

# gida

229  
Martxo 2026

goierri + urola garaia



Argazkia: ©Gloitur

Turismo sustengarria helburu

# Bizi Goierri

CALDERAS PREPARADAS PARA LA TRANSICIÓN ENERGÉTICA



# SANE

FONTANERIA - ITURGINTZA



Trenbide 3, BEASAIN

617 60 04 04

# Bai Reformas

ERAIKUNTZAK - ERREFORMAK

ERRESTAURAZIOAK - BARNE DISEINUA

Poligono Guardia 4 - Idiazabal 20213

943 88 76 40 - 677 577 339

info@baireformas.com

www.baireformas.com

**ERAKUSKETA BERRIA  
DUGU, ETORRI  
BISITATZERA!**



Goardia Ind. 4,  
Idiazabal.

Jarraitu gure  
facebooka





# gida

**229. Alea.** 2026ko martxoan  
**ZUM EDIZIOAK S.L.**  
Patrizio Etxeberria, 7  
20230 Legazpi

**Tfnoa.** 943 73 15 83 - 639 21 89 40

**E-maila:** zum@zumedioiak.com

**Inprimaketa:** Leitzaran Grafikkak  
**Lege Gordailua:** SS-534-2015

**Erredakzioa:** Josema Azpeitia.

**Kolaboratzaileak:** Asier Zaldúa,  
José Angel Igarzabal

**Argazkiak:** Ritxar Tolosa,

Sabino Legarda-Ereño, Gorka Salmerón, Karlos Mediavilla,  
Goitur, Josema Azpeitia ...

**Diseinua:** Truke Estudio Grafikoa

**Maketazioa:** Ritxar Tolosa  
eta Josema Azpeitia

**Descárgate GIDA en PDF en:**  
[www.ondojan.com](http://www.ondojan.com)

**O solicita recibirla de manera gratuita por Whatsapp cada vez que sea publicada, en el número 609 47 11 26**

ZUM EDIZIOAK-ek Gida hau banatzen du urtean bost aldiz Urola Garaia, eta Goierriko 600dik gora tokitan, bere orrietan iragartzen diren denda eta entpresen laguntzari esker.

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

## Gure tren

**O**tsailaren 22an Urolako Trenaren inaugurazioaren mendeurrena izan da. Ez dago zer ospatu, tren kendu egin baitzuten, baina hamaika ekitaldi antolatu dira tren gogoratzeko. Inoiz eta inon halakorik ikusi al duzue? Desagertutako tren bat gogoratzeko ekitaldi sorta, alegia. Zer zuen ba horren berezia? Dena zuen berezia.

Zaila da ezagutu ez zuenari Urolako Trenean bidaiatzea zer zen azaltzea. Saiatuko naiz, ordea. Hasteko, 1980ko hamarkadan 1920ko hamarkadan egindako tren batean bidaiatzeko aukera eskaintzen zuen. 60 urtetan batere berrikuntzarik izan ez zuen tren batean bidaiatzeko aukera. Poliki. Presarik gabe. Lasai. Gustura. Pozik. Tren zahar xarmant batean, paisaia eder batez gozatzan.

Sabino Legarda-Ereño legazpiarrek 1980ko hamarkada hasieran Urolako Trenari eta bere jendeari eta bailarari ateratako argazkiak ikusten ditudan bakoitzean, nostalgia sentitzen dut. Baina baita amorrua eta pena ere.

Badakit 1980ko hamarkadan gauzak oso ezberdinak zirela eta ez genuela egungo aberastasun maila, baina, hala ere, zergatik suntsitu zuten halako ondarea? Turismoa gora eta turismoa behera, Donostian hamaika hotel eta aberatsentzako etxe, barnealdean milioika euro kostatu diren interpretazio zentroak, hamaika ekitaldi ergel turismoa bultzatzeko, barnealdeko turismoa indartu behar dela esaten dute behin eta berriro... Eta Euskal Herri osoan ez dago Urolako Trena baino gauza erakargarriagorik. Ze Guggenheim, ze Haizearen Orrazi, ze marco incomparable, ze Gaztelugatxe eta ze otokuartos!

Zumarragatik Azkoitira, haran estu-estu bat zeharkatzen zuen. Ibaiaren ondoan, ibaiaren alde batetik bestera. Hamaika tunel eta zubi. Amazonia txiki bat. Haran hori lehenengoz



zeharkatzen duten kanpotarrak txundituta gelditzen dira. Pentsa zer sentituko luketen 100 urteko tren batean zeharkatuko balute...

Azkoitian harana zabaldu egiten da. Eta Izarratzeko mazizo karstikoa ageri da. Ondoren, Loiolako basilika, Zestoako bainuetxea, Urola ibaiaren bokalea... Baserriak, jauregiak, zelai berdeak, baserriarrak lanean...

Inoiz samarra izango naiz, beharbada, baina zenbat kostako zen ba tren txukuntzea eta bizirik mantentzea? Zenbat kostatzen da autobide kilometro bakoitza? Zenbat diru xahutu dugu Abiadura Handiko Trenean? Donostian ehunka euro gastatzen dituzten turistak eta bidaiariak Zenbat ordaintzeko prest egongo lirateke Urolako Trenean benetako esperientzia bat bizitzearen truke?

Loiolako basilikan eta Zestoako bainuetxean geldialdia egiteko aukera, Zumaiaiko flysch-a ezagutzeko aukera, Zumarragako Etxeberri jate-txean edo Loiolako Kirurin bazkaltzeko aukera, Zumarraga, Urretxu, Azkoitia, Azpeitia, Zesto eta Zumaian paseatu eta poteatzeko aukera...

Urolako Trena mundu osoko gidetan azalduko litzateke. Gure Transiberiano edo Orient Express.

**ASIER ZALDUA**  
Kazetaria



# Xamar

Asesoría económica y fiscal  
Aholkularitza ekonomikoa eta fiskala

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

**adm** administradores  
administratzaileak

**E** ekonomistak  
col. nº 16.704 eltziz.

Enpresa eta Autonomoen kontabilitatea eta gestión  
Komunitateen administrazioa  
Higiezin aholkularitza

Contabilidad y gestión de Empresas y Autónomos  
Comunidades de vecinos  
Inmobiliaria

Hirigoien 8A. LAZKAO Tel. 943 88 87 98 - 665 54 77 52 [asesoria@xamarasesoria.com](mailto:asesoria@xamarasesoria.com) • [comunidades@xamarasesoria.com](mailto:comunidades@xamarasesoria.com)



**Entzun**  
AUDIFONOAK

**JON LEGARISTI**  
AUDIOPROTESISTA



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

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

SU  
PÉRDIDA  
AUDITIVA  
AFECTA  
A TODOS.



Para:  
**OIR EN RUIDO  
SIN ESFUERZO...**  
y no perdersse **NADA!!**






**MUSIKA, ANTZERKIA, DANTZA...** Kultur ekitaldiz beteta dator Legazpiko Agenda martxo eta apirilera

**Haur Zinea:** "Chirp ikertzailea"  
**Zinea:** "Los pecadores" 19:30  
**Zegama**  
**ERLEZAINAREN EGUNA**  
**Zumarraga**  
**Haur Zinea:** "Ninja laukiduna"  
**Zinea:** "Marty Supreme" 19:30/22:00  
**16 ASTELEHENA**  
**Legazpi**  
**Zinea:** "Los pecadores" 19:30  
**Zumarraga**  
**Zinea:** "Marty Supreme" 19:30/22:00  
**17 ASTEARTEA**  
**Zumarraga**  
**Opera digitala:** Zelai Arizti, 20:15  
**18 ASTEAZKENA**  
**Legazpi**  
**Kontzertua:** Doinua Musika Eskola. Latxartegi, 18:00  
**20 OSTIRALA**  
**Legazpi**  
**Zine Klub:** "La tarta del


presidente" 19:30  
**Zumarraga**  
**Zine Klub:** Zelai Arizti, 20:30  
**21 LARUNBATA**  
**Legazpi**  
**Zinea:** "Torrente pres." 19:30  
**Zumarraga**  
**Haur Zinea:** "Chirp ikertzailea"  
**Zinea:** "Castigo divino" 19:30/22:00  
**22 IGANDEA**  
**Legazpi**  
**Haur Zinea:** "Hoopers"  
**Zinea:** "Torrente pres." 19:30  
**Segura**  
**UDABERRI AZOKA**  
**Zumarraga**  
**Haur Zinea:** "Chirp ikertzailea"  
**Zinea:** "Castigo divino" 19:30/22:00  
**23 ASTELEHENA**  
**Legazpi**  
**Zinea:** "Torrente pres." 19:30  
**Zumarraga**  
**Zinea:** "Castigo divino" 19:30/22:00

**25 ASTEAZKENA**  
**Ordizia**  
**Ikus Agenda 4. orrian.**  
**26 OSTEGUNA**  
**Legazpi**  
**Korrika Txikia:** 14:45etan  
**Ordizia**  
**Ikus Agenda 4. orrian.**  
**Zumarraga**  
**Iparragirre Sariaik:** 19:00etan Udal Pleno Aretoan.  
**Zine Klub:** Zelai Arizti, 20:00  
**27 OSTIRALA**  
**Legazpi**  
**Ikusentzunezkoa:** Aitor Casado / Mar Torrijos Ikus 10. orr  
**Ordizia**  
**Ikus Agenda 4. orrian.**  
**Zumarraga**  
**Zine Klub:** Zelai Arizti, 20:30  
**28 LARUNBATA**  
**Legazpi**  
**Zinea:** "Balanddrau" 19:30


**Kontzertua:** Koma eta Elberethen agurra. Azokan, 22:00  
**Ordizia**  
**Ikus Agenda 4. orrian**  
**Urretxu**  
**Haur Ikuskizuna:** "Zerua lapurtu dute", Porrotx, Mari-motots, Pupu eta Lore. Labeaga Aretoa, 16:00 eta 18:00  
**Martxoan Bertsoa:** Ikus 8. orr.  
**Zumarraga**  
**Zinea:** "Torrente Pres." 19:30/22:00  
**29 IGANDEA**  
**Legazpi**  
**Haur Zinea:** "Tafiti y sus amigos"  
**Zinea:** "Balanddrau" 19:30  
**Kontzertua:** Santikutz Abesbatza. Parrokian, 20:00  
**Zumarraga**  
**Zinea:** "Torrente Pres." 19:30/22:00  
**30 ASTELEHENA**  
**Legazpi**  
**Zinea:** "Balanddrau" 19:30




**AUZOKI**  
 KOMUNITATEEN ADMINISTRAZIOAK SL  
 Kol. Zenb. 599




Araba kalea 1  
20240 ORDIZIA



943 08 74 86



auzoki@auzoki.eus



688 65 13 79

# La Kuadrilla

¡Donde los sabores se mezclan con la amistad!

Legazpi 8 • ZUMARRAGA • 943 083 618

La Kuadrilla no es solo una cafetería, es el lugar donde la amistad se sienta a la mesa, el cariño se sirve en cada detalle y te sientes como en casa desde el primer momento. Un espacio pensado para compartir, reencontrarse y disfrutar sin prisas.

En nuestra barra encontrarás pan normal y sin gluten, bollería, pinxos, bocatas, raciones y hamburguesas, porque creemos que nadie debe quedarse fuera del plan.

Acompáñalo con cafés, una cuidada selección de vinos, incluyendo vinos sin alcohol y una selecta variedad de cervezas nacionales e internacionales. Y para las sobremesas y las celebraciones, como no, te ofrecemos las mejores copas y licores.


Nuestro objetivo está claro: que la kuadrilla completa pueda disfrutar de distintos placeres y sabores porque hemos pensado en cada gusto y cada persona.

Mirandaola  
Jatetxea



## MIRANDAOLA JATETXEA NUEVAMENTE A VUESTRO SERVICIO

COMIDAS-CENAS- CENAS DE EMPRESA - CUMPLEAÑOS  
Raciones, Platos combinados, Ensaladas, Pasta

Juegos de mesa y billar  @mirandaolarestante

Mirandaola parkea • LEGAZPI • Reservas 611 88 62 26




# Polita

FAMILY CONCEPT STORE

Moda para la vida real en familia.

Gernikako Arbola Plaza, 1 Urretxu

 polita.family

 943 681 239

# Lainaz KAFEAK



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



RECREATIVOS UROLA, SL  
MAQUINAS RECREATIVAS

Churruca 2-4 ZUMARRAGA  
recreativosurola@gmail.com

943 72 27 44

# Jar

Edaritegia Kafetegia

Nafarroa 27, BEASAIN 943 25 04 17

**Zumarraga**

Zinea: "Torrente Pres." 19:30/22:00

**APIRILA  
ABRIL**

**4 LARUNBATA**

**Legazpi**

Zinea: Latxartegin, 19:30

**5 IGANDEA**

**Legazpi**

Haur Zinea: 17:00

Zinea: Latxartegin, 19:30

**Zumarraga**

Haur Zinea: 17:00

Zinea: 19:30 eta 22:00

**6 ASTELEHENA**

**Legazpi**

Zinea: Latxartegin, 19:30

**Zumarraga**

Pazko Bigarreneko Jaia. Antioiko Zelaian, 16:30tik aurrera

Haur Zinea: 17:00

Zinea: 19:30 eta 22:00

**7 ASTEARTEA**

**Zumarraga**

Zinea: 19:30 eta 22:00

**8 ASTEAZKENA**

**Ordizia**

ARTZAI EGUNA (Ikus 16. orr)

**10 OSTIRALA**

**Legazpi**

Zine Klub: 19:00 eta 22:00

**Zumarraga**

Antzerkia: "Trajea" (Txalo Produzioak). Zelai Arizti, 20:15

**11 LARUNBATA**

**Legazpi**

Zinea: Latxartegin, 19:30

**Zumarraga**

Haur Zinea: 17:00

Zinea: 19:30 eta 22:00

**12 IGANDEA**

**Legazpi**

Haur Zinea: 17:00

Zinea: Latxartegin, 19:30

**Zumarraga**

Haur Zinea: 17:00

Zinea: 19:30 eta 22:00

**13 ASTELEHENA**

**Legazpi**

Zinea: Latxartegin, 19:30

**Zumarraga**

Zinea: 19:30 eta 22:00

**15 ASTEAZKENA**

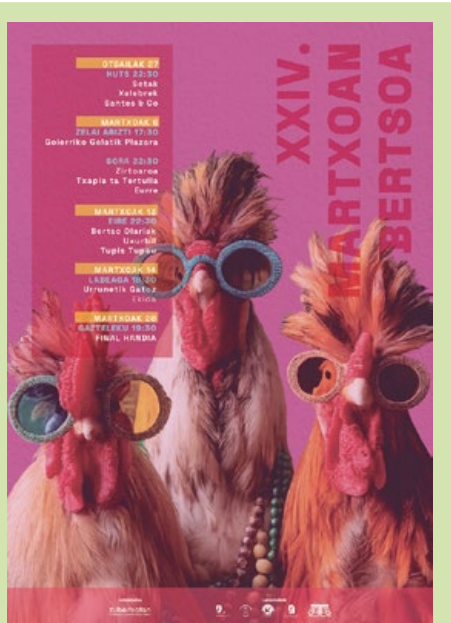
**Legazpi**

Musikala DVDn: "Misera-bleak" (1). Kultur Etxea, 18:30

**17 OSTIRALA**

**Legazpi**

Antzerkia: "Las Reinak



**BERTSOEK URRETXU HARTUKO DUTE MARTXOAN ZEHAR**

Datorren urtean 25 edizio beteko dituen Martxoak Bertsoa ekimena areto eta tabernetan zehar burutuko den programa informal bezain erakargarriarekin datorkigu aurten.

IREKITA 24 ORDUZ

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

**LAZKAO**  
ZERBITZUGUNEA

AVIA

**Biok 2**

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

Power Biok

info@biok2.com    Biok2.com    Goierri 12, ORDIZIA    Tel: 943 88 44 00



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

Eutsi lleva  
el confort  
a tu casa al  
**mejor precio**



**CARPINTERÍA  
METÁLICA  
CRISTALERÍA**

Polígono Argixao 42  
ZUMARRAGA  
943 72 39 25  
[www.eutsi.es](http://www.eutsi.es)  
[eutsi@eutsi.es](mailto:eutsi@eutsi.es)



## IGARTUBEITI BASERRIA (EZKIO)

**Paul Urkijok "Gaua"** filma aurkeztuko du Igartubeitin Martxoaren 13an, 18:00etan. Filmaren emanaldiaren ondoren, zinegilearekin eta Izazkun Urkijo, arte zuzendariarekin solasaldia izango da, emakumeen Nazioarteko Egunaren harira.

**BARRIKOTEA:** Martxoaren 14ean, 16:30etatik aurrera, Ezkioko Igartubeiti Baserri Museoak Barrikote festaren XXII. edizioa ospatuko du. Sarrera 3 eurokoa € izango da (doakoa sei urtetik beherako haurrentzat). Izena emateko: igartubeiti@gipuzkoa.eus-en edo 943 72 29 78 telefonoan.

**Aste Santuko ordutegia: Apirilak 2, 3, 4 eta 5:** 10:00-14:00 / 16:00-19:00. **Apirilak 6:** 10:00-14:00. Bisita gidatuak gazta pintxoarekin eta sagar zukua egiteko tailerra ere eskainiko dira. Egunak eta orduak webgunean kontsultatu.

**"Baserria. Egurra, harria, mitoa, orain"** erakusketa Interpretazio zentroan ikusgai dago eta Euskadiko Arkitektura Institutuaren erakusketa da.



**IRTEERA MINERALOGIKOA LORA & MERINDADEAK**  
ORDABANEA DEL CASTILLO - PUENTE DE Y - OJO GUAR  
 IRTEERA / SALIDA MAIATZAK 16 - 18:30  
 ITZULERA / REGRESO MAIATZAK 17 - 18:30

**ASTE BURUKO IRTEERA MINEARLOGIKOA.** Urretxuko Urrelur Museoak Irteera Mineralogikoa antolatu du Burgoseko Merindareak eskualdera Maiatzaren 16 eta 17rako. Izenemate epea zabalik jarriko da, plazak agortu arte, martxoaren 9tik 16ra. Informazio gehiago: [urrelur@urretxu.eus](mailto:urrelur@urretxu.eus) edo 943 038 088 telefonoan.

Kanpina" 19:30  
**Zumarraga**  
**Zine Klub:** Zelai Ariziti, 20:30  
**18 LARUNBATA**

**Legazpi**  
**Talo Festa.** Lau Bide kalean, Hegialdeko Auzo Elkartearen eskutik. 11:00etaik 15:00etara.  
**Haurrak Antzerkita: "Klera"**  
 Jon Mayak sortutako Ikuskizuna. Latxartegin, 17:00  
**Zinea:** Latxartegin, 19:30

**Zumarraga**  
**Haur Zinea:** 17:00  
**Zinea:** 19:30 eta 22:00  
**19 IGANDEA**

**Legazpi**  
**Zinea:** Latxartegin, 19:30  
**Gaintza**  
**PERIAZOKA**  
**Zumarraga**  
**Musika Banda:** Zelai Ariziti, 13:00  
**Haur Zinea:** 17:00  
**Zinea:** 19:30 eta 22:00

**IBUR Hipika Kluba**  
 ITSASO - GIPUZKOA

[www.iburhipika.eus](http://www.iburhipika.eus)

MARZO	ABRIL
8 Marzo <b>Salida a Mandubia</b>	5 Abril <b>Salida a Mandubia</b>
14 Marzo <b>Campeonato de deporte escolar</b>	6,7,8,9,10 Abril <b>Intensivo para preparar los galopes</b>
11-22 Marzo <b>Monique van der Horst</b>	11 Abril <b>Examen de galopes</b>

**PASEOS TODOS LOS DÍAS**  
 2 horas 40 €  
 3 horas 50 €  
**PONY: 30 minutos 25 €**

IBUR Baserria. Sakabanatua 26. ITSASO **663 06 00 11 - 655 73 53 00** [iburhipikakluba@gmail.com](mailto:iburhipikakluba@gmail.com)

**CAMBRIDGE**  
International Examinations

**OXFORD**  
TEST OF ENGLISH

**ETS TOEIC**

**Great Little PEOPLE**  
of English Learning Technology

**lanbide**

**DOS FORMACIÓN**

since 1984

**AZTERKETA OFIZIALEN ZENTRO AZTERTZAILEA ETA PRESTATZAILEA**  
**INGELES IKASTAROK MAILA GUZTITARAKO ETA 3 URTEKIK GORAKOENTZAT (ONLINE ETA PRESENTZIALAK)**  
**DIRUZ LAGUNDUTAKO PRESTAKUNTZA LANGILE ETA LANGABETUENTZAT**  
**PRESTAKUNTZA-ZENTROA (HIZKUNTZAK, INFORMATIKA, ESKOLA-ERFORTZUA...)**

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



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

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

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

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



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

Poligono Industrial Argixao Pab.55  
ZUMARRAGA  
[premank@premank.com](mailto:premank@premank.com) **943 72 41 00**



## PREBENTZIOAREKIN LAGUNDUKO DIZUGU TE AYUDAMOS CON LA PREVENCIÓN

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



## COORDINACION DE SEGURIDAD Y SALUD EN OBRA

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

Labeaga, 56-58 bajo - URRETXU  
[enrike@zyur.es](mailto:enrike@zyur.es) **674 36 5702**

## ESKERRIK ASKO !!!

Agenda hau buru-  
tzeko informazioa  
helarazi diguten herri  
eta erakunde hauetako  
Kultur Zerbitzuei eta  
teknikariei:

- LEGAZPI
- URRET XU
- ZUMARRAGA
- ORDIZIA
- IGARTUBEITI
- GOITUR

Hurrengo GIDA  
(Maiatza-Ekaina)  
Apirilaren 11ren  
inguruan itxiko dugu

### 20 ASTELEHENA

#### Legazpi

Zinea: Latxartegin, 19:30

#### Zumarraga

Zinea: 19:30 eta 22:00

### 21 ASTEARTEA

#### Zumarraga

Opera digitala: Zelai Arizti, 20:15

### 22 ASTEAZKENA

#### Legazpi

Musikala DVDn: "Misera-  
bleak" (2), Kultur Etxea, 18:30

### 24 OSTIRALA

#### Legazpi

Zine Klub: Latxartegi, 19:00

#### Zumarraga

Zine Klub: Zelai Arizti, 20:30

### 25 LARUNBATA

#### Legazpi

**GAZTE EGUNA.** Legazpiko  
Gazte Asanbladak antolatuturik  
Zinea: Latxartegin, 19:30

Kontzertua: Xabi Solano eta  
Korosti Dantza Taldea, 20:00,  
Urbeltz pilotalekuan.

#### Zumarraga

Dantza Jaialdia. Irrintzi Dant-  
za Taldea. Zelai Arizti, 19:00

### 26 IGANDEA

#### Legazpi

**DANTZARI TXIKI EGUNA**

Haur Zinea: 17:00

Zinea: Latxartegin, 19:30

#### Urretxu

Haur Antzerkia: "Espazioako  
bidaiariak". Labeaga, 17:00

#### Zumarraga

Haur Zinea: 17:00

Zinea: 19:30 eta 22:00



### GEORGIA ETA ARMENIA AITOR CASADO ETA MAR TORRIJOSEN ESKUTIK LEGAZPIKO LATXARTEGIN

Urtero bezala, **Aitor Casado** eta **Mar Torrijos** bidaiari eta blogariek ikusentzunezkoa aurkeztuko dute Legazpiko Latxartegi aretoan **Georgia eta Armenia** inguruan egindako azken bidaiaren argazkiak eta bizipenak partekatze-ko. Ohi denez, egileak bertan izango dira bertaratutakoen galderak erantzuteko eta jakinmina asetzeko.

**Martxoak 27 - Latxartegi Aretoa - LEGAZPI - 19:00etan**

### 27 ASTELEHENA

#### Legazpi

Zinea: Latxartegin, 19:30

#### Zumarraga

Zinea: 19:30 eta 22:00

### 30 OSTEGUNA

#### Legazpi

**JAIAK:** Txupinazioa eta Santi-  
kutz jaien hasiera. Euskal Herria  
Plaza, 19:00.

**ALKAIN**  
antenak - elektrogailuak

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

# 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



Birgaitze-lanak eta industrio-mantenimendua.  
Urbanizazioak, lan zibilak eta enpresa industrialak.  
Pabiloi industrialetako, etxebizitzetako, merkataritza-lokaletako eta abarrezko eraeraketa eta eraikuntza.  
Administrazio publikoetarako, enpresa pribatuarentzako zein partikularretarako lanak.  
Fatxada zein igogailuen berritze-lanak, bizilagun komunitateentzako eraeraketa.  
Aholkularitza teknikoa (arkitektoak, ingeniariak...)



**ANTIO**  
CONSTRUCCIONES INDUSTRIALES

Rehabilitación, obras y mantenimiento industriales.  
Urbanizaciones, obras civiles y empresas industriales.  
Construcciones y reformas de pabellones industriales, viviendas, locales comerciales, etc.  
Obras para administración pública, empresa privadas y particulares.  
Rehabilitaciones de fachadas, ascensores, reformas en comunidades de vecinos.  
Asesoramiento técnico (arquitectos, ingenieros, etc.)

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



**JOSÉ ÁNGEL IGARZABAL**  
Escritor

## El pasado en pinceladas

# Protestas, ciclismo y ecos de sociedad

Con sus días más largos y soleados se deja sentir la primavera junto al renacimiento de la naturaleza. Animados de tal ambiente abrimos nuestra habitual cita con esas noticias que a lo largo tiempo han configurado la pequeña historia de nuestros pue-blos.

**MARZO:** Ponemos el foco noticiable en 1976. La conflictividad laboral continúa en **Fundiciones del Estanda S.A.** de **Beasain** alcanzando la huelga una duración entorno a 65 días con cruces de notas de prensa por parte de los trabajadores y dirección empresarial. – En **Ordizia** 140 vecinos de la Torre Altamira viven una dolorosa

situación al llevar mes y medio sin poder acceder a su vivienda precintada a consecuencia del derrumbe del muro de contención del edificio. Destacamos que en el último mercado de Ordizia de este mes, las xixas se cotizan a 2.000 pesetas el kilo. Concluimos este recorrido informativo con un apunte del que nos separan cien años. En marzo de 1926, el Ayuntamiento de **Zumarraga** dirige un escrito a los almenistas de fruta advirtiéndoles que se abstengan de arrojar al río la fruta desechada. Tal disposición obedece al darse el caso de enfermar varios niños a consecuencia de comer naranjas en malas condiciones recogidas en el río.

**ABRIL:** Medio siglo atrás en la Biblioteca Doctor Camino de Donostia, se presenta "**Alborada**", el décimo libro salido de la pluma del escritor zumarragarra, **Iñaki Linazasoro**. A través de sus 246 páginas afloran, según indica su autor, anécdotas, hechos, reacciones del pueblo y el carácter vasco ante distintas interpretaciones y momentos de la vida.-- La afición ciclista homenajea en **Urretxu** a **Alejandro Egea**, masajista vinculado al ciclismo y organizador de la Vuelta al Goierri. Se centra en una cena servida en el restaurante Etxeberri acudiendo algo mas de un centenar de personas. A los postres se le hace entrega de una placa de la Federación Guipuzcoana de Ciclismo y por parte del Ayuntamiento urretxuarra se le impone la insignia de la villa. También recibe obse-



**Alejandro Egea (Argazkia: Gorka Salmerón)**

quios de las sociedades Urgain de **Urretxu**, Urola de **Zumarraga** y Loinaz de **Beasain**. Otra noticia que resalta en la panorámica noticiable urretxuarra da cuenta del buen camino que llevan las gestiones para la constitución de una Sociedad Fotográfica. En reunión mantenida por los interesados se acuerda la redacción de los estatutos que deben regirla.

Nuestro encuentro con el ayer se completa retrocediendo a 1926.Hace un siglo, el Ayuntamiento zumarragarra anuncia la subasta por la cantidad de 75.000 pesetas de la vieja Casa Consistorial y su huerta exceptuando la planta baja ocupada por la Alhóndiga Municipal (tal edificio estaba ubicado en la actual plaza de Navarra). Por otro lado, **Zumarraga** cuenta con un nuevo establecimiento. Abre sus puertas en las calle Estación (actual Secundino Esnaola) el almacén de Tarrada y Compañía ofreciendo "vinos, champagnes y licores nacionales y de importación" tal como anuncia en su publicidad. En la prensa de la época la sección "Ecos de Sociedad" ocupa amplio lugar en las crónicas locales. Zumarraga no es una excepción. En abril de 1926, el corresponsal de "El Pueblo Vasco" publica que próximamente contraerá matrimonio "Patricio Méndez, distinguido músico de la banda de música, con la afamada cocinera del Hotel Paraiso, Engracia Aranzabal." (eran los padres del popular barman "**Pacorro**").

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



Avda. Euskalerria  
ZUMARRAGA  
zuaudani@gmail.com  
**943 72 54 48**

### ¡ESPECIALISTAS EN 4X4 Y QUAD!



**BigMat**  
URBIL



**BIGMAT URBIL\_ Hiribarren Kalea 34, Lazkao T 943 008887**



**Hiribarren Kalea 34, 20210 Lazkao, Gipuzkoa [cocoon.urbil@bigmat.es](mailto:cocoon.urbil@bigmat.es)**



**JOSÉ ÁNGEL  
IGARZABAL**  
Escritor

## El pasado en pinceladas

# Ordizia sale al encuentro del pastoreo



Un momento del Artzain Eguna (Argazkia: Karlos Mediavilla)

Ordizia nos invita al Artzain Eguna, fiesta del pastoreo, que desde la prehistoria ha constituido uno de los modos de vida tradicionales de Euskal Herria.

**N**os encontramos, el próximo miércoles 8 de abril, ante una edición más del Artzain Eguna de Ordizia que implica la apertura de una nueva temporada del apreciado y prestigioso queso "Idiazabal". Además la cita constituye no solo la promoción del nuevo queso sino también un recuerdo simbólico del pastoreo y la trashumancia que antaño en el renacer de la Primavera suponía la conducción de los rebaños de ovejas a los pastos montañosos de las sierras de Aralar y Aizkorri para su posterior regreso a las zonas bajas al inicio del período invernal.

Recordamos que este acontecimiento por primera vez de manera oficial tuvo lugar el **20 de mayo de 1995** con el paso por las calles ordizarras de rebaños camino de la montaña además de exposición y concurso de ovejas y carneros junto a demostraciones de esquila y elaboración de queso. Su iniciativa surgió desde el Ayuntamiento de Ordizia, la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia y la Denominación de Origen Idiazabal. El chef **Juan Mari Arzak** fue el protagonista del corte correspondiente al queso nuevo siendo homenajeado, **Manuel Goikoetxea**, alcalde de Altsasu, como reconocimiento a su labor que culminó con la unificación de la Denominación de Origen del Queso Idiazabal entre Navarra y la Comunidad Autónoma Vasca. Desde entonces resulta extensa la relación de brillantes per-

sonajes del mundo de la cocina que han participado en el rito del corte del nuevo queso Idiazabal. Tal circunstancia nos obliga a nombrar a quienes hemos considerado los más relevantes y conocidos por el público en general: **Pedro Subijana; Hilario Arbelaitz; José Juan Castillo; Karlos Arguiñano; Martín Berasategui; Atzen Jimenez; Andoni Aduziz; Fernando Canales; Koldo Rodero; Eneko Atxa; Roberto Ruiz; Luis Irizar y Xabier Zabaleta**. Desde el ángulo femenino nos satisface a puntar a **Elena Arzak; Lourdes Rekondo** del restaurante "Recondo" de Donostia y **Aizpea Oihaneider**. También hasta el presente es amplia la enumeración de personas y entidades que han sido homenajeadas por su dedicación a la promoción y mejora de este queso, elaboración estrella de la gastronomía vasca. En este caso resaltamos entre los agasajados al sacerdote de Iparralde, **Michel Lekuona**, fundador de la Cooperativa de Pastores del Norte y que ha aportado innovadoras técnicas de mejora en la calidad del queso Idiazabal; **José Antonio Otxandorena**, fundador de Artzai Gazta; **José Mari Ustarroz**, quien fuera durante 17 años presidente del Consejo Regulador de la D.O Queso Idiazabal, además de fundador del Artzai Eguna de Uharke Arakil; la **Artzain Eskola Gomiztegi**, centro destinado a la formación en

**BELIEVE IN  
YOURSELF**

**clip clap**  
English for kids



**CAMBRIDGE**  
International Examinations

[www.BLOTCH LANGUAGE SCHOOL.es](http://www.blotchlanguageschool.es)

**BLOTCH KIDS (Clip Clap):** Ingelesa era naturalean ikasi 3-7 urte bitartean

**BLOTCH TWEENS:** Ingelesaren oinarriak ezartzen kasi

**BLOTCH TEENS:** Cambridge-ko szterketak helburu izanda, maila ezberdinak gainditu (KET, PET, FIRST, Advanced)

**BLOTCH ADULTS:** Inoiz ez da berandu ingelesa ikasteko!

**TEA TIME:** Ikasitokoa praktikan jartzeko ahozko saio informala

Patrizio Etxeberria 5, entlo. A. LEGAZPI

627 74 59 24

blotch@blotchlanguageschool.es



# CANTERÍAS DONOSTI

Albañilería y Reformas

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

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

## Tapizacoches LUIS MIGUEL

Gudugarreta auzoa 16  
(Salbatore) BEASAIN

**688 89 13 92**

luismi1dan@gmail.com



- Tapicería automoción: coches, furgonetas, motos, barcos.
- Tapizado de techos, paneles, puertas, asientos, volantes, etc.
- Amplio catálogo de materiales a elegir: cuero, Alcántara, piel sintética, pulpiel, piel vuelta y tela.
- Nos ocupamos de todo el montaje.



Tapizamos y personalizamos tu autocaravana

## El pasado en pinceladas



el pastoreo de ganado ovino y caprino; Los programas de ETB, **“Vascos por el mundo”** que ha contribuido a la expansión internacional del queso Idiazabal y **“Sustraira”** por su dedicación al sector primario, así como **“Ardiekin”** centro de inseminación artificial y recuperación de la raza latxa; la **Cofradía Vasca de Gastronomía**; Grupo de Investigación del Queso Idiazabal de la Facultad de Farmacia de la U.P.V. además de varios directivos y responsables de la D.O del Queso Idiazabal.

El Artzain Eguna que se vive en Ordizia nos motiva con el paso de las ovejas por el casco urbano a dedicar atención a la trashumancia. Por medio de esta actividad milenaria a primeros de mayo los rebaños se trasladan desde el Goierri a las alturas montañosas de las sierras de Urbia y Aralar para su regreso a finales de octubre. Un dato significativo de lo relevante de este movimiento pastoril viene reflejado en un trabajo del etnógrafo beasaindarra, **José Zufiaurre Goya** apuntando que en el verano de 1975 los pastores con estancia en Aralar sumaron 87 (26 de Navarra y 61 de Gipuzkoa) siendo Amezketeta el pueblo guipuzcoano con mayor presencia contabilizando 14 artzaiak. Durante la permanencia en tales parajes la distribución de las labores pastoriles tiene este recorrido: Por la mañana, desde la zona en donde se encuentra el rebaño el pastor lo conduce al redil a fin de proceder al ordeño y posterior elaboración de que-

so. Tras llevar nuevamente las ovejas a los pastos el pastor se ocupa de labores tales como el adecentado de la txabola, cuidado del arbolado del entorno, preparación de la comida, labores en la huerta y granja en su caso además de ir a por agua para al atardecer recoger de nuevo al rebaño y retomar el ordeño y producción de queso que se realiza desde primeros de mayo hasta mediados de julio.

Además el Artzain Eguna abre puertas al impulso del nuevo queso Idiazabal, uno de nuestros productos **“estrella”**, galardonado con numerosos e

importantes premios, entre los que resaltamos, la denominación de **“Producto Patrimonio Culinario Europeo”** otorgado en 1992 por un colectivo integrado por algo más de 3.000 chefs europeos y la concesión al año siguiente de la Medalla de Oro concedida por la **Academia Internacional de Gastronomía** valorándolo como uno de los mejores de Europa. Como conclusión nos parece oportuno recordar-- a grandes rasgos-- que para la elaboración del **“Idiazabal”** se precisa leche cruda, entera y sin pasteurizar procedente de oveja latxa o carranzana siendo su tiempo de maduración entre dos y seis meses ofreciéndose en el mercado tanto ahumado como sin ahumar. Respecto al control del origen de la leche como de la calidad del queso corresponde al Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Queso Idiazabal cuya gestión resulta encomiable yendo más allá de lo apuntado al prestar atención a la mejora del pastoreo tradicional y en definitiva colaborando en el progreso rural en el País Vasco y Navarra.

Un año más, Ordizia nos invita al Artzain Eguna, fiesta que hunde sus raíces en el pastoreo, actividad que desde la prehistoria ha constituido uno de los modos de vida tradicionales de Euskal Herria. Merece la pena acudir a este evento y de este modo apreciar que el mundo pastoril se encuentra vivo, cerca de nosotros.

**ain** INGLÉS  
AKADEMIA | ACADEMIA

**Cambridge ESOL** Exam Preparation Centre

Labeaga 40A.  
URRETXU  
Info@ainingles.com

943 72 52 98  
697 43 73 52

www.ainingles.com

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



**SAGARDO BEREZIAK / Sidras especiales**



**PLATER DESBERDINAK / Platos diferentes**



## **URBITARTE SAGARDOTEGIA**

Ergoiena auzoa, z/g - ATAUN  
Tf: 943 18 01 19

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



# GOIERRI, EL TERRITORIO IDIAZABAL Y LAS "BASQUE HIGHLANDS"

**Texto y fotografías: GOITUR**

A 30 minutos de Donostia se encuentra la comarca de las Basque Highlands, conocida como Goierri; la naturaleza, la gastronomía tradicional y una cultura que recoge el legado de siglos de historia sorprende a quienes se acercan al Goierri. Las Basque Highlands son, desde 2015, Destino Europeo de Excelencia (EDEN «European Destinations of Excellence»); un galardón otorgado por la Unión Europea, que destaca la apuesta realizada por el desarrollo turístico sostenible.





### Gastronomía: “Territorio Idiazabal”

Goierni ofrece la posibilidad de hacer una inmersión en el mundo del queso Idiazabal, visitando las queserías, el Centro de Interpretación y Degustación del queso Idiazabal, y realizando catas y maridajes con el vino local txakoli, con sidra, vino blanco, cava, champán o vinos de Jerez.

Otra visita imprescindible en el Goierni es el mercado de Ordizia, el más antiguo e importante del País Vasco, que se celebra todos los miércoles desde 1512. Los productores de los caseríos de los pueblos cercanos bajan cada semana a este mercado a vender los productos que ellos mismos labran en sus caseríos.

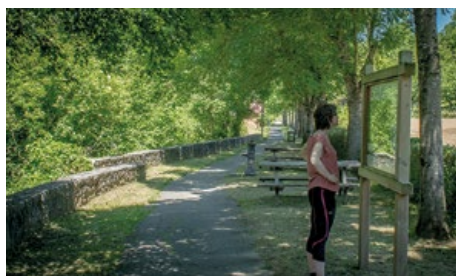
La oferta gastronómica de las Basque Highlands se completa con las ferias gastronómicas que se celebran

a lo largo de todo el año y con D'elikatuz, el Centro de Interpretación de la Alimentación y la Gastronomía.

### Naturaleza: “Basque Highlands”

La comarca del Goierni se encuentra enclavada entre los Parques Naturales de Aizkorri-Aratz y Aralar. Ambos parques cuentan con un Centro de Interpretación, en Zegama y Ataun respectivamente, donde se dan a conocer los accesos a los Parques Naturales y las actividades a realizar en los mismos, como el senderismo, la escalada, BTT, recorrer sus carriles bici o simplemente disfrutar del paisaje, bordeando los Parques en vehículo.

Las Basque Highlands tienen también dos magníficas rutas para hacer senderismo: la Ruta del Queso y la Vía Verde. La GR-283, conocida como la Ruta del Queso, atraviesa los Parques Naturales de Aralar y





Aizkorri-Aratz, en un recorrido de casi 100 km que se suele realizar en seis etapas, y que permite conocer los secretos de la elaboración del Queso Idiazabal haciendo paradas en queserías y lugares relacionados con el proceso de creación del queso.

La Vía Verde une las localidades de Mutiloa y Ormaiztegi en un recorrido de 4,2 km recomendado para familias. La ruta cuenta con un juego de orientación para niños y una parada en el coto minero de Aizpea, en Zerain.

También en las localidades de Ataun (Lizarrusti), Segura y Zegama, hay instalados 7 recorridos de orientación permanentes de diferentes dificultades: se trata de una modalidad ideal para disfrutar en familia o entre amigos.

### Cultura: “Corazón de Euskadi”

El Goierri es un territorio de gran relevancia cultural. El Camino de Santiago y el Camino Real atraviesan su geografía, llena de puntos de interés, como los museos de personajes históricos, monumentos declarados como Bien de Interés Cultural o las villas medievales de Ordizia y Segura. Para conocer bien su cultura, merece visitar los siguientes 7 lugares:

- **Museo José Miguel Barandiaran de Ataun San Gregorio:** patriarca de la cultura vasca (museo dedicado a la mitología).
- **Centro de Interpretación Erroipe de Ataun Aia:** conoce la historia y el modo de vida del mundo rural.





## Goierrialdea autobusak

Mota guztietako autobusak  
Goierriko herrien zerbitzura



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

## 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





- **Conjunto Monumental de Igartza (Beasain):** se puede visitar el palacio, el molino, la ferrería, el puente...
- **Centro de Interpretación Medieval de Segura:** ubicado en la villa que data del año 1256, muestra el estilo de vida de la Edad Media.
- **Museo Zumalakarregi de Ormaiztegi:** muestra la vida del general carlista Tomas de Zumalakarregi y su hermano Miguel, político liberal, haciendo un repaso a la historia del siglo XIX en el País Vasco.
- **Paisaje Cultural de Zerain:** está formado por el museo etnográfico, la antigua serrería hidráulica, la cárcel y una tienda de artesanía.
- **Complejo Minero de Aizpea:** se puede visitar una antigua explotación minera y sus galerías.





1957 urteaz geroztik,  
diseinua, bermea  
eta kalitatea



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

# araman

Sukalde, Altzari eta Koltxoiak



Aizkorri kalea 16 • LEGAZPI

**676 79 54 72**

araman.altzariak@gmail.com



En Mi Tienda encontrarás todo para el decano:

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

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

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

¡Visítanos!

**MITIENDA**  
MI TIENDA



Visítanos en  
Facebook  
mi-tienda-hogar

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



**M&M** Garbiketak  
Limpiezas

SERVICIOS DE  
AYUDA A DOMICILIO

- ✓ Tareas domesticas
- ✓ Aseo e higiene
- ✓ Seguimiento y medicación
- ✓ Compras y recados
- ✓ Compañía y escucha



Pide presupuesto  
sin compromiso

## Camino de Santiago y ferias

Por el Goierri transcurre el Camino de Santiago del interior, que se convierte en Camino Real a su paso por esta comarca: el túnel de San Adrián y las montañas de las Basque Highlands, hacen de esta etapa, una de las más espectaculares de todo el Camino. En el año 2015, el Camino de Santiago del Norte fue declarado Patrimonio Mundial de la Humanidad por la UNESCO, así como el Túnel de San Adrián, hito en el Camino.

Las tradiciones locales son también parte importante de la cultura: las demostraciones de deporte rural, el juego de bolos en Zerain... Destaca la Semana Santa de Segura, el campeonato de baile al suelto del País Vasco que se celebra en Segura en octubre, y las degustaciones en las fiestas de las localidades de la comarca.

### Ferias de Primavera:

- 15 de marzo, día del apicultor en Zegama
- 22 de marzo, Segurako Udaberri azoka
- 8 de abril, Ordiziako Artzai eguna
- 19 de abril, Periazoka en Gaintza
- 2-3 de mayo, Gazta Azoka en Idiazabal





**J & B**  
estilistas

**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**  
639 28 09 16 - info@clinicadentalsmc.com







MARTA LANDA

Centro Odontológico-Zentru Odontologikoa

Especialistas en  
**implantología oral**  
y **ortodoncia invisible**

Tf. 943 53 46 97

Secundino Esnaola, 16b - 20700 ZUMARRAGA

## VALERIA ILEAPAINDEGIA



**Kolorean berezitua • Look aldaketa**

**Keratina tratamenduak**

**Garbitu eta moztu • Unisex ileapaindegia**

**Bekain eta ezpainetako depilazioa**

**Zerbitzu pertsonalizatua, bezero bakoitzarekin behar adina denbora hartuta**

### ORDUTEGIA

Astelehena eta larunbata 09:00 - 13:00

Asteartetik ostiralera 10:00 - 13:00 / 15:00 - 19:00

Aurretiazko hitzordua, telefonoz deituta:

**943 56 85 80** Nafarroa etorbidea, 2. TOLOSA




**urái**  
HORTZ  
KLINIKA



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

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



**SENTITU ESTÉTICA (Zumarraga)**

## MÁS QUE ESTÉTICA: TRATAMIENTOS PERSONALIZADOS QUE TRANSFORMAN Y EMPODERAN

**L**levo casi dos años con el centro y la verdad es que veo que todo esto va creciendo mucho. Cuando empecé me veía muy pequeña, con muchas dudas, pero ahora siento que el camino se va haciendo poco a poco y cada vez tengo más claro a lo que me quiero dedicar. Este sector me ha dado muchísimo, tanto a nivel profesional como personal, y **estoy muy agradecida** por todo lo que estoy aprendiendo y construyendo.

En el centro intento trabajar siempre desde la personalización. Para mí es muy importante entender la piel de cada persona, por eso tengo un **diagnosticador facial** con el que puedo analizar la piel en profundidad. Gracias a ese diagnóstico puedo elegir el tratamiento en cabina que realmente necesita cada cliente, porque cada piel es diferente y no todas responden igual.

Ofrezco varios **tratamientos faciales**, siempre adaptados al tipo de piel. Trabajo con la línea **Casmara**, que es una línea natural de Valencia, y la verdad es que he conseguido resultados impresionantes con ella. Es una marca muy profesional y los cambios en la piel se notan muchísimo.

También trabajo con **radiofrecuencia**, tanto facial como corporal. Con la radiofrecuencia facial conseguimos activar el colágeno, mejorar las arrugas, la firmeza y la luminosidad de la piel.

En la radiofrecuencia corporal trabajo con la marca **ME and ME**, que es una marca de Barcelona enfocada en el bienestar hormonal de la mujer. Para mí esto es muy importante, porque



al final muchos cambios en la piel y en el cuerpo de la mujer pueden estar causados por cambios hormonales. Con esta marca trabajamos adiosidades localizadas, zonas concretas del cuerpo e incluso **cicatrices** como las de cesáreas, cualquier cicatriz post operatorio... o incluso prepararla antes de cualquier intervención de una forma mucho más específica.

Además, realizo **manicuras y pedicuras**, y también **lifting de pestañas**. El lifting consiste en elevar la pestaña natural para abrir la mirada, y cuando el trabajo se hace correctamente no hay ningún riesgo de que la pestaña sufra; el resultado es muy natural y bonito.

En general, mi objetivo es seguir creciendo, formándome y ofreciendo tratamientos beneficiosos a aquellos que me los soliciten.

**Iraitz Elgarresta Etxeberria**  
ESTETICISTA



sentitu

ESTETIKA ETA ONGIZATEA

Soraluze kalea 5, ZUMARRAGA

747 44 07 87

sentitu.sentitu@gmail.com





# 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 Orbegozo enp. 21. ZUMARRAGA Tf: 943 72 14 57



Centro de Psicología Humanista

# Gizaki

*Ayuda para avanzar*

Gema Moro Pastor  
Psicóloga col. nº 1486

RPS 251/75

*Desde 2004,  
el valor de la experiencia*

San Isidro, 8 bajo tras. ZUMARRAGA

943 72 51 38

psicogizaki@yahoo.es



# etxebeste

HORTZ KLINIKA

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

Nafarroa Etorbidea 1  
TOLOSA  
943 654 601

info@etxebestedental.com  
www.etxebestedental.com



TRES DÉCADAS DE CUIDADO Y BIENESTAR

*Mila, mila esker...*

## Hace 30 años comenzamos este camino con ilusión y vocación de cuidado

Hoy miramos atrás con orgullo y, sobre todo, con gratitud.

Gracias por vuestra confianza, por vuestra fidelidad y por permitirnos formar parte de vuestro día a día.

Seguiremos a vuestro lado, escuchando, cuidando y trabajando con el corazón para contribuir a mejorar vuestra calidad de vida.



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

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

943 16 18 79

 606 64 89 80

# MIA

ESTILISTAK



PELUQUERIA



ESTÉTICA

Adaptadas a las últimas TENDENCIAS  
RENOVACIÓN y FORMACIÓN constante

Gemikako Arbola plaza, 1. URRETXU 943 04 42 02  
miaestilistak@gmail.com  
@miaestilistak

943 04 42 02  
699 25 59 88



Nerea Larrea Oyarbide

ODONTOLOGA N<sup>o</sup>COL. 764 - R.P.S.I. 25/14



- 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

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

# K KAILAS

fisioterapia zentroa

R.P.S. 00417

Noemi Aznar Cantero  
Fisioterapeuta - Osteópata

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



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

... 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, N<sup>o</sup> 208/02



**KAILAS (Legazpi)**

## SI LAS PRUEBAS SALEN NORMALES... ¿POR QUÉ ME SIGUE DOLIENDO?

“**T**odo está bien.”  
 “La resonancia no muestra nada preocupante.”  
 “Es desgaste propio de la edad.”  
 “Tienes una pequeña ‘hernia’, pero nada grave.”

Y, sin embargo, tú sigues levantándote con dolor.

Puede ser la espalda. El cuello. El hombro. La rodilla. Puede que te hayan hablado de “artrosis”, “tendinitis”, “estenosis” o simplemente de “contracturas”. Las pruebas lo confirman. Has hecho rehabilitación. Has ido al fisioterapeuta. Has tomado medicación cuando ha sido necesario. A veces mejoras... pero no del todo. O no para siempre.

Y hay una frase que empieza a repetirse en tu cabeza: **“Si todo está bien, ¿por qué no me siento bien?”**

Con el paso de los años he comprobado que muchas personas no necesitan más pruebas, sino una explicación que les ayude a entender lo que están sintiendo.

Las pruebas médicas son fundamentales para descartar problemas importantes. Pero muestran estructuras: huesos, discos, tendones. No siempre explican cómo está funcionando el sistema que regula el dolor.

**El dolor es una señal de alarma.** Su función es protegernos. El problema aparece cuando esa alarma lleva demasiado tiempo encendida. Se vuelve más sensible. Salta antes. Y suena más fuerte.

Puede haber cambios en los tejidos, sí. Puede existir “artrosis” o una “hernia”. Pero eso no siempre explica la intensidad del dolor



ni por qué persiste meses o incluso años. **A veces el volumen está más alto de lo necesario.**

No es que te lo estés inventando.

No es psicológico. Y tampoco significa que estés roto/a.

Significa que el sistema que protege tu cuerpo puede estar funcionando de forma exagerada.

Cuando llevamos tiempo con dolor, con estrés acumulado, con mal descanso o con preocupación constante por lo que “tenemos”, el cuerpo se mantiene en alerta. Y un cuerpo en alerta duele más.

En consulta, muchas personas llegan pensando que algo no cuadra. Que no puede ser solo “desgaste”. Que no quieren resignarse a que esto sea así. Y esa intuición suele tener sentido.

**Entender cómo funciona el dolor cambia la manera de abordarlo.** A veces no se trata de hacer más tratamientos, sino de cambiar la perspectiva. De combinar el trabajo físico con estrategias que ayuden a regular esa alarma y devolverle un nivel de sensibilidad razonable.

**El dolor persistente no siempre significa que estés condenado a vivir así.**

Y que las pruebas estén normales no significa que tu dolor no sea real.

Significa que quizá haya que abordarlo de otra manera.



**KAILAS**  
fisioterapia zentroa

**Noemi Aznar Cantero**  
Fisioterapeuta - Osteópata

RPS: 1317/L4

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



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



albaitaritze klinika / clínica veterinaria



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

Ana Alustiza Zabaleta

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

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

KIROPRÁKTIKA

Ainhoa Rueda Olanqua



KIROPRÁKTIKAREN helburua bizkarrezurra zaintzea da, nerbio-sistemaren funtzionamendua hobetzeko. Bizkarrezurrean ditugun orno-subluzazioak identifikatu eta zuzentzea da kiropraktikaren helburu nagusia.

La QUIROPRÁCTICA se encarga del cuidado de la columna vertebral optimizando el funcionamiento del sistema nervioso. El objetivo principal de la quiropráctica es identificar las subluxaciones vertebrales presentes en nuestra columna y corregirlas.

Filipinak, 2 - ORDIZIA - 620 183 731

[ainhoakiropraktika@gmail.com](mailto:ainhoakiropraktika@gmail.com)

[www.ainhoakiropraktika.eus](http://www.ainhoakiropraktika.eus)



TRES SESENTA ILEAPAINDEGIA

Kale Nagusia, 18 BEASAIN  
623 16 57 87  
[@36q.ainhoaquiros](https://www.instagram.com/36q.ainhoaquiros)

MZ  
PODOLOGIA ZENTROA

Plazaola 3, Legazpi  
📞 943 53 31 32  
[info@miriamzaldua.com](mailto:info@miriamzaldua.com)  
[www.miriamzaldua.com](http://www.miriamzaldua.com)

MIRIAN ZALDUA

- Exploración Biomecánica / Explorazio Biomekanikoa
- Exploración Pediátrica / Haurren Explorazioa
- Plantillas a Medida / Neurriro Egindako Barne Zolak
- Cirugía Ungeal / Azkazalen Ebakuntzak
- Quiropodia / Kiropodia



# FARMAZIAK

MARTXOA / MARZO			APIRILA / ABRIL			MAIATZA / MAYO			
UROLA GARAIA	GOIERRI	TOLOSALDEA	UROLA GARAIA	GOIERRI	TOLOSALDEA	UROLA GARAIA	GOIERRI	TOLOSALDEA	
1	GIL	DE LA CUESTA, I	EHEVESTE	AYLLON	ELOSEGI	SANCHEZ	ROLDÁN	DE LA CUESTA, J	OLARREAGA, M
2	AYLLON	ODRIOZOLA	OLARREAGA, I	BERBEL	GARRIDO	EHEVESTE	AYLLON	ODRIOZOLA	OLARREAGA, I
3	AYLLON	DE LA CUESTA, I	LEJEUNE	BERBEL	ODRIOZOLA	MUJKA	ELBERDIN	ODRIOZOLA	EHEVESTE
4	AYLLON	BARRUTIA	BENGOETXEA	BERBEL	DE LA CUESTA, J	ANDRES	SARRIA	RECALDE	EHEVESTE
5	AYLLON	PASCUAL	SANCHEZ	VEGA	DE LA CUESTA, J	OLARREAGA, I	SARRIA	ELOSEGI	MUJKA
6	AYLLON	DE LA CUESTA, J	EHEVESTE	VEGA	DE LA CUESTA, I	LEJEUNE	SARRIA	GARRIDO	OLARREAGA, I
7	VEGA	ODRIOZOLA	OLARREAGA, I	AYLLON	BARRUTIA	EHEVESTE	SARRIA	ODRIOZOLA	LEJEUNE
8	SARRIA	ODRIOZOLA	MUJKA	AYLLON	PASCUAL	MUJKA	SARRIA	DE LA CUESTA, I	MUJKA
9	AYLLON	RECALDE	MUJKA	AYLLON	ELOSEGI/DE LA CUESTA, J	OLARREAGA, I	VEGA	PASCUAL	ANDRES
10	AYLLON	ELOSEGI	OLARREAGA, I	AYLLON	RECALDE	LEJEUNE	SARRIA	PASCUAL	EHEVESTE
11	AYLLON	GARRIDO	LEJEUNE	GIL	GARRIDO	SANCHEZ	SARRIA	BARRUTIA	SANCHEZ
12	AYLLON	ODRIOZOLA	BENGOETXEA	MENÉNDEZ	GARRIDO	BENGOETXEA	SARRIA	PASCUAL	EHEVESTE
13	AYLLON	DE LA CUESTA, I	SANCHEZ	AYLLON	ELOSEGI	BENGOETXEA	SARRIA	DE LA CUESTA, J	MUJKA
14	MENÉNDEZ	PASCUAL	SANCHEZ	AYLLON	GARRIDO	SANCHEZ	SARRIA	RECALDE	OLARREAGA, I
15	FENOLL	PASCUAL	ANDRES	AYLLON	ODRIOZOLA	EHEVESTE	SARRIA	ELOSEGI	LEJEUNE
16	AYLLON	BARRUTIA	EHEVESTE	AYLLON	DE LA CUESTA, I	MUJKA	MENÉNDEZ	BARRUTIA	OLARREAGA, I
17	AYLLON	PASCUAL	MUJKA	AYLLON	BARRUTIA	OLARREAGA, I	GIL	BARRUTIA	MUJKA
18	AYLLON	DE LA CUESTA, J	OLARREAGA, I	ROLDÁN	ELOSEGI	OLARREAGA, I	SARRIA	GARRIDO	BENGOETXEA
19	ROLDÁN	RECALDE	R.AZPIROZ	GIL	ELOSEGI	EHEVESTE	SARRIA	ODRIOZOLA	SANCHEZ
20	AYLLON	ELOSEGI	LEJEUNE	AYLLON	PASCUAL	LEJEUNE	SARRIA	DE LA CUESTA, I	EHEVESTE
21	ELBERDIN	BARRUTIA	SANTAMARIA	AYLLON	DE LA CUESTA, J	BENGOETXEA	SARRIA	BARRUTIA	MUJKA
22	AYLLON	BARRUTIA	LEJEUNE	AYLLON	RECALDE	SANCHEZ	SARRIA	PASCUAL	OLARREAGA, I
23	AYLLON	GARRIDO	BENGOETXEA	AYLLON	ELOSEGI	EHEVESTE	ELBERDIN	RECALDE	OLARREAGA, I
24	AYLLON	ODRIOZOLA	SANCHEZ	SARRIA	GARRIDO	MUJKA	AYLLON	RECALDE	ANDRES
25	AYLLON	DE LA CUESTA, I	EHEVESTE	FENOLL	DE LA CUESTA, I	OLARREAGA, I	SARRIA	DE LA CUESTA, J	LEJEUNE
26	AYLLON	BARRUTIA	MUJKA	RICO	DE LA CUESTA, I	R.AZPIROZ	SARRIA	RECALDE	BENGOETXEA
27	AYLLON	PASCUAL	OLARREAGA, I	SARRIA	ODRIOZOLA	OLARREAGA, I	SARRIA	ELOSEGI	SANCHEZ
28	SARRIA	RECALDE	OLARREAGA, I	SARRIA	DE LA CUESTA, I	LEJEUNE	SARRIA	GARRIDO	EHEVESTE
29	FENOLL	RECALDE	SANTAMARIA	SARRIA	BARRUTIA	BENGOETXEA	SARRIA	ODRIOZOLA	MUJKA
30	AYLLON	DE LA CUESTA, J	LEJEUNE	SARRIA	PASCUAL	SANCHEZ	RICO	DE LA CUESTA, J	SANTAMARIA
31	AYLLON	RECALDE	BENGOETXEA				FENOLL	DE LA CUESTA, J	R.AZPIROZ

## TOLOSALDEA

**ALEGIA:** ARRATIBEL San Juan Kalea 67, 943 654722. **AMEZKETA:** PEREZ Bartolome Duarenen Kalea 28, 943 653639. **ANOETA:** IBURTIA Herriko Plaza 2, 943 652707. **ASTEASU:** LORCA Ibarrazpi Pasalekua 2, 943 690088. **BERASTEGI:** VILAR Hirigune Sakabanatua 54, 943 683167. **BERROBI:** VEGA Jose Maria Goikoetxea, 31, 943 683602. **IBARRA:** MUGICA Euskal-Herria 3, 943 670915. **LEJEUNE** Euskal-Herria 46, 943 673274. **IRURUA:** ARRUE Paper Kalea 1, 943 507542. **TOLOSA:** AZPIROZ Larramendi 6, 943 675118. **BRONTE** Korreo 20, 943 676013. **EHEVESTE** Gernikako Arborelan Lorategiak 3, 943 651040. **ANDRES** Zabalarreta Lorategiak 1, 943 673849. **OLARREAGA,** MARTA Martin J. Iraola Etorbidea 10, 943 672438. **OLARREAGA,** IGNACIO Korreo 2, 943 670128. **SANTAMARIA** Av. de Navarra 2, 943 654610. **BENGOETXEA** Nagusia 7, 943 670648. **VILLABONA:** FERNAÑDEZ Eritza Kalea, 9, 943 69 09 78. **SANCHEZ** Berria 34, 943 69 11 30. **ZUZURKI:** GOROSABEL Ermio Bidea 2, 943 69 18 40. **(Noches 22 h. a 9 h.: BENGOETXEA)**

## 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 María 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:** ARRASTOA Kale Nagusia 11, 943 88 21 48. **LAZKAO:** ARANES Elosegi Kalea 30, 943 880790. **PEREIRO** Hirigoin Kalea 12, 943 882299. **OLABERRIA:** BADIOLA Poblado José M. Aristrain 42, 943 880444. **ORMAIZTEGI:** ODRIOZOLA Zumarralde Kalea 2, 943 882770. **SEGURA:** BERBEL Kale Nagusia 11, 943 801009. **ZALDIBIA:** ALBERDI Lourdes Enea, 943 884548. **(2025 Noches 22 h. a 9 h.: PASCUAL / 2026 Noches 22 h. a 9 h.: ODRIOZOLA)**

## UROLA GARAIA

**LEGAZPI:** ELBERDIN Lau-Bide 25, 943733624. **GIL** Kale Nagusia s/n, 943 731146. **FENOLL** Aizkorri 8, 943734306. **VEGA** Arantzazu 17, 943730496. **URRETXU:** RICO Labeaga 60, 943720521. **MENÉNDEZ** Gernikako Arbola, 943720162. **ZUMARRAGA:** AYLLON Izazpi 1, 943 722330. **BERBEL** Legazpi 12, 943 721207. **ROLDÁN** Euskadi enparantza 4, 943 721164. **SARRIA** Iparragire 1, 943721307. **(Noches 22 h. a 9 h.: RICO)**



**urrats**  
PODOLOGIA ZENTROA  
Miren Alvarez Juaristi Kol. Zka: 132

Labeaga 31  
Urretxu  
943 72 52 23

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



# mae

ESTETIKA GUNEA

Astelehenetik ostiralera,  
hitzordua eskatuta

Tel. 654 692 162

Lukusin plaza 5 · Ordizia



# Xarmanki

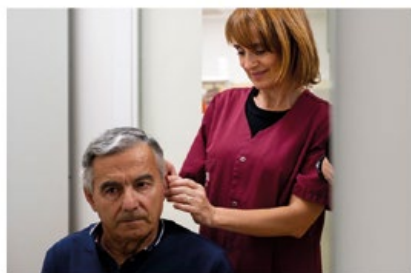
edergintza

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

Labeaga, 2 • URRETXU • 943 72 25 13

# argi ) optika

Betaurreko graduatuak  
Ukipen lenteak  
Ikusmen terapia



**Zure entzumenaz gozatzeko!!!**

BIZITZAK, UNEORO, BALIO GALDUEZINA DUTEN  
MOMENTUAK ESKAINTZEN DIZKIGULAKO.

Nafarroa etorbidea, 14 Beasain

Tf. 943 883 110



# NEU albaitaritza



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



Nafarroa Etorbidea, 1- Beasain - 943 16 06 75

## 4 BARES DE GOIERRI Y UROLA GARAIA, FINALISTAS EN EL III CAMPEONATO DE EUSKADI DE TORTILLA



Los hosteleros de Gipuzkoa, Araba y Bizkaia tendrán la oportunidad de participar, por tercer año consecutivo, en el **Campeonato de Tortilla de Patatas de Euskadi** que se desarrollará, como en las dos ediciones precedentes, en el ámbito de la Comunidad Autónoma Vasca y que este año tendrá lugar en el Palacio Europa de Vitoria-Gasteiz el próximo **10 de marzo, martes**.

En cuanto a la participación, todavía no se ha dado a conocer el listado final de participantes que todavía seguía abierto en el momento de redactar estas líneas, aunque ya es definitivo el hecho de que este año este concurso contará con una serie de novedades, siendo la principal de ellas la no celebración de las semifinales provinciales que tuvieron lugar en las dos anteriores ediciones, limitándose en esta ocasión a una **única final para todo el territorio autonómico en el que tomarán parte cerca de 35 establecimientos**.

-----  
**Arantxa:** San Andrés 13, Ormaiztegui. 943 54 08 40

Ane Echeverría y Aritz Urretabizkaia posan con la tortilla con carbonara que presentarán a la final de "Tortilla Con"



Los bares de Urola Garaia y Goierri han tomado parte de momento, de una forma u otra, en las tres finales del campeonato. En la primera edición, en 2023, se realizaron tres semifinales, una por provincia, y en la de Gipuzkoa **Javier Quintana**, del **Berit** de Urretxu, quedó cuarto, con lo que posteriormente tomó parte en la final autonómica que tuvo lugar en Bilbao, aunque allí no consiguió podio. En esa edición no participó el bar **Goierri** al no encontrarse todavía **Jon Agirre** al frente del mismo.

En 2024 los bares de Goierri y Urola Garaia hicieron un mejor papel, ya que tres de ellos hicieron podio en la final de Gipuzkoa. El **Arantxa**, de Ormaiztegui, quedó **primero de Gipuzkoa** en la modalidad "con" gracias a su tortilla de patatas con carbonara, y **Goierri** de Legazpi y **Aitube Berri** de Urretxu quedaron, respectivamente, segundo y tercero en la modalidad tradicional. El triunfo de **Ane Echeverría**, del Arantxa, le llevó a participar en el Campeonato de España, disputado en Alican-

-----  
**Berit:** Areizaba Plaza, 11, Urretxu. Tf: 943 72 35 75

Javi Quintana posa con su tortilla tradicional, la más veterana de las que van a participar desde nuestra zona.

Tres bares de Urola Garaia y uno de Goierri, comarcas que conforman el ámbito informativo de GIDA han resultado clasificadas para competir en la final de la tercera edición del **Campeonato de Euskadi de Tortilla de Patatas** que se celebrará el próximo 10 de marzo en el Palacio de Congresos Europa de Gasteiz. Por parte de Urola Garaia acudirán a dicha final dos establecimientos urretxuarras (**Aitube Berri y Berit**) y uno legazpiarra (**Goiherri**). Por la parte de Goierri será el **Arantxa** de Ormaiztegi quien acudirá a batirse el cobre contra sus dos colegas urolatarras. Los cuatro bares, además, competirán en las dos modalidades del campeonato.



en octubre donde quedó clasificada entre los 10 primeros en la modalidad "con", lo que le da derecho a volver a participar este año. **Goiherri**, por su parte, a pesar de no conseguir podio en la final de Euskadi, acudió a Alicante ya que **Jon Agirre** recibió un **premio especial** por su condición de "Nueva promesa" de la tortilla.

Este año los cuatro establecimientos vuelven a estar en el bombo de los posibles ganadores y acuden al campeonato con las pilas cargadas de ilusión tras los buenos papeles jugados en ediciones anteriores.

Así, **Ane Echeverría y Aritz Urretabizkaia** del **Arantxa** (foto izquierda) acuden a la final "Tradicional" y en la modalidad "Con" presentarán la **Tortilla de Patatas con Carbonara** que tan bien les hizo quedar en la edición anterior. Eso sí, a la hora de cerrar este ejemplar de **GIDA** no descartaban hacerlo con

otra tortilla que también está triunfando en el bar: la de patatas con ajo tierno y gambones.

**Javi Quintana**, del **Berit**, además de su tortilla tradicional, "llevará" para la modalidad "Tortilla Con" una de sus grandes especialidades: la **tortilla de patatas con alegría riojana**, que cosecha un gran éxito entre su clientela.

**Artur Pereira**, del **Aitube Berri** de Urretxu también participará en las dos modalidades y para la final de "Tortilla Con" ha optado por la **tortilla de patatas con chaka**, una de sus opciones más exitosas y comerciales.

Finalmente, **Jon Agirre**, del **Goiherri** de Legazpi, acudirá a la tradicional y en la "Con" presentará una tortilla de patatas combinada con uno de los grandes platos de su carta: la **oreja de cerdo a la gallega**... Suerte a todos !!!

**Aitube Berri:** Areizaga Plaza, 6. Urretxu. Tf: 673 840 937

*Artur Pereira muestra, orgulloso, su tortilla tradicional en un pequeño respiro a lo largo del fin de semana.*

**Goiherri:** Urtatza, 1 - Legazpi. Tf: 943 73 14 61

*Jon, Imanol y Amaia se disponen a pelear con la tortilla con oreja a la gallega que sujeta Jon en sus manos.*

## EZKIOTARRA

ESPECIALIZADO EN MENÚS  
CONCERTADOS Y PINTXOS

## ZUMARRAGA

EUSKADI PLAZA, 2  
TF. 943 72 29 64



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

## BERRI TABERNA

CÉNTRICO, ACOGEDOR Y CERCANO

## ZUMARRAGA

SORALUZE KALEA, 3  
TF. 943 25 04 19



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

## KORTA

REAPERTURA DE UN CLÁSICO  
CON SABOR Y FUNDAMENTO

## ZUMARRAGA

SAN GREGORIO, 20  
(EITZA) TEL. 943 71 52 88



El mítico Korta de Eitza vive un renacer de la mano de **Erika del Mazo**, cara conocida por su última etapa como trabajadora en el Hogar del Jubilado de Zumarraga. En el Korta, Erika ha sacado su vena "sukaldari" y elabora una excelente **tortilla de patatas**, así como **platos de casquería** como callos, morros, manitas, oreja frita y en salsa, lengua... Erika también controla otros platos como los Champiñones, los mejillones, las rabas de calamar (solo los domingos)... y hasta los **postres caseros** como la tarta de queso, la de manzana... todo elaborado en su cocina y todo, damos fe, riquísimo. En Korta también podemos concertar menús para grupos a un precio excelente y disfrutar de una **gran variedad de Platos combinados y Cazuelitas**. **No cierra.**

## AZTIRI ERRETEGIA

COMIDA CASERA EN UN  
PRECIOSO ENTORNO NATURAL

## GABIRIA

SANTA MARINA AUZOA  
943 73 36 22



Ya van para **cinco** los años los que **Mavi Fernández** lleva al cargo del Asador Aztiri. En su imponente comedor con capacidad hasta 60 personas, Mavi ofrece un interesante **Menú del Día con cocina casera** de martes a viernes y una **atractiva carta de cocina tradicional** el fin de semana con una propuesta más elaborada en la que no faltan las ensaladas templadas, los fritos variados, los pescados frescos, el entrecot a la parrilla las carrilleras... y los postres caseros. **Menú del día:** 15€ **Medio menú:** 11,50€ **Carta:** 35-40€ (Todos los menús incluyen bebida, pan, postre casero o café e IVA). Amplia zona de aparcamiento junto al restaurante. **A partir de enero, Aztiria cerrará los lunes y los martes y contará con una nueva parrilla que hará mejorar su oferta. Cenas:** Viernes y sábado para grupos, sólo por encargo.

## KIKO ENEA

RELEVO GENERACIONAL  
EN UN LOCAL CON SOLERA

## ORDIZIA

GIPUZKOA KALEA, 13  
660 678 949 - 680 907 690



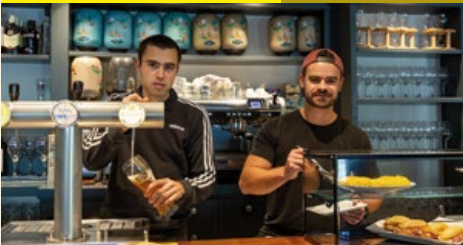
Enclavado en pleno barrio de Bustuntza, Kiko Enea es un bar popular dirigido por **Asun Saavedra**, hija del barrio, apoyada por su hija, **Tania Fernández**. La **Tortilla de patata** es el fuerte de este establecimiento que abre a las 7 de la mañana (7:30 los sábados y 8:00 los domingos) y durante todo el día ofrece **tortillas** de patata normales y rellenas, su famosa **tortilla de bacalao**, y generosos **bocadillos** de Tortilla, lomo, filete, vegetal... Kiko Enea cuenta con un **interior climatizado**, ideal para huir de los calores del verano, y una hermosa **terrazza** donde además de lo comentado podemos degustar **raciones** como Ajoarriero, Carne guisada, Albóndigas... También se elaboran paellas variadas y menús concertados por encargo. **Cierra:** Jueves.

## MALANTZA

VARIEDAD DE CERVEZAS Y  
PIKOTEO EN UN NUEVO LOCAL

## LAZKAO

ELOSEGI, 2



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

## BALENTIÑA

COCINA TRADICIONAL EN  
UN LOCAL DE SIEMPRE

## ZUMARRAGA

UROLA, 6  
TF. 943 010 934



El 17 de junio de 2026 se cumplirán 2 años desde que **Isabel Lainez y Xabier Torres**, hosteleros con amplia experiencia, se hicieron cargo del mítico restaurante Balentiña, en pleno centro. Su carta, tradicional y variada, ofrece raciones como buen Jamón, Zamburiñas, Rabas... así como **una gran variedad de ensaladas**, destacando la de jamón y la de bacalao, sin olvidar especialidades de cocina casera como Carrilleras de ternera en salsa, Secreto Ibérico... y **postres artesanos** como la Tarta de queso horneada o la Pantxineta igualmente casera. Los fines de semana se trabajan **Pescados** como Rape y Merluza. **Carta:** 30-40€ **Menú del día:** 14€ **Menú fin de semana:** 35,90€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Lunes. **Vacaciones:** 11-25 de agosto.

## ZERAINGO OSTATUA

COCINA TRADICIONAL CON LA  
FIRMA DE AIERT IZAGIRRE

## ZERAIN

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



El segurararra **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:** 15€ **Menú fin de semana:** 30€ (Bebida aparte) **Tarjetas:** Todas. **No cierra.**


**MANDIO TABERNA (Zerain)**

## LA MESA DE LOS VIVOS

“**H**ilak lurpera, biziak mahaira”, frase lapidaria (y nunca mejor dicho) que se traduciría por “Los muertos al hoyo, los vivos a la mesa” y que pende en un cartel situado en la columna que parte en dos la barra del bar Mando nos da una idea acerca de la filosofía de **Joseba Albizu Aizpeolea**, el joven zerainarra que dirige actualmente este establecimiento que durante décadas dirigió su tía, **M<sup>a</sup> Luisa Aizpeolea**. Y es que a pesar de la aparente seriedad que podría sugerir un local clásico, de paredes de piedra y columnas y vigas de madera decorado a la antigua usanza, su actual responsable apenas ha pasado la barrera de los 30 y quiere dar al establecimiento un aire juvenil y desenfadado acorde a su edad y a su estilo.

Las dos mazorcas de maíz negro que penden a los dos lados del mencionado cartel nos dan más pistas. Concretamente acerca de la apuesta de Joseba por el producto local y la economía circular. Un buen ejemplo es que en Mando encontramos opciones que pudieran recordarnos la oferta globalizada que cada vez nos envuelve más como son los **nachos**, pero en este caso nuestro anfitrión los adquiere a la casa **Ekotolo** de Alkiza, un proyecto joven comprometido al 100% y sin posturreos con el producto local y la sostenibilidad, y el maíz negro de los mismos es proporcionado por el caserío **Mendarte** de Zerain. Finalmente, la salsa que baña los talos está compuesta de tomate casero, queso y carne picada del propio caserío Mendarte, con lo que nos encontramos con unos nachos que poco o nada tienen que ver con el vulgar subproducto que encontraremos en las franquicias de comida basura.

Además de este guiño transgresor al “fast food”, en Mando encontraremos **una oferta básicamente tradicional** en la que hay que mencionar sí o sí las **albóndigas**, para las cuales Joseba sigue a pies juntillas la receta de M<sup>a</sup> Luisa, que las convirtió en uno de los emblemas de la casa. Sabrosas, jugosas, acompañadas de un riquísimo tomate casero, estas generosas bolas de carne también del caserío Mendarte, son uno de los productos más solicitados del local y pueden disfrutarse como ración, como pintxo, en plato combinado... o como bocadillo, una opción que, nos comenta Joseba, tiene un gran éxito entre el público joven, y es que tiene que resultar un placer pringarse los dedos de arriba a abajo con un bokata chorreante de estas albóndigas.

Por lo demás, en Mando encontraremos una **amplia oferta de Platos combinados** con la misma base (ensalada, 2 croquetas, huevo frito y patatas) a la que podemos añadir el ingrediente principal que preferamos: Albóndigas, Filete, Pechuga, Jamón... y otras especialidades como el San Jacobo casero (otro de los iconos de la casa), las croquetas, la ensalada mixta, los bocadillos o los postres caseros, pudiéndose optar entre semana por un **menú del día** a 15 euros donde también encontramos algunos platos de pescado como la merluza a la plancha o en salsa o el bacalao al pil-pil, siempre en función del mercado. Una oferta, como puede verse, corta pero intensa y, sobre todo, con una **excelente relación calidad-precio** ya que el ticket medio raramente superará los 20-25 euros, optemos por el menú o comamos libremente.

Si sumamos a esto que Mando está situado en pleno centro de **uno de los pueblos más coquetos de Goierri**, en un caserío centenariano, ofreciendo incontables opciones de relajante paseo con vistas, este humilde local se convierte en una muy atractiva opción de “escapada” para todos los públicos.



## OLANO

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

## ORDIZIA

FORU PASEALEKUA, 1  
TEL. 943 80 54 70  
www.olano.eus  
@olano.1919



El ordiziarra **Ekain Mugika** dirige en solitario este imponente local centenario que fue completamente renovado en 2019 dándole un **aspecto más moderno y actual** que incluye una espectacular cristalera con vistas a su precioso patio interior. Ekain ha orientado el bar hacia una **filosofía de "gastrobar" con platos informales especialmente indicados para compartir y disfrutar**: Hamburguesa de langostino; Carrilleras en su salsa; Hongos asados; Focaccia rellena con cabeza de jabali Xuberu; Arroz de carabineros con mahonesa de ajo asado... así como **pintxos y una bonita selección de postres**. Olano abre todos los días de 8:00 a 00:00 (domingos a partir de las 9:00) y no cierra ningún día, siendo también un lugar ideal para tomar una buena copa.

## TOKI ALAI

EL BAR MÁS VETERANO DE LOS  
LETURIAS REABRE SUS PUERTAS

## ZUMARRAGA

ANTONINO ORAA, 6  
943 73 06 19



**Petru Perdei, "Pedro"** para los amigos, dirige desde el pasado mes de abril este mítico Bar Restaurante de la zona de Los Leturia con la ayuda de **Sonia Horrego**, que atiende la barra y la sala. Pedro se ha preocupado por mantener el **carácter casero** y el estilo que imprimía al bar Lourdes Odriozola haciendo que no falten los **Txanpiñones "Maritxu"** ni las **Croquetas** caseras a las que tan buena fama dio la anterior propietaria. Tampoco faltan los callos, las gildas, las tortillas, los menús y los postres caseros en este bar con ambiente sano y local que abre todos los días a las 8:30 de la mañana (9:30 sábados y domingos). **Menú del día**: 15,50€ (Con café: 16€) **Menú de Fin de semana**: 28€ **No cierra**. Pedro dirige también la cercana **Pensión Urola**, situada a escasos metros del bar.

## ERLO

NUEVO RELEVO  
EN UN BAR CENTENARIO

## LAZKAO

ELOSEGI, 17  
TF. 943 889 639



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

## HOKABA

INTERESANTES NOVEDADES EN  
UN LOCAL REFERENCIAL

## URRETXU

AREIZAGA, 18  
TF. 943 90 60 89



**Eukene Guerra** dirige este local ideal para picotear sus pintxos y tortillas de lunes a viernes o para disfrutar los fines de semana de sus **Raciones, Sandwiches, Bocadillos, o Hamburguesas** Hokaba arranca todos los días a las 9 de la mañana con **desayunos con tostadas recién hechas y repostería** y su excelente barra de **pintxos**, y el fin de semana cuenta con **NOVEDADES** como los **Torreznos, los Txopitos, las Guindillas en tempura**, o los **Sandwichs en pan de brioche**. Además, han mejorado las **Hamburguesas** ofreciendo, además de la exquisita **Hamburguesa Hokaba** unas contundentes **Hamburguesas de carne de Txuleta** que están arrasando. Todo ello sin olvidar sus clásicos **Bandidos, Torpedos, Bravas, Croquetas Tigres...** y sus exitosas **Rabas**.



ASADOR ERRETEGIA  
**KATTALIN**



Especialidad en **chuletón**  
de viejo a la **parilla**

Katea kalea 4 (junto al polideportivo) BEASAIN  
asador@kattalin.com • www.kattalin.com

**943 88 92 52**



**BEREZI**

KAFEA-OGIA & ZERBAIT GOZOA



*Tu txoko dulce  
en el centro de Ordizia*

Nagusia Kalea 17, ORDIZIA **843 64 09 02**  
berezikafetegia@gmail.com

**MUJIKA  
HARATEGIA**

MUCHO MÁS QUE CARNE

**BEASAIN**

AVDA. NAVARRA, 31  
TF. 943 88 04 88



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

# ORIGEN, CALIDAD, VARIEDAD Y PROFESIONALIDAD



Andoni Pablo y Raket Corchero regenta, desde 2007 este cuidado puesto hoy situado en La Bretxa donostiarra al que hay que añadir un segundo puesto en ERRENTERIA en los que encontraremos una gran variedad de bacalao de importación de primera calidad procedente casi en su totalidad de las Islas Faroe, origen de los mejores bacalao del mundo.

En Uraznu, el bacalao se importa entero y se corta en casa, por lo que los responsables del establecimiento saben de primera mano lo que compran y lo que venden. Llama la atención la variedad de formatos en bacalao seco: Medallones, Kokotxas, Carrileras, Callos, Desmigado, Copos (formato ideal para croquetas o pimientos rellenos), así hasta 25 tipos de formatos entre los que destaca el Filete de selección, considerado el "solomillo" del bacalao. También pueden adquirirse bacaladas enteras de diversos tamaños, desde 500 gramos a 5 kilos.

No falta el bacalao desalado ni la posibilidad de envasar la compra al vacío para que ésta se conserve varios días y pueda ser llevada como regalo. Completan la oferta de Uraznu una corta pero cuidada variedad de productos delicatessen como Miel de las Hurdes, Aceite de las Garrigas...

Más información en Facebook.



Consulta y compra desde nuestra página web:

[www.bacalao suranzu.com](http://www.bacalao suranzu.com)

**Bacalao de importación**

Mercado de la Bretxa - DONOSTIA. Tél. 943 10 78 08

Bacalao Maite. C.C. Niessen - ERRENTERIA. Tel: 943 34 05 10

## GUZTA KAFETEGIA

CAFÉ, PAN, COMESTIBLES,  
TXUTXES Y PERIÓDICOS

## IDIAZABAL

BIKUÑA KALEA, 5  
TEL. 660 14 45 55  
aizpeaolano@gmail.com



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

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

## AMETSA

TERNERA DEL PAÍS Y COMIDA  
PARA LLEVAR HECHA EN EL LOCAL



Esta carnicería, dirigida desde 2002 por **Joseba Arratibel** y **Jon Telleria** cuenta como principal atractivo su **carne de ternera proporcionada desde sus inicios por productores de Zumarraga, Urretxu, Ezkio y Gabiria**, además de **Cordero de caserío en temporada** y **buenos embutidos ibéricos** traídos directamente de Guijuelo. Además, Joseba y Jon cuentan, desde hace tres años, con una **cocinera** que elabora en el mismo local **platos caseros para llevar** como Albóndigas, Lasaña, Pimientos rellenos, Bacalao con tomate o al pil-pil, Txipirones en su tinta, Callos, Costilla, Oreja... así como exquisitas **pizzas elaboradas en el local** con productos naturales. Complementos como conservas de Navarra, comestibles y aceites completan la oferta de un establecimiento imprescindible.

## JANNETT

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



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

## ZUMARRAGA

BIDEZAR, 1  
TEL. 943 03 75 20

## LASA HARATEGIA

CARNES DEL PAÍS DE CALIDAD Y  
PRODUCTOS ELABORADOS CASEROS



Las **carnes del país** y los **productos elaborados en la propia carnicería** son la seña de identidad de Lasa, carnicería con gran solera de Ordizia en la que **Maxi**, actual propietario, viene bregando desde hace **10 años, 8 de ellos en solitario**. Las carnes **Eusko Label**, los pollos de caserío **Lumagorri** y las excelentes y muy solicitadas **Chuletas de Vaca** comparten así mostrador con una gran variedad de productos que nos facilitarán la vida como **Hamburguesas de pollo y de ternera, Callos, Albóndigas, Cachopos de ternera y de pollo, Brochetas de cerdo, Pimientos rellenos, Croquetas de jamón, Pencas rellenas, Alitas adobadas...** todo natural y elaborado con género de primera. Tiene también gran éxito el lomo ibérico casero y los embutidos como chorizo, txistorra, morcilla y mondejús en temporada, etc.

## ZUMARRAGA

PIEDAD 5,  
TEL. 637 95 69 80



HAZ TU PEDIDO  
POR WHATSAPP!

## ORDIZIA

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



# ANTXUSI

## ERREFORMA INTEGRALAK REFORMAS INTEGRALES

Ezkiaga etorbidea z/g. BEASAIN  
**943 88 21 40**

info@reformasantxusi.com  
www.reformasantxusi.com

Gremioen koordinazioa - Igeltseritza orokorra  
Erreforma integralak - Sukaldeko altzariak  
Bainugelako altzariak - Horma armairuak  
Sukalde (ekonomika)-k - Ordezkoak eta matxura

Coordinación de gremios - Albañilería en general  
Reformas integrales - Muebles de cocina  
Muebles de baño - Armarios empotrados  
Cocina económica - Repuestos y averías



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



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

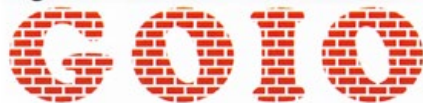


**CARPINTERÍA EN ALUMINIO Y PVC**  
ventanas, puertas, armarios, etc...

Industrialdea Urola 8, Pab. 8 - LEGAZPI -

**670 40 75 97 / 654 22 58 08**

## igeltsaritza-albañilería



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**

**RACi**  
hierros y metales

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





**unai**  
IGELTSEKITZA  
ALBAÑILERÍA

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



Tf. 627 081 945 - unairodriguez30@gmail.com



ALUMINOS MURO CORTINA DOMOTICA  
Pol. Ind. Argixao, 30. ZUMARRAGA  
943 72 08 07  
aluminosleihoetxe@gmail.com

Ventanas de PVC NAZAN



Instalamos  
MURO  
CORTINA

Ventanas de aluminio de STRUGAL

**STRUGAL**

Instalamos FACHADA VENTILADA



**Laubide**



Iturgintza • Gasa • Berogailuak  
Fontanería • Gas • Calefacción

Aire girotua • Klimatizazioa  
Aire acondicionado • Climatización

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



**HARLANDU S.COOP**

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

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

**MARGOGAI**

Pinturak, Tresnak, Dekorazioa,  
Industrialia, Makineria

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

**DURAMAL**



**ZUGAZTIBI**

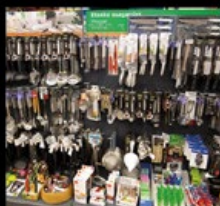
aholkularitza  
asesoria

abokatuak  
abogados

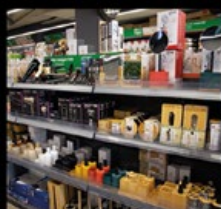
bitartekaritza zerbitzua  
servicio de mediación

higiezin agentzia  
inmobiliaria

Domingo Unanue Eparantza 5 Tf. 943 16 15 58  
**ORDIZIA** M: 639 95 74 89  
zugaztibi@zugaztibi.eu



**Burdindegia** Ferrería  
**Eskuzko erremintak eta tresna elektrikoak**  
 Herramientas manuales y eléctricas  
**Brikolajea** Bricolaje  
**Etzetresna elektriko txikiak** Pequeños electrodomésticos  
**Tresnería** Menaje  
**Dekorazioa / Etxea** Decoración / Hogar  
**Elektrizitatea / Argiztapena** Electricidad / Iluminación  
**Iturgintza** Fontanería  
**Lorezaintza / Lorategiko altzariak** Jardinería /  
 Mobiliario de jardín  
**Sarrailagintza / Postontziak** Cerrajería / Buzones  
**Maskotentzako osagaiak** Accesorios para mascotas  
**Pinturak / Pintura-osagarriak** Pinturas /  
 Accesorios de pintura



FERRERIA  
**Alonso**  
 BURDINDEGIA

Urdaneta 4, ORDIZIA - Tf. 943 80 50 74

¿Problemas de condensación, moho y humedad?



## INYECCIÓN EN TABIQUE TAMBOR



**RÁPIDO , ECONÓMICO  
Y SIN OBRAS**



**AHORRO EN  
CALEFACCIÓN**



**INYECCIÓN EN TABIQUE TAMBOR  
CON MATERIALES TERMO-ACÚSTICOS**

**ANTES**



**DESPUÉS**



¿Filtraciones de agua en garajes y sótanos?

## SOLUCIÓN: INYECCIÓN DE RESINAS AQUOREACTIVAS



**943 730 699**



**WWW.ATERKI.COM**