



urriaren 25etik abenduaren 8ra
del 25 de octubre al 8 de diciembre



baserriko txerria

Tradizioz Euskal Herriko baserrietan kalitate handiko janariak eta edariak ekoizti izan dira; gure baserritarrek arreta handiz zaindu izan dituzte, landa-ingurua babesteko zeregina ere beren gain hartuta.

Gure baserrietan hazi eta bizi diren animalien artean, txerria izan da nabarmenetako bat, eta, duela urtebetetik, horren tradizionala den produktu horrek badu bere kalitateari dagokion ziurtagiria ere: Eusko Label familian sartu da, “Baserriko Txerria/Cerdo de Caserío” izenarekin. Horrela, Basatxerri Urdetxe etxearentzat aire librean hazten dituen txerriak, euren bizitza osoa euskal mendietan igarotzen duten txerri horiek, berme ezin hobea adierazten dute gure etxeetan kalitate handiko produktu osasungarriak izan ditzakegula ziurtatzeko.

Hazi Fundazioak arautzen duen araudi zorrotzak ezarritako jarraibideak betez, animalia horiek euskal geografia osoan zabalduta dauden gure baserri inguruetako baso eta zelaietan ibiltzen dira, eta laboreez, lekadun landareez, olio-landareez eta zahiz osatutako pentsuak eta mendietan aurkitzen dituzten askotariko fruta eta belarrak jaten dituzte.

Zer beste aparteko ezaugarri ditu produktu honek? Funtsean, ohiko txerribodetan “prozesatzen” ziren baserriko txerri haietako bat dastatzeko zortea izan genuenok gogoratzen duguna: batez ere, zapore bikaina, eta baita oso garrantzitsua den beste gauza bat ere: aparteko samurtasuna, bai haragi freskoan, bai berorrek in egindako produktuetan ere, txerriaren langintzan eskulangile onenak direnekin lan egiten baitugu benetako txerri-gutiziak lortzeko, ahalik eta modu sinpleenean landuz eta gehigarriak ezinbestekoak direnean soilik erabiliz, eta ahalik eta gutxien.





Tradicionalmente en los caseríos de Euskadi se han producido alimentos y bebidas de inigualable calidad, cuidados con mimo por nuestros baserritarras, que han hecho suya la labor de proteger el entorno rural.

Entre los animales que se crían y conviven en nuestros caseríos, el cerdo ha sido uno de los más destacados y desde hace un año, este producto tan tradicional dispone de un reconocimiento a su calidad, al haberse incorporado a la familia Eusko Label con el distintivo "Baserriko txerria/Cerdo de caserío". De esta forma, los cerdos criados al aire libre por Basatxerri para la marca Urdetxe, cuya vida transcurre íntegramente en los montes vascos, representan la garantía de disponer en nuestros hogares de un producto de gran calidad y alta garantía sanitaria.

Siguiendo las indicaciones establecidas en el estricto reglamento que rige este producto que controla la Fundación Hazi, los animales disponen en todo momento de acceso a los bosques y prados de los caseríos que se reparten por toda la geografía vasca y se alimentan con piensos basados en granos de cereales, leguminosas, oleaginosas, salvados y todo tipo de frutos y hierbas que encuentran en los montes.

URDETxE[®]

Baserriarrok Aske Hazi/ko Txerria
Cerdos criados al aire libre en los caseríos



**Baserriko
Txerria**
Cerdo
de Caserío



· BASATXERRI ·



errezil sagarra

Sagar barietate hau ehunka urtetan Errezil eta inguruko baserri guztietan ekoiztu izan da. Barietate zaharrenetarikoa da eta euskal sukaldaritzan oso ezaguna da. Kolore berde-horixka du (baina ilun samarra ere izan liteke), neurri ertainekoa da eta itxura nahiko zapala du (txorten ondoan koskor txiki bat edo, izan ohi du, baina ez ale guztiek). Azal gogorra eta latz samarra du, eta, zaporea, berriz, gazia du.

Errezil Sagarra gordinik jateko, sagardorako edota sukalderako erabili daitekeen bertako sagar barietate bakarrenetarikoa da. Sagardogileen esanetan, sagardoa egiteko dagoen sagarrik onenetakoa da. Eta sukalderako oso preziatua da, batik bat postreak egiteko: sagar erreak, konpota, tartak, menbrilloa, marmelada...

Errezilen eta Azpeitiko azokan ere erosi daiteke.

Leku freskoan edukiz gero, udaberrira arte iraun lezake.





Esta manzana es una variedad que se produce en Errezil y alrededores. Es una de las variedades más antiguas y muy conocida en los caseríos de la zona y en la cocina vasca. Es una manzana de un sabor ácido, de tamaño medio, de forma aplastada y de un color verde-amarillo con zonas pardas. Tiene una piel fina, dura y áspera.

*La **Errezil Sagarra** es una de las pocas manzanas autóctonas apropiadas para comer en la mesa, para la elaboración de sidra y para la repostería. Según los sidreros, es una de las mejores manzanas para elaborar la sidra. Y el fruto es muypreciado en repostería para elaborar manzanas asadas, compota, tartas, dulce de manzana, mermelada...*

Es habitual su venta en el mercado de los municipios de Errezil y de Azpeitia.

El fruto se conserva en condiciones adecuadas hasta la primavera.



urolagustagarri

Bertako produktuak eta lehengaiak eta beroriek ekoizten eta lantzen dituzten baserritarrak eta ekoizleak Urola Erdia eskualdeari izaera berezia, aberatsa eta propioa ematen dioten elementuak dira, ezbairik gabe. Bestalde, euskal sukaldaritzaren eta berori lantzen duten profesionalen multzoa ere ez dira atzean gelditzen.

Duda izpirik ez dugu: bi aldeetako dikotomiak –bertako produktuen eta ekoizleen artekoa eta euskal sukaldaritzaren eta jatetxeen artekoa– uztartuz eta horri balioa emanez lor daitekeen emaitza, gutxien-gutxienean, erakargarria izango da. **UROLA GUSTAGARRI** bi alderdi horiek uztartzearen emaitza da.

Bertako produktuez osatutako eta bertako sukaldariek trebetasun handiz prestaturiko menuen bidez, baserri eta ekoizpen gunetara bisita gidatu bereziak eginez eta “ekitaldi gastronomiko” berritzaileak data konkretu batzuen barruan antolatuz, aisialdi eta turismorako eskaintza paregabea sortu dugulakoan gaude, lehendik eskualde honek duen eskaintza turistiko oparoaren osagarri edota gehigarri.

Sin duda alguna, tanto nuestros productos y nuestras materias primas como los productores y agricultores que los trabajan son elementos que otorgan al valle del Urola Medio un carácter propio, rico y singular. Por otro lado, la cocina vasca y el equipo de profesionales que trabajan en ella tampoco se quedan atrás.

*El resultado que podemos conseguir uniendo y poniendo en valor ambas dicotomías, es decir, la de los productos autóctonos y los productores y la de la cocina vasca y los restaurantes locales, es, como mínimo, muy atractivo. **UROLA GUSTAGARRI** es la unión de ambos aspectos.*

Gracias a los menús a base de productos locales realizados con el saber hacer de nuestros cocineros, a las visitas guiadas a nuestros centros de producción y a la organización de eventos gastronómicos innovadores en fechas concretas, hemos podido elaborar una inmejorable oferta turística y de ocio, complementando así la rica oferta turística que ofrecía anteriormente esta comarca.



SUSTATZAILEAK / PROMOTORES:



Julio Urkijo 25 (Insausti Jauregia)
20720 Azkoitia (Gipuzkoa) • Tel.: 943 85 11 00
turismo@iraurgilantzen.net • www.urolaturismo.net



Enparan, 1-2.
20730 Azpeitia (Gipuzkoa) • Tel.: 943 81 65 00
urkome@urkome.com • www.urkome.com

JARRAI GAITZAZU
SIGUEVNOS





jatetxeak restaurantes

joseba jatetxea - laja jatetxea - jai-alai jatetxea - kiruri jatetxea
larrañaga hotela-jatetxea - mikel uria jatetxea - sagasti zahar jatetxea
beizamako ostatu zaharra - letea jatetxea - aranburu jatetxea



MENUAK *MENÚS*





Aizkibel, 10 • 20720 Azkoitia (Gipuzkoa) • Tel.: 943 85 34 12 • josebajatetxea@hotmail.com

www.josebajatetxea.com

menua menú

APERITIBOA APERITIVO ONGIETORRI ZIZKA-MIZKA

APERITIVO DE BIENVENIDA

1. PLATERA 1º PLATO

BASERRIKO LABENDUN TXERRIAREN
ASKOTARIKO TXERRIKIAK / FRIJITU BEREZIAK
SURTIDO DE CERDO DE CASERIO CON LABEL / FRITOS ESPECIALES

2. PLATERA 2º PLATO

BASERRIKO LABENDUN TXERRIAREN SEKRETUA
ERREZIL SAGAR KREMARKIN

SECRETO DE CERDO DE CASERIO CON LABEL
CON CREMA DE MANZANAS REINETAS ERREZIL

POSTREA POSTRE

MILORRI EPELA ERREZIL SAGAR KONPOTA
ETA ARRAUTZESNEAREKIN

MILHOJAS TEMPLADO CON COMPOTA
DE MANZANAS ERREZIL Y NATILLAS

EDARIAK / BEBIDAS:

ETXEKO ARDO ONDUA, RUEDA ARDO ZURIA,
ARDO GORRI NAFARRA, SAGARDOA EDO URA
VINO CRIANZA DE LA CASA, VINO BLANCO RUEDA,
VINO TINTO DE NAVARRA, SIDRA O AGUA

PREZIOA / PRECIO: 25 €

Aurrez enkargatuta
Por encargo





Santa Kutz auzoa s/n • 20720 Azkoitia (Gipuzkoa) • Tel.: 943 85 14 12

menua menú

APERITIBOA APERITIVO

ETXEKO KROKETAK

CROQUETAS CASERAS

1. PLATERA 1º PLATO

TXERRI BURUAREN ENTSALADA

ENSALADA DE CABEZA DE CERDO

2. PLATERA 2º PLATO

TXERRIAREN "SEKRETOA" (BASERRIKOA)

SECRETO DE CERDO DE CASERIO

POSTREA POSTRE

ERREZILGO SAGARRAREN TATIN OPILA

TARTA TATIN DE MANZANA ERREZIL

EDARIAK / BEBIDAS:

ETXEKO ARDOA, SAGARDOA ETA URA

VINO DE LA CASA, SIDRA Y AGUA



PREZIOA / PRECIO: 25€

Aurrez enkargatuta asteburuan bakarrik. Asteartetan itxita.

Solo los fines de semana, reserva previa. Martes cerrado



Urrestilla bidea • 20730 Azpeitia (Gipuzkoa) • Tel.: 943 81 22 71 • jaialaijatetxea@gmail.com

menua menú

APERITIBOA APERITIVO

OTARRAINXKA-KURRUSKARIA

CRUJIENTE DE LANGOSTINO

1. PLATERA 1º PLATO

TXERRI-HANKEN ENTSALADA EPELA

ENSALADA TEMPLADA DE MANITAS DE CERDO

2. PLATERA 2º PLATO

KORTAKO HEGAZTI CHARLOTTEA

CHARLOTA DE AVE DE CORRAL

POSTREA POSTRE

ERREZIL SAGARREKIN

EGINDAKO SAGAR-TARTA

TARTA DE MANZANA DE MANZANA ERREZIL

EDARIAK / BEBIDAS:

ETXEKO ARDOA, SAGARDOA EDO URA.

VINO DE LA CASA, SIDRA O AGUA.

PREZIOA / PRECIO: 22,50€

Egunero enkargatu gabe.

Disponible a diario sin necesidad de encargo.





Loiola auzoa, 24 • 20730 Azpeitia (Gipuzkoa) • Tel.: 943 81 56 08 • info@kiruri.com
www.kiruri.com

menua menú

APERITIBOA *APERITIVO*

ETXEKO APERITIBOA

APERITIVO DE LA CASA

1. PLATERA *1º PLATO*

BARAZKI-PASTELA

BERE SALTSAREN GAINEAN

PASTEL DE VERDURAS SOBRE SU SALSA

2. PLATERA *2º PLATO*

BASERRIKO TXERRIAREN MASAILAK

IDIAZABAL GAZTA-ZERRENDEKIN

CARRILLERAS DE CERDO DE CASERÍO

(BASERRIKO TXERRIA) CON RAYAS DE IDIAZABAL

POSTREA *POSTRE*

ERREZIL SAGARREKIN EGINDAKO

SAGAR-TARTA ZIROPEAREKIN

ETA GAROAREKIN

TARTA DE MANZANA ERREZIL CON SIROPE Y HELECHO

EDARIAK / *BEBIDAS:*

ETXEKO ARDOA, URA ETA SAGARDOA

VINO DE LA CASA, SIDRA Y AGUA



PREZIOA / *PRECIO:* 25 €

Larrañaga hotela jatetxea



Urrestilla bidea z/g • 20730 Azpeitia (Gipuzkoa) • Tel.:943 81 11 80
nfo@hotel-larranaga.com • www.hotel-larranaga.com

menua menú

APERITIBOA *APERITIVO*

ITSASKI-KREMA

CREMA DE MARISCO

1. PLATERA *1º PLATO*

ZIZKA-MIZKA HOTZ ETA BEROAK

ENTREMESSES FRÍOS Y CALIENTES

2. PLATERA *2º PLATO*

TXERRI BURUALDEA PARRILEAN LAGUNGARRIEKIN

CABEZADA DE CERDO A LA PARRILLA CON SU GUARNICIÓN

POSTREA *POSTRE*

ERREZIL SAGARREKIN EGINDAKO BUDINA

PUDIN DE MANZANAS ERREZIL

EDARIAK / *BEBIDAS:*

ETXEKO ARDOA, URA ETA SAGARDOA

VINO DEL AÑO, SIDRA O AGUA



PREZIOA / PRECIO: 20 €



Loiolako Inazio Hiribidea, 5 - 20730 Azpeitia (Gipuzkoa) • Tel.: 943 81 43 15 • mikelurijatetxea@gmx.es
www.mikelurijatetxea.com

menua menú

APERITIBOA APERITIVO

TXISTOR FRIJITUA / CHISTORRA FRITA

1. PLATERA 1º PLATO

TXIPIROIEN ENTSALADA EPELA
 ERREZIL SAGARREN OZPIN-OLIOTAN

ENSALADA TEMPLADA DE CHIPIRONES CON
 VINAGRETA DE MANZANA ERREZIL

2. PLATERA 2º PLATO

BASERRIKO TXERRIAREN
 AZPIZUN-ESKALOPINAK
 ONDDO-SALTSAREKIN

ESCALOPINES DE SOLOMILLO DE
 BASERRIKO TXERRIA CON SALSA DE HONGOS

POSTREA POSTRE

ERREZIL SAGARREZ ETA
 XANTILLIZ BETETAKO HOSTOPILA
 HOJALDRE RELLENO DE MANZANA ERREZIL Y
 CHANTILLÍ

KAFEA CAFÉ

EDARIAK / BEBIDAS:

ETXEKO ARDOA
 VINO DE LA CASA



PREZIOA / PRECIO: 22€

Egunero enkargatu gabe.
 Disponible a diario sin necesidad de encargo.



Elosiaga auzoa, 353 - 20730 Azpeitia (Gipuzkoa) • Tel.: 943 81 34 42 • sagastizahar@hotmail.es

menua menú

APERITIBOA *APERITIVO*

PERRETXIKOZ ETA TXERRIKIZ
BETETAKO ZAKUTXOA BERE SALTSAN

SAQUITO RELLENO DE SETAS Y
CARNE DE CERDO EN SU SALSA

1. PLATERA *1º PLATO*

SAGAR ETA OILASKO
KURRUSKARI ENTSALADA

ENSALADA DE MANZANA Y CRUJIENTE DE POLLO

2. PLATERA *2º PLATO*

TXERRI-SAIHESKIA PARRILAN
TXIMITXURRIAREKIN

COSTILLA DE CERDO A LA PARRILLA
CON CHIMICHURRI

POSTREA *POSTRE*

SAGARREZ ETA INTXAURREZ
EGINDAKO JOGURTA

YOGUR DE MANZANA Y NUEZ

EDARIAK / *BEBIDAS:*

ETXEKO ARDOA, SAGARDOA ETA URA
VINO DE LA CASA, SIDRA Y AGUA



PREZIOA / *PRECIO:* **22€**

Aurrez enkargatuta.
Por encargo.



beizamako ostatu zaharra



20739 Beizama (Gipuzkoa) • Tel.: 943 15 07 98 • ostatuzaharra@hotmail.com

menua menú

APERITIBOA APERITIVO

BASERRIKO TXERRIAREN URDAI AZPIKOA

JAMÓN DE CERDO DE CASERÍO

1. PLATERA 1º PLATO

ODOLKI ERREBUELTOA

REVUELTO DE MORCILLA

2. PLATERA 2º PLATO

BASERRIKO TXERRIAREN MASAILAK SALTSA

CARRILLERAS DE CERDO DE CASERÍO EN SALSA

POSTREA POSTRE

ERREZIL SAGARRAREN KONPOTA

ELUR PUNTURA HARROTUTAKO

ARRAUTZAREKIN, LABEAN ERRETA

COMPOTA DE MANZANA ERREZIL CON HUEVO

AL PUNTO DE NIEVE AL HORNO

EDARIAK / BEBIDAS:

ETXEKO ARDOA, URA ETA SAGARDOA

VINO DE LA CASA, SIDRA Y AGUA



PREZIOA / PRECIO: 22,50€

Egunero, enkarguz bakarrik.
Disponible a diario sin necesidad de encargo.

letea jatetxea



Tolosa-Azpeitia errepidea • Letea auzoa • 20737 Errezil (Gipuzkoa) • Tel.: 943 81 28 87

menua menú

APERITIBOA APERITIVO

ETXEKO ZIZKA-MIZKAK

APERITIVO DE LA CASA

1. PLATERA 1º PLATO

**BASERRIKO TXERRIAREN ASKOTARIKO TXERRIKIAK
(URDAIAZPIKOA, TXORIZOA, SOLOMOA ETA SALTXITXOIA)**

ENTSALADA EPELA BASERRIKO TXERRIAREN URDAIAZPIKOAREKIN

SURTIDO DE CERDO DE CASERÍO (JAMÓN, CHORIZO, LOMO Y SALCHICHÓN)

ENSALADA TEMPLADA CON JAMÓN DE CERDO DE CASERÍO

2. PLATERA 2º PLATO

TXEKOR-TXULETA PIPERREKIN ETA PATATEKIN

CHULETA DE TERNERA CON PIMIENTOS Y PATATAS

POSTREA POSTRE

ERREZIL SAGARREKIN EGINDAKO

SAGAR-TARTA IZOZKIAREKIN

TARTA DE MANZANA DE MANZANAS ERREZIL CON HELADO

KAFEA CAFÉ

EDARIAK / BEBIDAS:

URTEKO ARDOA, SAGARDOA ETA URA

VINO DEL AÑO, SIDRA Y AGUA



PREZIOA / PRECIO: 30€

Enkarguz: astelehenetik ostegunera, bazkariak;
ostiraletik igandera, bazkariak eta afariak.

Por encargo: de lunes a jueves, comidas; de viernes a domingo, comidas y cenas.



Urrutikoetxea kalea 2 • 20740 (Aizarna) Zestoa (Gipuzkoa) • Tel.: 943 14 80 05 • txondei@hotmail.com

menua menú

APERITIBOA *APERITIVO*

BASATXERRI DASTAKETA

DEGUSTACIÓN DE BASATXERRI

1. PLATERA 1º PLATO

GARAICO BARAZKIEN PANATXEA

PANACHÉ DE VERDURAS DE TEMPORADA

2. PLATERA 2º PLATO

TXERRI-HANKAK ARRAUTZA-IRINETAN PASATUTA

PATAS DE CERDO REBOZADAS

POSTREA *POSTRE*

ETXEKO JOGURTA ERREZIL SAGAR KONPOTAREKIN

YOGUR CASERO CON COMPOTA DE MANZANAS ERREZIL

EDARIAK / BEBIDAS:

URTEKO ARDOA, SAGARDOA EDO URA

VINO DEL AÑO, SIDRA O AGUA.

PREZIOA / PRECIO: 24€

Menua aurrez enkargatu behar da; eta egunero emango dugu, astelehenetan izan ezik, jaieguna dugulako. *Se deberá encargar el menú con antelación; se servirá el menú todos los días salvo los lunes, por descanso semanal.*





Urriak 25, larunbata - AZKOITIA

Herri aurkezpena.

12:00 Herriko plazan. Baserriko txerriarekin egindako pintxo-dastaketa, sagardoaz lagundurik.

11:00- 14:00 Errezil sagar-gaileren lantegia.

Presentación pública

12:00 En la plaza del pueblo. Degustación de pinchos elaborados con Cerdo de Caserío y degustación de sidra. 11:00- 13:00 Taller de galletas de manzana Errezil.



Urriak 26, igandea - AZPEITIA

Sagastitik Kupelera bisita

Añota sagardotegian.

Sagardoa egiteko prozesua zuzenean. Bisita gidatua eta dastaketa. Informazioa eta erreserbak: 943 81 20 92

Desde el manzanal a la cuba visita en la Sidrería Añota.

Proceso de elaboración de la sidra en directo.

Visita guiada y degustación. Información y reservas: 943 81 20 92



Azaroak 2, igandea - BEIZAMA

Paseoa eta jolasak: Basoa udazkenean

10:00etan Beizamako plazan

13:00etan Animalien aztarnak bilatu, eta familia-jolasak. Beizamako produktuen dastaketa aterpetxean. Informazioa eta erreserbak:

BEIZAMAKO ATERPETXEA - INGURUMEN ZENTROA, 630 181 994, beizamabizia@gmail.com

Paseo y juegos: El bosque en otoño

■ Famili planak / baserri bisita gidatuak.
Planes familiares / visitas guiadas a caseríos.

■ Gastro ekimenak.
Actividades gastronómicas.



A las 10:00 en la plaza de Beizama - 13:00
Búsqueda de huellas de animales y juegos familiares. Degustación de productos de Beizama en el albergue. Información y reservas: ALBERGUE DE BEIZAMA - CENTRO AMBIENTAL, 630.181.994, beizamabizia@gmail.com

Azaroak 8, larunbata- AZPEITIA

Ardo dastaketa eta Euskal Herriko Txorizo egosi txapelketa

Goizean, Plaza Nagusian.

Degustación de Vino y Campeonato de Euskal Herria de Chorizo Cocido

Durante la mañana, en la Plaza Mayor

Azaroak 9, igandea - ERREZIL

Baserriaz gozatuz, Errezil sagastitik mahaira.

Bisita gidatua eta dastaketa. IRURE TXIKI BASERRI AGROEKOLOGIKOA Info eta erreserbak 605755543.

11:00 - 16:00

Disfrutando del caserío, desde el manzanal Errezil a la mesa

11:00 - 16:00

Visita guiada y degustación. CASERÍO AGROECOLÓGICO IRURE TXIKI. Información y reservas: 605755543



Azaroak 12, asteazkena- ZESTOA

TOPAKETA. Ekoizle eta ostalaritzaren arteko topaketak. 16:30-19:30

Aranburu landetxea, Aizarnan (Zestoa).

ENCUENTRO

16:30 - 19:30. Encuentro entre productores y hosteleros en Aranburu landetxea, Aizarna (Zestoa).



Azaroak 16, igandea - BEIZAMA

URKI baserrira bisita: BASATXERRI haztegia

10:30 - 13:00

Urki baserriko txerri-haztegia bisita gidatua. Beizamako produktuen dastaketa aterpetxean. Informazioa eta erreserbak: BEIZAMAKO ATERPETXEA - INGURUMEN ZENTROA, 630 181 994, beizamabizia@gmail.com

Visita guiada al criadero de cerdos del caserío Urki.

Degustación de productos de Beizama en el albergue. Información y reservas: ALBERGUE DE BEIZAMA - CENTRO AMBIENTAL, 630 181 994, beizamabizia@gmail.com

SAN MARTIN festak eta azoka ERREZIL, GOIZEAN

***Fiestas y feria de SAN MARTÍN
ERREZIL
DURANTE LA MAÑANA***

Azaroak 29, larunbata - ERREZIL

Ogi eta Errezil sagar-gaileten lantegia

10:00 - 16:00

IRURE TXIKI BASERRI AGROEKOLOGIKOA

Informazioa eta erreserbak: 605755543

Taller para la elaboración de pan y galletas de manzana Errezil

10:00 - 16:00

CASERÍO AGROECOLÓGICO IRURE TXIKI.

Información y reservas: 605755543



■ Famili planak / baserri bisita gidatuak.
Planes familiares / visitas guiadas a caseríos.

■ Gastro ekimenak.
Actividades gastronómicas.



Azaroak 30, igandea - AZKOITIA

San Andres azoka berezia GOIZEAN

*Feria especial de San Andrés
DURANTE LA MAÑANA*

Abenduak 7, igandea- ERREZIL

ERREZIL SAGARRAREN AZOKA GOIZEAN

*FERIA DE LA MANZANA ERREZIL
DURANTE LA MAÑANA*



POSTRE-LANTEGIA

(sagar-gozokia eta galletak)

BEIZAMA

10:30 - 13:00

Postre-lantegia familian: Gurinezko galletak
eta Sagar-gozokia.

Informazioa eta erreserbak: BEIZAMAKO
ATERPETXEA - INGURUMEN ZENTROA,
630 181 994, beizamabizia@gmail.com

TALLER DE REPOSTERÍA

(dulce de manzana y galletas)

BEIZAMA

10:30 - 13:00

*Talleres de repostería en familia: -Galletas de
mantequilla y Dulce de manzana Información y
reservas: ALBERGUE DE BEIZAMA - CENTRO
AMBIENTAL, 630 181 994
beizamabizia@gmail.com*





turismo eskaintza



LOIOLAKO SANTUTEGIA SANTUARIO DE LOIOLA

www.tierraignaciana.com

Loiolako Inazio jaio zeneko etxearen inguruan, LOIOLATARREN DORRETXE inguruan, eraiki zuten XVII eta XVIII mendeetan mundu osoko eraikuntza barroko adierazgarrienetakoa den Loiolako Santutegia, erdian basilika altzatzen delarik. Telefonoa 943 02 50 00, bisitak egunero.

Alrededor de la casa natal de Ignacio de Loyola, CASA TORRE, se construyó durante los siglos XVII y XVIII el Santuario de Loyola, uno de los edificios más significativos del estilo barroco, con la basílica en el centro. Teléfono 943 02 50 00, visitas diarias.



TRENBIDEAREN EUSKAL MUSEOA MUSEO VASCO DEL FERROCARRIL

www.bemfundazioa.org

Museoak, lokomotora, bagoi eta tranbia zaharren erakusketaz gain, lurrin trenean Lasaora (6km joan-etorria) joateko aukera eskaintzen du asteburu eta jaiegunetan, Urola tren zaharreko bagoietan. Tel. 943 15 06 77, lurrin tren bidaia denboraldia Aste Santuan hasiko da.

El museo, además de una exposición de locomotoras, vagones y tranvías antiguos, ofrece, durante los fines de semana y días festivos, la posibilidad de hacer un viaje desde Azpeitia a Lasao (6 km de ida y vuelta) en los vagones del antiguo tren del Urola, tirados por una locomotora de vapor. Tel. 943 15 06 77. Comienzo de temporada en Semana Santa.



LILI JAUREGIA PALACIO LILI

www.lilijauregia.com

Antzerkia eta historia batzen dituen *Agur Lili* obra. Erdi Aroan bezala senti zaitzez, jauregi ikusgarriaren barruan egiten den antzezlanean. Tel.: 943 86 88 11.

Agur Lili, teatro e historia se fusionan. Siéntete como en la Edad Media, en una obra de teatro ambientada en un espectacular escenario histórico. Tel.: 943 86 88 11.



MENDI IBILBIDE SAREA RED DE RUTAS DE SENDERISMO

Bederatzi PR-ren bidez, Aizarnazabal, Azkoitia, Azpeitia, Beizama, Errezil, Zestoa eta Zumaiako udalerriak elkarlotu ditugu, ibilbide sare bat osatuaz. Horrez gain, ibilbide zirkular bat ere osatu dugu, Izarraitz mendi magalari bira osoa ematen diona.

Te ofrecemos una oportunidad única de disfrutar de la naturaleza a través de esta red de senderos homologada, una forma de descubrir nuestra comarca desde otra perspectiva. Nueve rutas que unen Aizarnazabal, Azkoitia, Azpeitia, Beizama, Errezil, Zestoa y Zumai. Además, una ruta circular que rodea la falda del monte Izarraitz.



oferta turística



EKAINBERRI

www.ekainberri.com

Ekain haitzuloko erreplikak Paleolito garaiko ingurunean eta bizimoduan murgilduko zara. UNESCOk Gizateriaren Ondare izendatua, eskura daukazu Zestoa. Aldez aurretik erreserba egitea gomendatzen da: Tel. 943 86 88 11.

En la réplica de la cueva de Ekain, te sumergirás en el entorno y modo de vida del Paleolítico. En Zestoa, tienes a mano un patrimonio artístico e histórico, declarado Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO. Se recomienda realizar una reserva previa: Tel.: 943 86 88 11.



PILOTAREN XARMA AZKOITIAN

LA MAGIA DE LA PELOTA VASCA EN AZKOITIA

www.urolaturismo.net

Ikusle hutsa izateari utzi eta pilotari profesional baten gidaritzapean pilotaren jokoan parte hartzeko aukera da bikaina da hau.

Bisita gidatua Jorge Oteiza Frontoiak+Pilota partidak (praktika) +hamai-ketako.

Esta es una excelente oportunidad para dejar de ser mero espectador y tomar parte en el juego de la pelota por medio de un pelotari profesional.

Visita guiada Frontones Jorge Oteiza+Practica del juego de la pelota + "hamai-ketako" Almuerzo.

Informazioa eta erreserbak

Información y reservas:

652 730 475 (Basquetours)

943 851 100 (Iraurgi Lantzen)

PR Gi-146
IZARRAITZEKO
BIRA



16,6 km

958m desnibela/desnível

PR Gi-141
ZUMAIA-AIZARNAZABAL



7,4 km

360m desnibela/desnível

PR Gi-143
ERREZIL-ZESTOA



13,7 km

596m desnibela/desnível



www.urolaturismo.net



www.urkome.com



www.urolakostaonline.com

LAGUNTZAILEAK / COLABORADORES:

