraiki.comOriamendi 15, BEASAIN
671 41 07 78 - 691 56 93 83

Harri

ALBAÑILERIA EN GENERAL

cocinas, baños, fachadas, etc...

COORDINACIÓN DE GREMIOS

TRABAJOS EN PLADUR

Urola

CARPINTERIA EN ALUMINIO Y PVC

ventanas, puertas, armarios, etc...

Industrialdea Urola 8, Pab. 8 - LEGAZPI -

670 40 75 97 / 654 22 58 08

E2K

LECTRICIDAD
LEKTRIZITATEA

www.electricidad2k.comTxurruka, 4 -Bajo
20.700 Zumarraga
Gipuzkoaelectricidad2k@gmail.com

648 270 145 - 607 632 768



unai

IGELTSERITZA

ALBARRILEKIA

mov. 627 081 945

unalrodriguez30@gmail.com

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



Babesa sentituz

ALDATU ZURE LEIHOAK GUREKIN

CAMBIE SUS VENTANAS CON NOSOTROS

Pol. Ind. Argixao, 30. ZUMARRAGA **943 72 08 07**
 alumuniosleihoetxe@gmail.com

Laubide

Iturgintza • Gasa • Berogailuak
Fontanería • Gas • Calefacción



Aire girotua • Klimatizazioa
Aire acondicionado • Climatización

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



HARLANDU S.COOP

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

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

MARGOGAI.com

Pinturak, Tresnak, Dekorazioa,
 Industrialak, Makineria

Laskalbar 1-1 BEASAIN
 Tel./faxa: 943 88 22 83
 lazkalbar@margogai.com

DURAVAL



ZUGAZTIBI

aholkularitza
 asesoria

bitartekaritza zerbitzua
 servicio de mediación

abokatuak
 abogados

higiezinaren agentzia
 inmobiliaria

Domingo Unanue Eparantza 5

Tf. **943 16 15 58**

ORDIZIA

Faxa 943 94 07 77

zugaztibi@zugaztibi.eu

M: 639 95 74 89



SUMINISTROS INDUSTRIALES AL ALCANCE DE TODOS



Alonso
INDUSTRIA HORNIGAIK

FERRETERÍA

Urdaneta 4, Tf. 943 80 50 74, ORDIZIA

SUMINISTROS INDUSTRIALES

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

+ AUTOMOCIÓN + JARDINERÍA + BRICOLAJE

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

Behar duzuna aurkituko duzu!



Birgaitze-lanak eta industria-mantenimendua.
Urbanizazioak, lan zibilak eta enpresa industrialak.
Pabiloi industrialelako, etxebizitzetako, merkataritza-lokalelako eta abarrezko erreformak eta eraikitzea.
Administrazio publikoetarako, enpresa pribatueterako zein partikularretarako lanak.
Fatxada zein igogailuen berritze-lanak, bizilagun komunitateentzako erretormak.
Aholkularitza teknikoa (arkitektoak, ingeniariak...)



ANTIO
CONSTRUCCIONES-ERAKUNTZAK

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

Rehabilitación, obras y mantenimiento industriales.
Urbanizaciones, obras civiles y empresas industriales.
Construcciones y reformas de pabellones industriales, viviendas, locales comerciales, etc.
Obras para administración pública, empresa privadas y particulares.
Rehabilitaciones de fachadas, ascensores, reformas en comunidades de vecinos.
Asesoramiento técnico (arquitectos, ingenieros, etc.)

+ DE 25 AÑOS DE EXPERIENCIA



Problemas de **CONDENSACIÓN, MOHO y HUMEDAD?**

- Inyección/Insuflados con materiales termo-acústicos.
- Rápido, económico y sin obras.
- Ahorro importante en calefacción.



IMPERMEABILIZACIÓN

SOLUCIONES DE CALIDAD CON + GARANTIA

Problemas de **FILTRACIONES DE AGUA?**

- Impermeabilización definitiva **sin obras**.
- Aplicación de resinas y poliureas.
- Sistemas transitables, decorativos y sin juntas.

