

Los

10

imprescindibles
de Euskadi

Son muchos los motivos que hacen de Euskadi un destino imprescindible. Lo vas a comprobar cuando conozcas su gente, su historia y su rico y variado patrimonio y aún mejor cuando lo comentes en torno a una buena mesa.



www.euskaditurismo.net

EUSKADI



Eusko Jaurlaritzaren Argitalpen Zerbitzu Nagusia
Servicio Central de Publicaciones del Gobierno Vasco



EUSKADI gastronomika

Euskadiko Gida
Gastronomikoa
Guía Gastronómica
de Euskadi



EUSKADI
BASQUE COUNTRY

EUSKADI GASTRONOMIKA	2
HELMUGEN MAPA / MAPA DE DESTINOS	8
DONOSTIA/SAN SEBASTIÁN	10
ARABAKO ERRIOKA / RIOJA ALAVESA	18
GURE MENDIAK ETA HARANAK	...
MONTES Y VALLES VASCOS	...
Donostialdea	30
Tolosaldea	36
Goierri	42
Urola Erdia	50
Debagoiena	56
Gorbeia	62
Aiaraldea	70
Enkarterri / Encartaciones	76
EUSKAL KOSTALDEA	...
COSTA VASCA	...
Bidasoa	84
Oarsoaldea	90
Urola Kosta	96
Debabarrena	102
Lea-Artibai	108
Busturialdea-Urdaibai	114
Uribe	120
VITORIA-GASTEIZ	126
ENOGASTRONOMIA MUSEOEN SAREA	140
RED DE MUSEOS ENOGASTRONÓMICOS	



Euskadi Gastronomika izeneko sareen sarea sortu da. **Turismo gastronomikoko Produktu Klub** bat da, eta esperientziarik onenekin, eskaintza gastronomikorik onenarekin eta kalitateko zerbitzuekin goatzeko aukera eman nahi dizu.

Horretarako, **Euskadi Gastronomikaren** funtzionamendua eskakizun- eta konpromiso-irizpide jakin batzuetan oinarrituta dago, eta inplikaturako agente guztiek hartu dituzte beren gain irizpide horiek, kalitatearen bermerik onena direlakoan.

Euskadi Gastronomikak Euskadiko bazter guztietako produktore, produktu eta zerbitzuen ahalmenak bateratu ditu, zure aurreikuspen guztiei erantzungo dien turismo gastronomikoko eskaintza oso, planifikatu eta integral bat egiteko asmoz.

Nace **Euskadi Gastronomika**, una red de redes, un **Club de Producto de turismo gastronómico** que tiene como fin último deleitarte con las mejores experiencias, la mejor oferta gastronómica y un servicio de calidad.

Para ello **Euskadi Gastronomika** basa su funcionamiento en unos criterios de exigencia y compromiso, que asumen todos los agentes implicados como mejor garantía de calidad.

Euskadi Gastronomika aúna el potencial de productores, productos y servicios de cada rincón de Euskadi, para poner a tu disposición una oferta de turismo gastronómico completa, planificada e integral que responda a todas tus expectativas.



On egin!

Euskal gastronomia, tradizioaletik hasi eta berritzaileenarekin amaitzeraino, **Euskadiren nortasun ezaugarrietako** bat da. Mugak gainditu ditu, eta ospea eta laudorioak lortu ditu nazioartean. Euskal gastronomiaren sekretuetako bat, zalantzarik gabe, itsasoak eta lurrak eskaintzen dituzten lehengaien bikaintasuna eta aniztasuna dira.



Kultura gastronomikoa oso sustraituta dago gure jendearen eguneroko bizitzan, eta oso lotuta dago gure historiarekin, gure ohiturekin eta gure aisia-moduekin. Gainera, finkatu duen balio-kateak helburu nagusi eta komun bat bilatzen du maila guztietan: **kalitaterik handiena bermatzea**.

Guztion konpromiso horrek bertako paisaiekin, jendearekin, produkzio-industrieekin, dastatzeko eta salmenta espezializaturako guneekin, jaiekin, azokekin eta ekitaldi gastronomikoekin lotzen du produkzio-lurraldea. Era berean, ostalaritza sofistikatua tradizionalenarekin eta sukaldaritza-arloko prestakuntza, ikerketa eta berrikuntza “know-how” zaharrarekin lotzen ditu.

La gastronomía vasca, desde la tradicional a la más innovadora, es una de las **señas de identidad de Euskadi**. Traspasa fronteras y es reconocida y elogiada en el ámbito internacional. Uno de sus secretos es, sin duda, la excelencia y diversidad de materias primas que ofrecen el mar y la tierra.



La cultura gastronómica está fuertemente enraizada en el día a día de nuestras gentes y vinculada a nuestra historia, a nuestras costumbres, a nuestras formas de ocio y ha cimentado una cadena de valor que acuña, en todos sus niveles, un objetivo último y común: **garantizar la máxima calidad**.

Ese compromiso compartido vincula al territorio productor, con sus paisajes, sus gentes, sus industrias productoras, sus espacios de degustación y de venta especializada, sus fiestas, mercados y eventos gastronómicos. Enlaza la hostelería sofisticada con la más tradicional; la formación, la investigación e innovación culinaria con el “know-how” más añejo.

JATORRITIK MAHAIRA

Ekoizleak, gaztaindegia, kontserbagileak, txakoli upategiak, Arabar Errioxako ardo upategiak, sagardotegiak, gozo-dendak, pintxo tabernak, jatetxe eta erretegiak, gourmet dendak, gastronomi zerbitzu enpresak, gida eta agentzia espezializatuak, museo eta interpretazio zentruak, turismo bulegoak, ostatu espezializatuak.

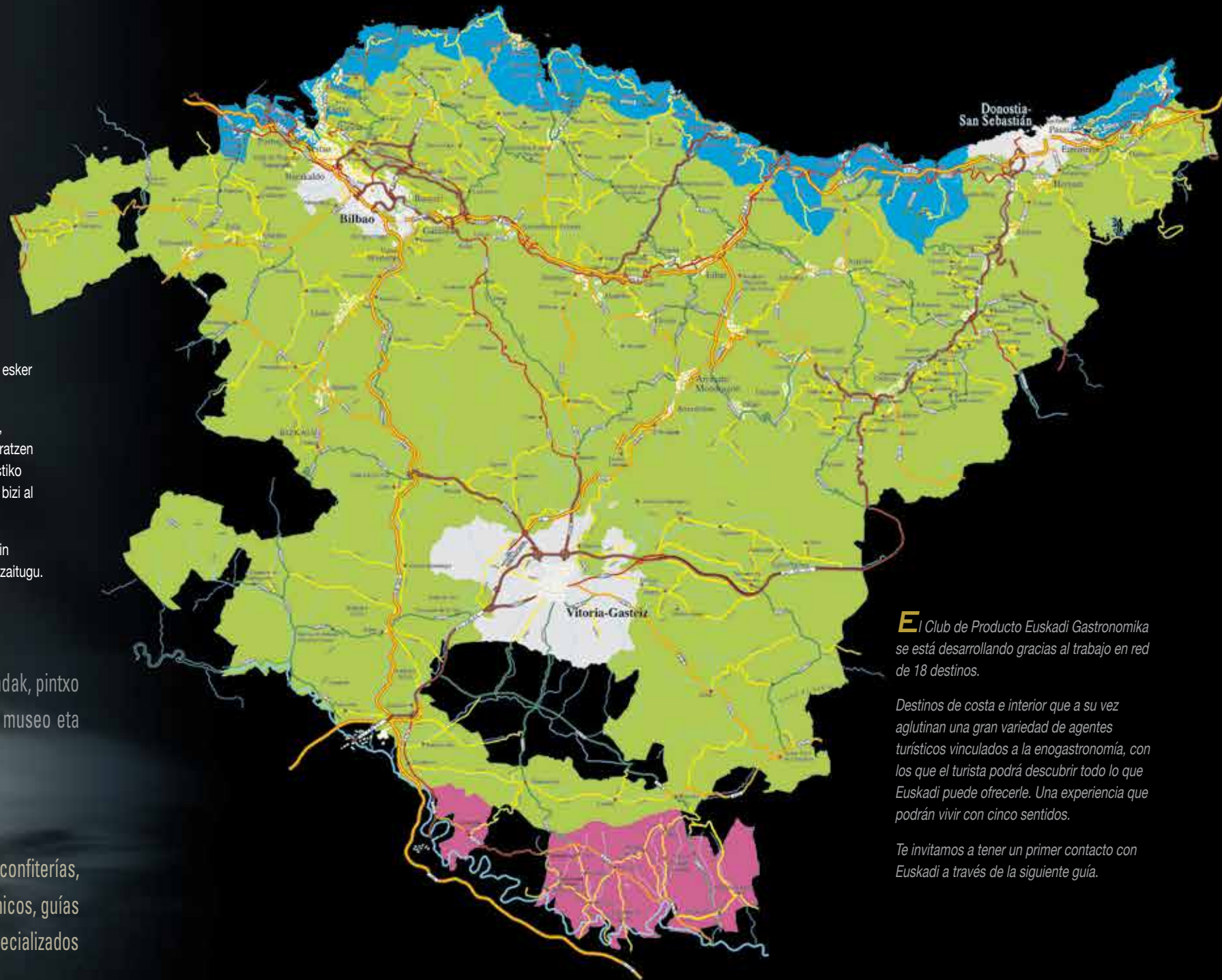
DEL ORIGEN A LA MESA

Productores, queserías, conserveras, bodegas de txakoli, bodegas de vino de Rioja Alavesa, sidrerías, pastelerías y confiterías, bares de pintxos, restaurantes en bodega, asadores y restaurantes, tiendas gourmet, empresas de servicios gastronómicos, guías especializadas, agencias de viaje especializadas, museos y centros de interpretación, oficinas de turismo, alojamientos especializados

Euskadi Gastronomika izeneko Kluba, 18 eskualdeen artean egiten ari den lan-taldeari esker garatzen hari da.

Bai kostako bai barnealdeko helmuga hauek, Euskadik turistari eskeini al dion guztia gerturatzeko duten enogastronomiari lotutako agente turistikoko desberdinak batzen dituzte. Bost zentsuekin bizi al duen esperitzia.

Ondorengo liburuxkaren bitartez, Euskadirekin lehengo kontaktu izan dezazun gonbidatzen zaitugu.



El Club de Producto Euskadi Gastronomika se está desarrollando gracias al trabajo en red de 18 destinos.

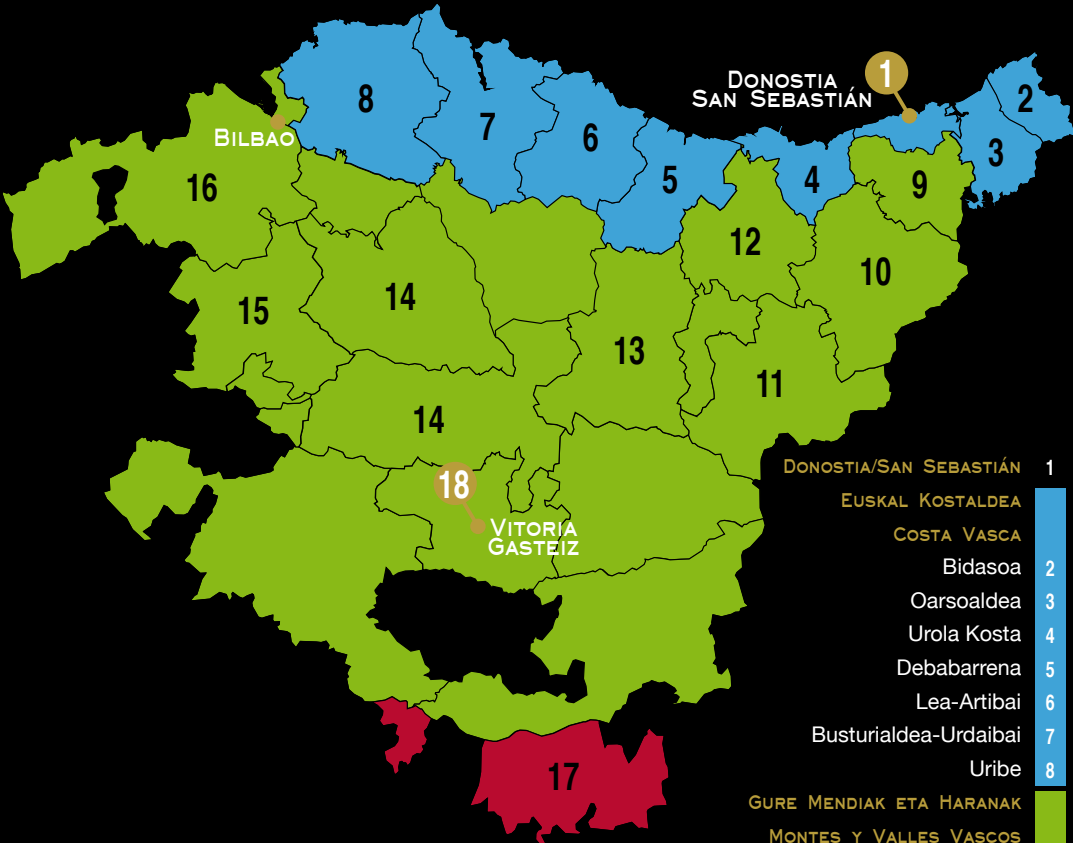
Destinos de costa e interior que a su vez aglutinan una gran variedad de agentes turísticos vinculados a la enogastronomía, con los que el turista podrá descubrir todo lo que Euskadi puede ofrecerle. Una experiencia que podrán vivir con cinco sentidos.

Te invitamos a tener un primer contacto con Euskadi a través de la siguiente guía.

Euskadi
Gastronomikako

Helmugen Mapa

Mapa destinos
Euskadi
Gastronomika



DONOSTIA/SAN SEBASTIÁN 1 www.sansebastianturismo.com

EUSKAL KOSTALDEA

COSTA VASCA

Bidasoa 2 www.bidasoaturismo.com
Oarsoaldea 3 www.oarsoaldea-turismo.net
Urola Kosta 4 www.costavasca.org
Debabarrena 5 www.debabarrenaturismo.com
Lea-Artibai 6 www.leaartibaiturismo.com
Busturialdea-Urdaibai 7 www.turismourdaibai.com
Uribe 8 www.uribe.eu

GURE MENDIAK ETA HARANAK
MONTES Y VALLES VASCOS

Donostialdea 9 www.behemendi.org
Tolosaldea 10 www.tolosaldea.net/tour/index.php
Goierri 11 www.goierriturismo.com
Urola Erdia 12 www.iraurgiberitzen.net
Debagoiena 13 www.turismodebagoiena.com
Gorbeia 14 www.gorbeiaeuskadi.com
Aiaraldea 15 www.aiaraldea.org
Encartaciones 16 www.visitenkarterri.com

ARABAKO ERRIOKA 17 www.rutadelvinoderiojaalavesa.com

RIOJA ALAVESA

VITORIA-GASTEIZ 18 www.vitoria-gasteiz.org/turismo

udal-aurkibidea
Índice municipal

Ondorengo zenbaki eta koloreak, 8. orrialdeko mapan agertzen diren helmugei dagokie.

Número y color equivalentes a los destinos de Euskadi Gastronomika identificados en el mapa de la página 8, al cual pertenece cada municipio.

DONOSTIA/SAN SEBASTIÁN 10

EUSKAL KOSTALDEA
COSTA VASCA 82

Aia	(4)	96
Bakio	(8)	120
Bermeo	(7)	114
Deba	(5)	102
Ea	(7)	114
Erandio	(8)	120
Gautegiz Arteaga	(7)	114
Gernika-Lumo	(7)	114
Getaria	(4)	96
Gorliz	(8)	120
Hondarribia	(2)	84
Ibarrangelu	(7)	114
Irún	(2)	84
Lekeitio	(6)	108
Lemoiz	(8)	120
Lezo	(3)	90
Mundaka	(7)	114
Muskiz	(16)	76
Mutriku	(5)	102
Ondarroa	(6)	108
Orio	(4)	96
Pasaia	(3)	90
Plentzia	(8)	120
Sopela	(8)	120
Zarautz	(4)	96
Zumaia	(4)	96

GURE MENDIAK ETA HARANAK
MONTES Y VALLES 28

Abaltzisketa	(10)	36
Aduna	(10)	36
Aiara / Ayala	(15)	70
Alegia	(9)	30
Alonsotegi	(17)	43
Altzaga	(11)	42
Altzo	(10)	36
Amoroto	(6)	108
Amurrio	(15)	70
Andoain	(9)	30
Antzuola	(13)	56
Arama	(11)	42
Aramaio	(14)	62
Areatza	(14)	62
Aretxabaleta	(13)	56
Arrasate / Mondragón	(13)	56
Arratzua-Ubarrundia	(14)	62
Artamaña	(15)	70
Artzentales	(16)	76
Artziniega	(15)	70
Asteasu	(10)	36
Astigarraga	(9)	30
Ataun	(11)	42
Azkoitia	(12)	50
Azpeitia	(12)	50
Balmaseda	(16)	76
Beasain	(11)	42
Beizama	(12)	50
Berango	(8)	120
Bergara	(13)	56
Berrobi	(10)	36
Bidania-Goiatz	(10)	36
Derio	(8)	120
Eibar	(5)	102
Elgeta	(13)	51
Elgoibar	(5)	102
Ereño	(7)	114
Errenteria	(3)	90
Eskoriatza	(13)	56
Gabiria	(11)	42
Galdakao	(14)	62
Gamiz-Fika	(8)	120
Gatika	(8)	120
Gernika-Lumo	(7)	114

Gizaburuaga	(6)	108
Güeñes	(16)	76
Hernani	(9)	30
Ibarra	(10)	36
Idiazabal	(11)	42
Ikaztegieta	(10)	36
Karrantza-Carranza	(16)	76
Larrabetzu	(8)	120
Lasarte-Oria	(9)	30
Laudio / Llodio	(15)	70
Lazkao	(11)	42
Leaburu	(10)	36
Legorreta	(11)	42
Legutio	(14)	62
Leintz Gatzaga	(13)	56
Lezama	(8)	120
Lizartza	(10)	36
Loiu	(8)	120
Mallabia	(5)	102
Markina-Xemein	(6)	108
Maruri-Jatabe	(8)	120
Mendaro	(5)	102
Mendexa	(6)	108
Meñaka	(8)	120
Morga	(7)	114
Mungia	(8)	120
Mutiloa	(11)	42
Muxika	(7)	114
Nabarniz	(7)	114
Oiartzun	(3)	90
Okondo	(15)	70
Olaberria	(11)	42
Oñati	(13)	56
Ordizia	(11)	42
Ormaiztegi	(11)	42
Orozko	(14)	62
Ortuella	(16)	76
Otxandio	(14)	62
Quejana	(15)	70
Segura	(11)	42
Sondika	(8)	120
Sopuerta	(16)	76
Tolosa	(10)	36
Ubide	(14)	62

Ugao-Miraballes	(14)	62
Urduliz	(8)	120
Urduña / Orduña	(15)	70
Urkabustaiz	(14)	62
Urnieta	(9)	30
Usurbil	(9)	30
Zaldibia	(11)	42
Zalla	(16)	76
Zamudio	(8)	120
Zeanuri	(14)	62
Zegama	(11)	42
Zerain	(11)	42
Zestoa (Alzarna)	(12)	50
Ziortza-Bolibar	(6)	108
Zizurkil	(10)	36
Zuia	(14)	62

ARABAKO ERRIOKA
RIOJA ALAVESA 18

Bastida / Labastida	(17)	18
Bilar / Elvillar	(17)	18
Elciego	(17)	18
Laguardia	(17)	18
Lantziego / Lanciego	(17)	18
Lapuebla de Labarca	(17)	18
Leza	(17)	18
Mañueta / Baños de Ebro	(17)	18
Moreda de Álava	(17)	18
Oión / Oyón	(17)	18
Párganos	(17)	18
Salinillas de Buradón	(17)	18
Samaniego	(17)	18
Villabuena de Álava	(17)	18

VITORIA-GASTEIZ 126

Zeru gastronomikoa

Gure artean, Gastronomía **arte** da, **nortasun-ezaugarria**, eta edertasun paregabe eta handiko hiri honek ahosabai zorrotza dutenei eskaintzen dienaren adierazgarri dira jasotako errekonozimenduak: **16 Michelin izarrez** gozatzeko aukera aparta dugu Donostian, munduan metro koadroko Michelin izar gehien dituen hirian..

Aquí, la Gastronomía es **arte y seña de identidad** y estos reconocimientos son tan solo una pequeña muestra de lo que esta ciudad de inigualable y extensa belleza puede aportar a los mejores paladares: la oportunidad única de disfrutar de **16 estrellas Michelin**, en esta ciudad que posee más estrellas Michelin por metro cuadrado que cualquier otro lugar en el mundo.

Firmamento gastronómico





Miniaturazko benetako arte gastronomikoaren etengabeko dastaketaren (pintxoen), gure kalitateko lehengai bikainaren eta gure herentzia gastronomiko aberatsaren ondorioz sortu diren hainbat erritu, tradizio eta produktu bakarrek dira munduan.

Sukaldari ospetsuen zein jatetxe eta establezimenduen sormen-maila handia eskaintzeaz gain, Donostiak beste urrats bat egin du gastronomiaren inguruko kultura eta bizi-estilo baterako bilakaeraren bidean.

Azken urteotan, prestakuntza zein sormen gastronomikoari lotutako erakunde eta ekitaldi garrantzitsuak ugaltzen dira, eta hiriari gastronomiaren odola alde guztietatik dabilkiola erakusten du horrek.

2011. urtean zabaldu zen Basque Culinary Center izenekoak, adibidez, Europa osoko bigarren unibertsitate gastronomikoa da, eta Donostiak sutegien munduan duen esperientzia areagotuko du. Bestalde, nazioarteko kongresu gastronomiko nagusia den Donostia Gastronomika izenekoan, mundu osoko milaka chef eta sukaldaritzako aditu biltzen dira sukaldaritzaren esparruko nobedadeak aurkezteko.

Una permanente degustación de auténtico arte gastronómico en miniatura (los pintxos); un escaparate de la excelente materia prima de calidad con la que contamos; y una rica herencia gastronómica que dan lugar a toda una serie de ritos, tradiciones y productos únicos en todo el mundo.

Además del elevado nivel de desarrollo creativo tanto de los reputados cocineros como de los restaurantes y establecimientos, San Sebastián ha dado un paso más y ha evolucionado hacia toda una cultura y estilo de vida alrededor de la gastronomía.

En los últimos años han proliferado organizaciones y eventos de gran calado, relacionados tanto con la formación como la creación gastronómica dando fe de que la ciudad desprende un hálito gastronómico por todos sus costados.

El Basque Culinary Center por ejemplo, que abrió sus puertas en 2011, se trata de la segunda universidad gastronómica de toda Europa, lo que dilata aún más la reconocida experiencia de San Sebastián en el mundo de los fogones. Por otra parte, está San Sebastián Gastronomika, principal congreso gastronómico a nivel internacional donde miles de chefs y expertos en cocina de todo el mundo se dan cita para presentar sus novedades en el ámbito culinario.





Plan eta esperientzia turistikoak

- **Donostiako zaporeak.** Ibilbide gidatu bat Donostiako zapore, usain eta testuretan, tradizioan eta berrikuntzan barrena, hiriaren izaera gastronomiko finera hurbiltzeko.
- **San Sebastián Restaurant Week.** San Sebastián Restaurant Week eskaintzari esker, hiriko jatetxeek sasoiko produktuekin prestatutako elaboraziorik onenak dastatzeko aukera izango duzu menu berezi batzuetan.
- Eman izena eta parte hartu **pintxoak** dastatzeko **ibilbide gidatu** ugarietan, edo, gogoia baduzu, hiriak pintxoak lantzeko eskaintzen dituen **tailerretan**.
- Prestatu, zure **sukaldari pribatuarekin**, 4 euskal plateriez osatutako afari aparta. Ondoren, gozatu gauaz jantoki eder batean, plateri laguntzeko bereziki aukeratutako ardoekin.
- Ezagutu **chef handien sukaldaritzaren** sekretuak. Oso jende gutxi duen pribilegioa da. Goi-sukaldaritzako tekniken erakustaldia maisuen eskutik.

Feriak, azokak eta ekitaldiak

- **Donostiako zaporeak** / www.sansebastianturismo.com.
- **Ihesaldi gastronomikoak Donostian** / www.sansebastianturismo.com.
- **San Sebastián Restaurant Week** / sansebastianrestaurantweek.com.

Planes y experiencias turísticas

- **Sabores de San Sebastián.** Una ruta guiada a través de los sabores de San Sebastián, aromas, texturas, tradición e innovación, para acercarse a la exquisita expresión gastronómica de la ciudad.
- **San Sebastián Restaurant Week.** San Sebastián Restaurant Week te da la oportunidad de probar las mejores elaboraciones de los restaurantes de la ciudad basados en menús especiales con productos de temporada.
- Apúntate a los numerosos **recorridos guiados** para degustar **pintxos** o si te animas, a los diversos **talleres** que ofrece la ciudad para elaborarlos.
- Prepara junto con tu **cocinero privado** una cena exquisita de 4 platos vascos. Luego, disfruta de la velada en un comedor precioso con vinos especialmente escogidos para marinar con los platos.
- Conoce los secretos de la **cocina de los grandes chefs**. Es un privilegio reservado a muy pocos. Demostración de las técnicas de la alta cocina de la mano de los maestros.

Ferias, mercados y eventos

- **Sabores de San Sebastián** / www.sansebastianturismo.com.
- **Escapadas Gastronómicas en San Sebastián** / www.sansebastianturismo.com.
- **San Sebastián Restaurant Week** / sansebastianrestaurantweek.com.



OSTATUAK • ALOJAMIENTOS			
DONOSTIA/ SAN SEBASTIÁN	HOTEL ASTORIA 7	943 445 000	info@astoria7hotel.com www.astoria7hotel.com
	HOTEL BARCELO COSTA VASCA	943 317 950	costavasca@barcelo.com www.barcelocostavasca.com
	HOTEL DE LONDRES Y DE INGLATERRA	943 440 770	reservas@hlondres.com www.hlondres.com
	HOTEL MERCURE MONTE IGUELDO	943 210 211	monteigueldo@monteigueldo.com www.monteigueldo.com
	HOTEL SILKEN AMARA PLAZA	943 464 600	amaraplaza@hoteles-silken.com www.amaraplaza.com
	HOTEL NIZA	943 426 663	repcion@hotelniza.com www.hotelniza.com
GASTRONOMIA JARDUERETAKO ENPRESAK EMPRESAS DE ACTIVIDADES GASTRONOMICAS			
FOLLOW ME SAN SEBASTIÁN	943 845 003	info@followmesansebastian.com	
CATERING • CATERING			
AZERI JANA CATERING	943 215 221	info@azerijana.com www.azerijana.com	
GOURMET DENDAK • TIENDAS GOURMET			
AITOR LASA GAZTATEGIA	943 430 354	tienda@aitorlasa.es www.aitorlasa.com	



JATETXEAK • RESTAURANTES			
DONOSTIA/ SAN SEBASTIÁN	RESTAURANTE AKELARRE	943 311 209	restaurante@akelarre.net www.akelarre.net
	RESTAURANTE ARZAK	943 285 593	restaurante@arzak.es www.arzak.es
	MARTIN BERASATEGI	943 366 471	info@martinberasategui.com www.martinberasategui.com
	RESTAURANTE MUGARITZ	943 522 455	info@mugaritz.com www.mugaritz.com
	RESTAURANTE BODEGON ALEJANDRO	943 427 158	info@bodegonalejandro.com www.bodegonalejandro.com
	RESTAURANTE BRANKA	943 317 096	branka@branka-tenis.com www.branka-tenis.com
	RESTAURANTE CASA GANDARIAS	943 426 362	gandarias@casagandarias.com www.restaurantegandarias.com
	RESTAURANTE ILLARRA	943 214 894 647 276 871	info@restaurantellarra.com www.restaurantellarra.com
	RESTAURANTE LA CEPA	943 426 394	info@barlacepa.com www.barlacepa.com
	RESTAURANTE LA FABRICA	943 432 110	lafabrica@euskaltel.net www.restaurantelafabrica.es
	RESTAURANTE LA PERLA	943 462 484	info@la-perla.net www.la-perla.net/restaurante
	RESTAURANTE LANZIEGO	943 462 384	lanziego@terra.es www.lanziego.com
PINTXO TABERNAK • BARES DE PINTXOS			
	A FUEGO NEGRO	650 135 373	jan@afuegonegro.com www.afuegonegro.com
	CASA GANDARIAS	943 426 362	gandarias@casagandarias.com www.restaurantegandarias.com
	CASA VERGARA	943 431 073	restaurantecasavergara@gmail.com www.casavergara.com
	HAIZEA	943 425 710	mitxelaiz@hotmail.com
	ROJO Y NEGRO	943 431 862	info@barrojoynegro.es www.barrojoynegro.es
BIDAIA AGENTZIAK • AGENCIAS DE VIAJE			
	HAGOOS	943 226 466	
	SAN SEBASTIAN FOOD	943 431 143	info@sansebastianfood.com www.sansebastianfood.com
	GS INCOMING	943 260 598	info@gsincoming.com www.gsincoming.com
TURISMO ZERBITZUAK SERVICIOS TURÍSTICOS			
	AINHOA DOMINGUEZ	645 754 264	ainhoadominguez@hotmail.com www.sansebastianturismo.com
	ANA INTXAUSTI	629 006 039	aintxausti@euskalnet.net www.sansebastianturismo.com
	CRISTINA KONYAY	609 433 930 943 452 078	cristinakonyay@hotmail.com www.sansebastianturismo.com
	ESTHER VAZQUEZ	607 547 486 943 311 580	943311580@telefonica.net www.sansebastianturismo.com



RUTA
del VINO
RIOJA • ALAVESA

www.rutadelvinoderiojaalavesa.com



Arabako Errioxa

Gorriak eta okreak ematen diete kolorea lur honi
eta bertako ardoei eta herriei.

Rojos y ocre dan color a esta tierra, a sus vinos
y a sus pueblos.

Rioja Alavesa



Ardoaren kultura ... eta askoz gehiago

Upeltegien, turismoaren, gastronomiaren, artearen eta arkitekturaren arteko loturari esker Arabako Errioxa, hots, nazioarteko mahastizaintza eta ardogintzako eskualderik erakargarrienetako bat, berritzen ari da. **Arabako Errioxako Ardoaren Ibilbidea 130** establezimenduk baino gehiagok osatzen dute, eta, bere ibilbide bereziarekin eta askotariko jardueren bidez, zapore, paisaia eta sentsazio desberdinen bila dabilen bidaiariaren ezinbesteko helmuga gisa sendotu du eskualdea.



El vínculo entre bodegas, turismo, gastronomía, arquitectura y arte está reinventando una de las comarcas más atractivas del panorama vitivinícola internacional, Rioja Alavesa. **La Ruta del Vino de Rioja Alavesa**, compuesta por más de **130 establecimientos**, con su peculiar trazado y sus múltiples actividades, ha consolidado esta comarca como destino inexcusable para el viajero que busca sabores, paisajes y sensaciones diferentes.

*Cultura del vino
... y mucho más*





Arabako hegoaldeko eskualde honetan, **400 upeltegi** baino gehiago daude, hainbat motatakoak: lur azpian zulatuak, “kalatuak” (familienak), ehun urtetik gorako upeltegi dotoreak edo munduko arkitekto onenek (hala nola Frank Ghery-k eta Santiago Calatrava-k) diseinatutako upeltegi abangoardistak. Guztien artean, **100 milioi botila ardo** inguru ateratzen dituzte urtean, Errioxa Jatorri Deitura Kalifikatuaren kontrolpean.

Lekale, barazki, hestebete, haragi eta gozo miragarriez osatuta dago bertako gastronomia, eta platerik onenetako batzuk utzi dizkio herri-errezeten sortari. Arabako Errioxako jakirik ezagunenetakoen artean, masailak ardo beltzetan, potxak, patatak txorizoarekin, barazki-menestra edo xirmendutan erretako saiheskiak aipa daitezke.

Hotelen, gastronomiaren eta zerbitzuen azpiegitura harrigarria da benetan. Ondare kulturala, naturala, arkeologikoa eta artistikoa, eta jendearen abegi ona dela-eta, Euskadiko bitxi turistikoetako bat da Arabako Errioxa. **Ezagut ezazu!**

Esta comarca del sur de Álava cuenta con más de **400 bodegas diferentes**: horadas bajo tierra, calados familiares, majestuosas bodegas centenarias o vanguardistas diseñadas por algunos de los mejores arquitectos del mundo (Frank Ghery, Santiago Calatrava...) en las que elaboran anualmente alrededor de **100 millones de botellas de vino** bajo el control de la Denominación de Origen Calificada Rioja.

La gastronomía, bendecida por una despensa prodigiosa de legumbres, hortalizas, verduras, embutidos, carnes y dulces, ha legado al recetario popular, algunos de sus mejores platos; carrilleras al vino tinto, pochas, patatas con chorizo, menestra de verduras o chuletillas al sarmiento son algunos de los manjares más populares de Rioja Alavesa.

Su **infraestructura hotelera, gastronómica y de servicios** resulta casi inaudita. Su patrimonio cultural, natural, arqueológico y artístico y la hospitalidad de sus gentes han convertido a Rioja Alavesa es una de las joyas turísticas de Euskadi. **¡Descúbrela!**



Plan eta esperientzia turistikoak

- Igo **Enobusera** eta zeharkatu Arabako Errioxako Ardoaren Ibilbidea modurik onenean.
- Gustatuko al litzaizuke upeltegiko maisu batek Arabako Errioxako ardoak nola egiten diren erakustea? **Ezagutu familia-upeltegiak, eta ibili mahastien artean.**
- Bisitatu Guardia, Bastida, Eltziego, Labraza eta Salinillas de Buradón.
- Mimatu zeure burua **spa** batean, eta probatu **ardoterapia**.
- Bisitatu nazioartean ospe handia duten arkitektoek diseinatutako upeltegi liluragarriak: **Ysios, Marqués de Riscal, Baigorri, Campillo** eta **Viña Real** (Cvne).
- Ez geratu Guardiako **Villa Lucía Ardoaren Zentro Tematikoa** ezagutu gabe, ardoaren kultura sakonki ezagutzeko puntako zentroetako bat baita. Erakutsi zenbat dakizun hango Gymkhana enogastronomikoan. Saria irabaz dezakezu!
- Paseatu **Guardiako aintziretan** barrena; biotopo babestuen dira, eta ehunka hegazti migratzailek egiten dute geldialdia bertan. Ez ahaztu argazki-kamera, Casa Primiciaren Ardo eta Txori Egunak egitasmoaren inguruko esperientzia betiko jasotzeko.
- Bidaiatu historian zehar eta aurkitu Arabako Errioxaren jatorria, **trikuharrien ibilbidea, zeltiberiar putzua** eta **La Hoya herrixka** bisitatuz.

Ferriak, azokak eta ekitaldiak

- Uztaberri Eguna** / Otsaila / Lapuebla de Labarca.
- Arabako Olioaren Eguna** / Martxoa eta apirila / Moreda.
- Lorearen eta Baratzearen Eguna** / Apirila / Eltziego.
- Gaitero Eguna** / Maiatza / Guardia.
- Upeltegiak Kalez Kale** / Ekaina / Bastida.
- Upeltegi Irekien Jardunaldia** / Ekaina / Buradon Gatzaga.
- Erdi Aroko Azoka** / Uztaila / Bastida.
- Landa Olinpiadak** / Uztaila / Leza eta Navaridas.
- Mahats-bilketaren Jaia** / Iraila / Urtero Arabako Errioxako udalerrri batean egiten da.



OSTATUAK • ALOJAMIENTOS			
ELCIEGO	HOTEL VILLA DE ELCIEGO	945 606 597	reservas@elciegohotel.com www.elciegohotel.com
LABASTIDA	APARTAMENTOS TURÍSTICOS LARRAZURIA ENEA	677420990	info@larrazuriaenea.com www.larrazuriaenea.com
	CASA RURAL OSANTE	649 426 407	info@osante.es www.osante.es
	HOTEL JATORRENA	674 875 793	jatorrena@gmail.com www.jatorrena.com
	APARTAMENTOS TURÍSTICOS SOLAR DE QUINTANO	646 492 352	solardequintano@gmail.com www.solardequintano.com
LAGUARDIA	AGROTURISMO LARRETXORI	945 600 763	info@bodegalamioga.com www.nekatur.net/larretxori
	CASA RURAL AITETXE	620 537 650	aitetxe@hotmail.com www.aitetxe.com
	CASA RURAL LEGADO DE UGARTE	945 600 114 699 621 841	info@legadodeugarte.com www.legadodeugarte.com
	HOTEL CASTILLO EL COLLADO	945 621 200	hotel@hotelcollado.com www.hotelcollado.com
	HOTEL BIAZTERI	945 600 026	reservas@biazteri.es www.biazteri.com
	HOTEL HOSPEDERIA LOS PARAJES	945 621 130	info@hospederiadelosparajes.com www.hospederiadelosparajes.com
	LEGADO DE ZABALA	945 600 114 699 621 841	info@legadodezabala.com www.legadodezabala.com
	HOTEL MARIXA	945 600 165	info@hotelmarixa.com www.hotelmarixa.com
	HOTEL VILLA DE LAGUARDIA	945 600 560	reservas@hotelvilladelaguardia.com www.hotelvilladelaguardia.com
	HOTEL Y RESTAURANTE DON COSME PALACIO	945 621 195	antiguabodega@cosmepalacio.com www.cosmepalacio.com
	SEÑORÍO DE LAS VIÑAS	945 621 110 629 644 710	bodega@senoriodelasvinas.com www.nekatur.net
	PÁGANOS HOTEL EGUREN UGARTE	945 600 766	reservas@egurenugarte.com www.egurenugarte.com
	SALINILLAS DE BURADÓN CASA RURAL ARETA-ETXEA	945 337 275 657 735 034	aretaetxea@hotmail.com www.aret-etxea.com
	SAMANIEGO CASA RURAL LA MOLINERA ETXEA	945 623 375 629 975 546	reservas@lamolineretxea.com www.lamolineretxea.com
	VILLABUENA DE ÁLAVA HOTEL VIURA	945 609 000	info@hotelviura.com www.hotelviura.com

JATETXEAK • RESTAURANTES			
ELCIEGO	REAL FORTUNA	945 606 012	info@realfortuna.es www.realfortuna.es
LABASTIDA	JATORRENA	945 331 050	jatorrena@gmail.com www.jatorrena.com
	PETRALANDA	945 331 111	asadorpetalanda@hotmail.com www.restaurantepetralanda.com
LAGUARDIA	EL MIRADOR CASTILLO EL COLLADO	945 621 200	hotel@hotelcollado.com www.hotelcollado.com
	HOSPEDERÍA LOS PARAJES	945621130	info@hospederiadelosparajes.com www.hospederiadelosparajes.com
	LA HUERTA VIEJA	945 600 203	lahuertavieja@hotmail.com www.lahuertavieja.com
	RESTAURANTE AMELIBIA	945 621 207	restaurantamelibia@gmail.com www.restaurantamelibia.com
	RESTAURANTE BIAZTERI	945 600 026	reservas@biazteri.es www.biazteri.com
	RESTAURANTE EL BODEGÓN LAGUARDIA	945 600 793	
	RESTAURANTE EL MEDOC ALAVÉS	945 600 560	reservas@hotelvilladelaguardia.com www.hotelvilladelaguardia.com
	RESTAURANTE LA MURALLA	945 600 198	reservas@cuevalamuralla.es www.cuevalamuralla.es
	RESTAURANTE MARIXA	945 600 165	info@hotelmarixa.com www.hotelmarixa.com
	RESTAURANTE ÁNGEL SANTAMARÍA	945 621 212	pagosdeleza@pagosdeleza.com www.pagosdeleza.com
LEZA	HECTOR ORIBE	945 600 715	hectororibe@hotmail.com www.hectororibe.es
PÁGANOS	HECTOR ORIBE	945 600 715	hectororibe@hotmail.com www.hectororibe.es
PINTXO TABERNAK • BARES DE PINTXOS			
LAGUARDIA	ANSAN IRISH TAVERN	945 600 609 619 910 043	irishtavernansan@hotmail.com
	BAR HIRUKO	945 600 644	hirukoger@hotmail.com
	BAR VELAR	665 650 959	bar_velar@hotmail.com
	BATZOKI DE RIOJA ALAVESA	945 600 192	batzoki@hotmail.com www.batzokilaguardia.com
	BERRIA	678 603 590	tapillor@gmail.com
	EL JUBILADO	945 600 506	robergollete@hotmail.com
	EL TERTULIA	945 600 006	bartertulialaguardia@gmail.com
GASTRONOMIA JARDUERETAKO ENPRESAK EMPRESAS DE ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS			
LABASTIDA	CAZAVENTURAS	945 331 496 676 925 746	info@cazaventuras.com www.cazaventuras.com
LAGUARDIA	GRAN TURISMO RIOJA	628 555 445 945 276 969	jaime@granturismorioja.com www.granturismorioja.com
	RACIMO TREN	629 830 148 615 765 880	racimotren@gmail.com www.trenturisticoelaguardia.com
	WINE OIL SPA VILLA DE LAGUARDIA	945 600 532	reservas@wineoilspa.com www.hotelvilladelaguardia.com
	TASTE RIOJA	606 852 216	jenny@tasterioja.com www.tasterioja.com
LAPUEBLA DE LABARCA	GRAPESLAND	679 494 047	marisa@grapesland.com www.grapesland.com
MOREDA DE ÁLAVA	ENOAVENTURA	609 905 874 636 379 877	comunicacion@enoaventura.com www.enoAventura.com
OYÓN - OION	VIAJES BIDASOA	607 949 120 945 203 215	info@viajesbidaso.com www.viajesbidaso.com
SAMANIEGO	SASAZU	688 820 759	enotusasazu@gmail.com

Planes y experiencias turísticas

- Móntate en el **Enobús** y recorre de la mejor manera posible la Ruta del Vino de Rioja Alavesa.
- ¿Te gustaría que un auténtico bodeguero te enseñase cómo se elaboran los vinos de Rioja Alavesa? **Descubre las bodegas familiares, pasea entre viñedos.**
- Visita Laguardia, Labastida, Elciego, Labraza, Salinillas de Buradón.
- Mímate en sus **spas** y descubre los efectos de la **vinoterapia**.
- Maravíllate con bodegas diseñadas por arquitectos de talla internacional: bodegas **Ysios, Marqués de Riscal, Baigorri, Campillo** y **Viña Real** de Cvne.
- No te pierdas conocer el **Centro Temático del Vino, Villa Lucía** en Laguardia, uno de los centros punteros para conocer a fondo la cultura del vino. Demuestra tus conocimientos en su Gymkhana enogastronómica. ¡Tiene premio!
- Pasea por las **Lagunas de Laguardia**, biotopos protegidos y zona de paso de cientos de aves migratorias. No olvides la cámara de fotos para así inmortalizar la experiencia días de vino y pájaros de la mano de Casa Primicia.
- Viaja a través de la historia y descubre los orígenes de Rioja Alavesa visitando su **ruta de dólmenes, el pozo celtíbero o el poblado de la Hoya**.

Ferías, mercados y eventos

- Uztaberri Eguna** / Febrero / Lapuebla de Labarca.
- Fiesta del aceite de oliva de Álava** / Marzo y abril / Moreda de Álava.
- Mercado de la Flor y la Huerta** / Abril / Elciego.
- Día del Gaitero** / Mayo / Laguardia.
- Bodegas a Pie de Calle** / Junio / Labastida.
- Jornada de bodegas abiertas** / Junio / Salinillas de Buradón.
- Mercado Medieval** / Julio / Labastida.
- Olimpiadas rurales** / Julio / Leza y Navaridas.
- Fiesta de la Vendimia** / Septiembre / Cada año va rotando por los municipios de Rioja Alavesa.





UPELTEGIAK • BODEGAS			
BAÑOS DE EBRO	ARTUKE	945 623 323	artuke@artuke.com www.artuke.com
	DOMINIO DE BERZAL	945 623 368 657 792 105	info@dominioberzal.com www.dominioberzal.com
ELCIEGO	LUBERRI MONJE AMESTOY	945 606 010	luberri@luberri.com www.luberri.com
	VALDELANA	945 606 055 620 217 411	enoturismo@bodegasvaldelana.com www.bodegasvaldelana.com
	VIÑA SALCEDA	945 606 125	info@vinasalceda.com www.vinasalceda.com
ELVILLAR	LAR DE PAULA	945 604 068 945 604 021	info@lardepaula.com www.lardepaula.com
	VIÑA LAGUARDIA	945 604 143	bodegas@vinalaguardia.es www.vinalaguardia.es
LABASTIDA	TIERRA AGRÍCOLA LABASTIDA	945 331 230 649 940 040	info@tierrayvino.com www.tierrayvino.com
	BODEGAS Y VIÑEDOS LABASTIDA	945 331 161 657 797 043	info@bodegaslabastida.com www.bodegaslabastida.com
	GONZALEZ TESO	945 331 321 656 745 954	j.gontes@hotmail.com www.gontes.com
	MITARTE	945 331 069 649 940 039	bodegas@mitarte.com www.mitararte.com
LAGUARDIA	ARACO	945 600 209 675 717 257	araco@bodegasaraco.com www.bodegasaraco.com
	CAMPILLO	945 601 228	info@bodegascampillo.es www.bodegascampillo.com
	CARLOS SAN PEDRO PÉREZ DE VIÑASPRE	945 600 146 605 033 043	info@bodegascarlosampetro.com www.bodegascarlosampetro.com
	EL FABULISTA	945 621 192	info@bodegaelfabulista.com www.bodegaelfabulista.com
	LAUKOTE	686 392 238	laukotes@yahoo.es www.bodegaslaukote.com
	LOPEZ ORIA	649 628 420	info@bodegaslopezorla.com www.bodegaslopezorla.com
	PALACIO	945 600 057 945 600 151	rrpp@bodegaspalacio.es www.bodegaspalacio.es
	CASA PRIMICIA	945 621 266 945 600 296	info@casaprimicia.com www.bodegascasaprimicia.com
	RUIZ DE VIÑASPRE	945 600 626	info@bodegasruizdevinaspre.com www.bodegasruizdevinaspre.com
	SEÑORIO DE LAS VIÑAS	945 621 110	bodega@senoriodelasvinas.com www.senoriodelasvinas.com
	SOLAR DE SAMANIEGO	902 227 700	bodega@cofradiasamaniego.com www.solardeamaniego.com
	SOLAR VIEJO	945 600 113	solarviejo@solarviejo.com www.solarviejo.com
	VALLOBERA	945 621 204	bsanpedro@vallobera.com www.vallobera.com
	VIÑA LAMIOGA	945 600 763 655 718 038	info@bodegalamioga.com www.bodegalamioga.com
	VIÑA REAL	941 304 809	visitas@cvne.com www.cvne.com
	YSIOS	945 600 640	visitas.ysios@pernod-ricard.com www.ysios.com

UPELTEGIAK • BODEGAS			
LANCIEGO	LUIS R.	945 608 022	bodegas@bodegasdeluisr.com
LAPUEBLA DE LABARCA	CASADO MORALES	945 607 017	visitas@casadomoraless.es www.casadomoraless.es
	COVILA	945 627 232	comercial@covila.es www.covila.es
	ESPADA OJEDA	945 627 349	bodegas@espadaojeda.com www.espadaojeda.com
	LOLI CASADO	945 607 096	loli@bodegaslolicasado.com www.bodegaslolicasado.com
	JILABÁ	945 627 256	bodega@jilaba.es www.jilaba.es
	MIGUEL ÁNGEL MURO	945 607 081	info@bodegasmiguelangelmuro.com www.bodegasmuro.es
	SOLAR DE ESTRAUNZA	945 627 245	bodegasestraunza@euskaltel.net www.bodegasestraunza.com
LEZA	PAGOS DE LEZA	945 621 212	pagosdeleza@pagosdeleza.com www.pagosdeleza.com
OYÓN - OION	VALDEMAR	945 622 188	info@valdemar.es www.valdemar.es
	FAUSTINO	945 601 228	info@bodegasfaustino.es www.bodegasfaustino.com
	ONDALAN	685 787 571 679 231 368	visitas@ondalan.es www.ondalan.es
PÁGANOS	GARCÍA DE OLANO	945 621 146 686 067 298	garciadeolano@telefonica.net www.bodegasgarciadeolano.com
	EGUREN UGARTE	945 600 766	reservas@egurenugarte.com www.egurenugarte.com
	SOLAR DE AYALA	945 600 779	info@solardeayala.com www.solardeayala.com
	TORRE DE OÑA	945 621 154	info@torredeona.com www.torredeona.com
SAMANIEGO	BAIGORRI	945 609 420	mail@bodegasbaigorri.com www.bodegasbaigorri.com
	BELLO BERGANZO	945 609 299	bodegabelloberganzo@gmail.com www.bodegabelloberganzo.com
	OSTATU	945 609 133	comunicacion@ostatu.com www.ostatu.com
	PASCUAL BERGANZO	945 623 337	bodegas@pascualberganzo.com www.pascualberganzo.com
	PASCUAL LARRIETA	945 609 059	info@pascuallarrieta.com www.pascuallarrieta.com
VILLABUENA DE ÁLAVA	ARABARTE	945 609 408	arabarte@arabarte.es www.arabarte.es
	GARCÍA BERRUECO	945 609 119	bodegb@hotmail.com
	HNOS. FRIAS DEL VAL	656 782 714 656 782 712	info@friasdelval.com www.friasdelval.com
	IZADI	945 609 086	marketing@izadi.com www.izadi.com
	LUIS CAÑAS	945 623 373	info@luiscanas.com www.luiscanas.com

MUSEOAK • MUSEOS			
LAGUARDIA	CENTRO TEMÁTICO DEL VINO VILLA LUCÍA	945 600 032	museo@villa-lucia.com www.villa-lucia.com
TURISMO ZERBITZUAK • SERVICIOS TURÍSTICOS			
LABASTIDA	THABUCA WINE TOURS	945 331 060	info@thabuca.com www.thabuca.com
ENOTEKAK • ENOTECAS			
LABASTIDA	EL LAGUITO DE MIKIZA	945 331 484 609 087 407	aintza_2@orange.es
	VINOTECA LANDA	945 331 009	vinotecalanda@hotmail.com
LAGUARDIA	ENOTECA ARBURI	945 621 267 945 621 213	lavinotecadelaguardia@gmail.com www.tellevoelvinoacasa.com
	VINOTECA ENTREVÍÑAS Y OLIVOS	945 600 911	info@entrevinasyolivos.com www.entrevinasyolivos.com
LEZA	DIVINO	656 748 586	divinoleza@gmail.com divinoleza.wix.com/vinotecadivino
OYÓN - OION	ENOTECA ESCUDO MAYOR	945 622 357	escudo_mayor@hotmail.com





Gure Mendiak eta Haranak

Inguru natural paregabe honetan, kolore berdearen
ñabardura guztiak eta inguruko bizitza nabarmentzen
dira.

Un escenario natural incomparable donde destaca
el verde, en todos sus matices, y la vida que
se configura a su alrededor.

Montes y Valles Vascos

Sagardoaren kultura

Sagardoaren lurrean dena dago **sagardoarekin** eta **gastronomiarekin** lotuta: historia, kultura, ohiturak, errituak, bizimoduak, ekonomia, etab. Ezaugarri horiek berezia egiten dute eskualdea.



En la tierra de la sidra todo está vinculado a la “**sagardoa**” y a la **gastronomía**: historia, cultura, costumbres, ritos, formas de vida, economía, etc. Estas señas de identidad hacen que esta comarca sea única.

Cultura sidrera



Donostialdea

Andoain, Astigarraga, Hernani, Lasarte-Oria, Urnieta, Usurbil



Urtero, urtarrila eta apirila bitartean, milaka bisitari hurbiltzen dira koadriletan sagardo berria upeletatik zuzenean dastatzera **txotx!** esan eta **sagardotegiko menu tipikoa jatera**: tortilla, bakailaoa, txuletoia txingarretan erreta, gazta eta intxaurrak. Gainera, urte osoan zehar ezagutu daiteke sagardoaren kultura Astigarragako, Hernaniko, Usurbilgo eta inguruko zenbait sagardotegik eskaintzen dituzten bisitaldi eta dastatzeei esker eta baita Astigarragan dagoen **Sagardoetxean** ere, **Euskal Sagardoaren Museoan**.

Donostialdean, Gipuzkoako hiriburua (hiri gastronomikoetan nagusia) egoteaz gain, Lasarte-Oriako **Hiru Michelin Izar dituen Martín Berasategui jatetxea** dago eta baita izen handiko sukaldarien beste hainbat jatetxe ere: Fagollaga (Ixak Salaberria), Hernanin eta Roxario (Charo Zapiain), Astigarragan, esaterako. Baina eskaintza gastronomiko hau, betizua, antxumea, bildotsa, txanpinoiak eta onddoak, Idiazabal gazta edota sagar-gozokian espezializatutako establezimenduek biribiltzen dute, horiek guztiak Adarra, Onddi, Santiгомendi mendi-mazeletan eta Leitzarar eta Urumea haranen basoetatik gertu kokatzen direlarik. Aginagako angulek ematen diote goi-kalitatezko produktuei bukaera bikaina.

Cada año, entre enero y abril, miles de visitantes acuden en cuadrillas a degustar directamente de las enormes barricas la esperada nueva sidra al grito de **¡txotx!** acompañados del **típico menú sidrero**: tortilla, bacalao, chuletón a la brasa, queso y nueces. Además, durante todo el año se puede empapar de la cultura de la sidra a través de las visitas y catas que ofrecen algunas de las sidrerías de Astigarraga, Hernani, Usurbil, ... así como de la mano de **Sagardoetxea**, el **Museo de la Sidra Vasca** ubicado en Astigarraga.

Donostialdea, al igual que la capital guipuzcoana y gastronómica por excelencia, acoge al **Restaurante tres estrellas Michelin Martín Berasategui**, de Lasarte-Oria y a cocineras y cocineros de autor que lideran restaurantes tan arraigados y conocidos como Fagollaga (Ixak Salaberria), en Hernani y Roxario (Charo Zapiain), en Astigarraga. Pero la oferta gastronómica se completa con **establecimientos especializados** en betizu, cabrito, cordero, setas y hongos, queso Idiazabal, dulce de manzana, todos ellos ubicados en las laderas de los montes Adarra, Onddi, Santiгомendi y cerca de los bosques de los valles del Leitzarar y Urumea. Las angulas de Aginaga ponen el broche de oro a una comarca llena de productos de calidad



Plan eta esperientzia turistikoak

- Txotxaren errituala.** "Txotx!" ozen esan eta sagardogilearekin hitz egin sagardo moten inguruan, sagardotegiko menu goxoa jaten duzun bitartean.
- Sagardoa denboran zehar.** Gidari batek lagunduta, Hernaniko hirigune historikoa ezagutu ezazu. Tren ez eramango zaitugu sagardotegira komentatutako dastatze batean parte hartzeko eta sagardotegiko menu tipikoa jateko.
- Sagardoa eta itsasoa.** Sagardoaren eta itsasoaren arteko erlazioa ezagutzeko, Pasaia Portua eta Sagardoetxea (Euskal Sagardoaren Museoa) bisita ezazu. Are gehiago: Kontxako badiatik itsasontzian ibili.
- Bisita gidatuak sagardotegietara.** Ikas ezazu sagardoa nola egiten den gure sagardotegietara bisita gidatuen bitartez.
- Sagardoetxea, Euskal Sagardoaren Museoa,** toki aparta da sagardoaren kulturari buruz, sagardoaren historiari eta sagardoaren zein sagarren errealitateari buruz gehiago jakiteko, bere hiru gune bereiziei esker: sagardia, museoa bera eta dastatzeko gunea.
- Idiazabalgo gaztandegi batera bisitaldia.** Artzainen eskutik ezagutu Idiazabalgo gazta nola egiten den, eta haiek mendian dituzten borda edo etxolak bisita ditzakezu.

Feriak, azokak eta ekitaldiak

- Txotxaren irekiera** / Urtarrila / Hernani-Astigarraga
- Tolarea Sagardo** Naturalaren Kofradiaren Kapitulua / Martxoa / Hernani
- Illarraren Astea** / Maiatza/Astigarraga
- Sagardo Eguna** / Maiatza / Usurbil
- Sagardo Eguna** / Uztaila / Astigarraga
- Sagardoaren eta Sagarraren Eguna** / Iraila / Hernani
- Sagar Uzta** / Iraila / Astigarraga
- Bakailuaren Astea** / Urria / Hernani
- Erle Eguna** / Azaroa / Usurbil
- Santo Tomas Eguna** / Abendua / Usurbil
- Baserriko produktuen azoka** / Hileko hirugarren larunbata / Hernani



OSTATUAK • ALOJAMIENTOS			
ANDOAIN	TXERTOTA NEKAZALTURISMOA	943 590 721	contacto@txertota.com www.txertota.com
ASTIGARRAGA	ASTIGARRAGA PENTSIOA	943 311 600 688 611 600	pensionastigarraga@yahoo.es www.pensionastigarraga.es
URNIETA	ALTZIBAR-BERRI LANDETxea	626 551 429 943 557 097	altzibarberri@yahoo.es www.altzibarberri.com
	ENBUTEGI NEKAZALTURISMOA	628 523 922 943 553 797	enbutegi@hotmail.com www.enbutegi.net
	MONTEFRIO NEKAZALTURISMOA	943 557 158 609 937 455	agroturismontefrio@hotmail.com www.agroturismontefrio.es
	K10 HOTELA	943 337 357	info@hotelk10.com www.hotelk10.com/bosteko.php
USURBIL	AGINAGA HOTELA	943 370 668	info@aginagahotela.com www.aginagahotela.com
JATETXEAk • RESTAURANTES			
ANDOAIN	TXERTOTA JATETXEA	943 590 721	contacto@txertota.com www.bxertota.com
ASTIGARRAGA	IBAI-LUR JATETXEA	943 335 255	ibailur@ibailur.com www.ibailur.com
	ROXARIO JATETXEA	943 551 138	www.roxario.com
HERNANI	ERRIOGUARDAENEA JATETXEA	943 330 291	erriguardaenea@hotmail.com www.erriguardaenea.com
	ITURRALDE JATETXEA	943 330 461	www.restauranteiturralde.com
	SARETXO JATETXEA	943 556 481 943 554 675	info@saretxojatetxea.com www.saretxojatetxea.com
LASARTE-ORIA	GOIEGI JATETXEA	943 361 404 943 371 178	goiegi@goiegi.com www.goiegi.com
URNIETA	BOSTEKO JATETXEA	943 337 357	restaurante@hotelk10.com www.hotelk10.com/bosteko.php
	OIANUME JATETXEA	943 556 683	oianume@oianume.com www.oianume.com
PINTXO TABERNAK • BARES DE PINTXOS			
HERNANI	ARALAR PINTXO TABERNA	943 331 506 943 556 706	
	KIXKAL PINTXO TABERNA	943 336 699	
URNIETA	GURIA PINTXO TABERNA	943 005 650	info@pensionguria.com www.pensionguria.com
MUSEOAK ETA INTERPRETAZIO ZENTROAK MUSEOS Y CENTROS DE INTERPRETACIÓN			
ASTIGARRAGA	SAGARDOETXEA MUSEOA	943 550 575	info@sagardoetxea.com www.sagardoetxea.com
www.behemendi.org			

SAGARDOTEGIAK • SIDRERÍAS			
ANDOAIN	GAZTAÑAGA SAGARDOTEGIA	943 591 968	info@sidreriagaztanaga.com www.sidreriagaztanaga.com
ASTIGARRAGA	BEREZIARTUA SAGARDOTEGIA	943 555 798	berezartua@berezartuasagardoa.com www.berezartuasagardoa.com
	GURUTZETA SAGARDOTEGIA	943 552 242	gurutzeta@gurutzeta.com www.gurutzeta.com
	PETRITEGI SAGARDOTEGIA	943 457 188	sidreria@petritegi.com www.petritegi.com
	ZAPIAIN SAGARDOTEGIA	943 330 033	calidad@zapiainsagardoa.com; www.zapiainsagardoa.com
	ALORRENEA SAGARDOTEGIA	943 336 999	info@alorrenea.com www.alorrenea.com
	ETXEBERRIA SAGARDOTEGIA	943 555 697	info@sidreriaetxeberria.com www.sidreriaetxeberria.com
	LARRARTE SAGARDOTEGIA	943 555 647 679 123 892	i_larrarte@hotmail.com www.larrarte.net
	REZOLA SAGARDOTEGIA	943 552 720 608 143 332	rezola@rezola.info www.rezolasagardotegia.com
	IRETZA SAGARDOTEGIA	943 330 030 943 333 990	info@iretza.com www.iretza.com
HERNANI	ALTZUETA SAGARDOTEGIA	943 551 502	altzueta@altzuetasagardotegia.com www.altzuetasagardotegia.com
	IPARRAGIRRE SAGARDOTEGIA	943 337 370 943 550 328	info@iparragirre.com www.iparragirre.com
	ITXAS-BURU SAGARDOTEGIA	943 556 879	itxasburu@euskalnet.net www.itxasburusagardotegia.com
	ZELAIA SAGARDOTEGIA	943 555 851	zelaia@zelaia.es www.zelaia.es
	OTSUA-ENEA SAGARDOTEGIA	943 556 894	info@otsua-enea.com www.otsua-enea.com
URNIETA	AKARREGI SAGARDOTEGIA	943 330 713	akarregisagardotegia@hotmail.com
	OIANUME SAGARDOTEGIA	943 556 683	oianume@oianume.com www.oianume.com/sidreria
	ELUTXETA SAGARDOTEGIA	943 556 981	www.elutxeta.com
USURBIL	AGINAGA SAGARDOTEGIA	943 366 710	info@aginagasagardotegia.com www.aginagasagardotegia.com
	SAIZAR SAGARDOTEGIA	943 364 597 943 373 995	sidreria@sidrassaizar.com www.sidrassaizar.com
	ARRATZAIN SAGARDOTEGIA	943 366 663 606 340 747	info@agroturismoarratzain.com www.agroturismoarratzain.com
GAZTANDEGIAK • QUESERÍAS			
URNIETA	ADARRAZPI GAZTANDEGIA	626 786 750	info@basquecooltour.com www.basquecooltour.com
GASTRONOMIA JARDUERETAKO ENPRESAK EMPRESAS DE ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS			
URNIETA	BASQUE COOLTUR	626 786 750	info@basquecooltour.com www.basquecooltour.com

Planes y experiencias turísticas

- El ritual del txotx.** Al grito de “txotx!”, charla con el sidrero mientras degustas diferentes tipos de sidra, acompañada de un succulento menú de sidrería.
- La sidra a través del tiempo.** Acompañado de una guía, conoce a pie el casco histórico de Hernani, te llevaremos en tren a la sidrería para participar en una cata comentada y terminarás degustando el típico menú de sidrería.
- La sidra y el mar.** Descubre la relación entre la sidra y el mar entre el Puerto de Pasaia y Sagardoetxea, el Museo de la Sidra Vasca. Un plus: pasear en barco por la bahía de la Concha.
- Visitas guiadas a sidrerías.** Conoce el proceso de elaboración de la sidra en las visitas guiadas a nuestras sidrerías.
- Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca,** es el lugar idóneo para adentrarse en la cultura de la sidra; tres espacios diferenciados en los que acercarse a la historia y a la realidad de la manzana y la sidra: el manzanal, el espacio museístico y el centro de degustación y de cata.
- Visita a quesería Idiazabal.** Conoce de la mano del pastor el proceso de elaboración del queso Idiazabal y las bordas o cabañas que los pastores tienen en el monte.

Ferias, mercados y eventos

- Apertura del Txotx** / Enero / Hernani-Astigarraga
- Tolarea Sagardo** Naturalaren Kofradiaren Kapitulua - Capítulo de la Cofradía de la Sidra Natural Tolarea / Marzo / Hernani
- Illarraren Astea** / Semana del Guisante / Mayo / Astigarraga
- Sagardo Eguna** / Mayo / Usurbil
- Sagardo Eguna** / Julio / Astigarraga
- Sagardoaren eta Sagarraren Eguna - Día de la Sidra y la Manzana** / Septiembre / Hernani
- Sagar Uzta - Fiesta de la Manzana** / Septiembre / Astigarraga
- Bakailuaren Astea - Semana del Bacalao** / Octubre / Hernani
- Erle Eguna - Día de la Abeja** / Noviembre / Usurbil
- Santo Tomas Eguna - Día de Santo Tomas** / Diciembre / Usurbil
- Mercado de productos de caserío** / Tercer sábado de cada mes / Hernani



Hatzak miazkatzeko modukoa

Ezagutu Tolosaldeko altxor guztiak. Tolosaldea hogeita zortzi udalerriz osatuta dago, Gipuzkoako bihotzean, **Aralarko Parke Naturalaren eta Ernio** **mendigunearen artean**, Donostiatik ordu-laurden batera. Bere kokapen estrategikoari esker, oso ongi komunikatuta dago. Tolosaldeko herri txiki eta tipikoen xarma guztiz bateragarria da merkataritza- eta kultura-hiriburu eta hiriburu sozial batek -Tolosak- eskain ditzakeen zerbitzu propioez gozatzeko aukerarekin.



Descubre todos y cada uno de los tesoros que se esconden en Tolosaldea. Con sus veintiocho municipios, en el corazón de Gipuzkoa, a un cuarto de hora de Donostia y muy bien comunicada gracias a su estratégica situación, Tolosaldea está enclavada **entre el Parque Natural de Aralar y el macizo de Ernio**. El encanto de sus pequeños y típicos pueblos combina a la perfección con la posibilidad de disfrutar de los servicios propios que ofrece una capital comercial, cultural y social como es Tolosa.

Para chuparse los dedos





Tolosaldearen nortasun-ezaugarrietako bat bertako gastronomia ospetsua da. **Tolosako babarrun ospetsuek, Ibarako piper bikainek, gozoki estimatuek**, haragi gorriak prestatzen dituzten erretegiek eta sagardotegiek hatzak miazkatzeko moduko sukaldaritza-eskaintza osatzen dute.

Landa-inguruneko kalitateko produktuen barietate handiari esker, Tolosako larunbateko azoka Euskadiko azokarik garrantzitsu eta bereizgarrienetako bat da. Tolosa ezinbesteko igaroleku eta topaleku izan da beti Nafarroatik, Frantziatik era Gaztelatik iritsitako bidaiarientzat, eta horrek merkataritza-garapen handia ahalbidetu du. Horren erakusgarri, gaur egun astero azoka egiten da oraindik Tolosan; larunbatetan egiten da, hiribilduko hiru lekutan.



Gure lurreko produkturik onenak dastatu ahal izango dituzu pintxoak ematen dituzten tabernetan eta jatetxeetan, gure sukaldarien eskutik. Zeure aukera da! Zatoz Tolosaldera eta gozatu bertako “zaporeen liluraz”, **Tolosa Gourmetek** ziurtatzen dizun kalitate-bermearekin.

*Una de las principales señas de identidad de Tolosaldea es su reconocida gastronomía. Las **prestigiosas alubias de Tolosa**, las **riquísimas guindillas (piparras) de Ibarra**, su **apreciada repostería**, junto a reconocidos asadores de carne roja y sidrerías, componen una oferta culinaria para chuparse los dedos.*

Una amplia variedad de productos de calidad en un entorno rural que convierte todos los sábados a Tolosa en uno de los mercados más importantes y característicos de Euskadi.

Tolosa ha sido desde siempre punto de paso y encuentro obligado para viajeros provenientes de Navarra, Francia y Castilla, lo que posibilitó un desarrollo mercantil importante. Como muestra de ello, en la actualidad, Tolosa mantiene un mercado semanal cada sábado del año que se distribuye en tres lugares de la villa.

*Podrás degustar los mejor de nuestra tierra de la mano de nuestros cocineros, en bares de pintxos y restaurantes. ¡Tú eliges! Ven a Tolosaldea y disfruta de sus “sabores con encanto”, con la garantía de calidad que te asegura **Tolosa Gourmet**.*



Plan eta esperientzia turistikoak

- Tolosako babarrunaren bidaia.** Ereintzatik platerera Ezagutu babarrunaren zikloa, ereiten denetik jaten duzun arte.
- Gorrotxategi, tradizio gozoa.** Bisitatu Gorrotxategi Museoa aditu batekin. Tailerrean, zure Tolosako teilak eta zigarroak egingo ditu amaieran.
- Tolosa Gourmet.** Izan zaitez chef egun batez. Bisitatu Tolosako asteko azoka sukaldari batekin; tailerrean prestatuko ditugun sasoiko produktuak aukeratzen lagunduko digu.
- Gaztandegietarako bisitaldia.** Ezagutu Idiazabal Jatorri Deiturako benetako gazta lantzeko prozesua. Artzainek beren baserrietako atek zabalduko dizkizute, gazta nola egiten den jakin dezazun, eta, gogorik izanez gero, zeuk egiten ikasi ahal izan dezazun.
- Egin bisita Idiazabalgo artzainari.** Hurbil zaitez gidari batekin artzainek Aralarako Parke Naturaleko mendietan dituzten borda edo txaboletako batera.
- Euskal Txerri, Urdapilleta.** Bisitatu txerri-ustiategi bat Bidaniko Elola baserrian.
- Txotx, Aburuza sagardotegia.** Sagardotegi bateko lekuri ezezagunak ikusteko aukera izango duzu: sagastia, dolarea eta abar. Bisitaldia amaitu ondoren, bi sagardo mota dastatuko ditugu azalpen bidezko dastaketa labor batean.
- Artisau-okindegia.** Aldaba Zahar baserriak atek zabalduko dizkizu bertako produkzioa ezagut dezazun eta, zeure eskuekin, egur-labean ogi ekologiko bat egiten ikas dezazun.
- Pintxo Pass.** Tolosan barrena mokadurik onenak dastatu ahal izango dituzu: pintxoak. Euskal gastronomiaren ikono horiek dastatzea ezinbesteko esperientzia da Euskadira egiten duzun bidaian. Urdaiazpikoa, masailak, foiea, onddoak, txipiroiak eta porruak dira gure sukaldaritza handian miniaturan aurkezten diren jaki nagusiak. Hostorea, ahuntz-gazta gainerrea edo hainbat saltsa gaineratuta, Tolosako gastronomiak zaporez beteko dizue bidaia herrira hurbiltzen zaretenoi.

Feriak, azokak eta ekitaldiak

- Larreen irekiera** / Martxo / Larraitz-Abaltzisketa.
- San Juanetako feria berezia** / Ekaina / Tolosa.
- Feria berezia** / Iraila / Asteasu.
- Ibarrako Piparraren Feria** / Iraila / Ibarra.
- Feria berezia** / Urria / Zizurkil.
- Tolosa Goxua. Gozoaren feria** / Urria / Tolosa.
- Tolosako Babarrunaren Astea** / Azaroa / Tolosa.
- Azoka berezia** / Azaroa / Amezketeta.
- Txuletareen festa** / Abendua / Tolosa.

OSTATUAK • ALOJAMIENTOS			
BIDANIA-GOIAITZ	IRIARTE JAUREGIA HOTELA	943 681 234	info@iriartejauregia.com www.iriartejauregia.com
	OLAZAL HOTELA	943 681 228	info@hotelolazal.com www.hotelolazal.com
TOLOSA	KORTETA	639 489 833	info@korteta.com www.agroturismokorteta.com
EKOIZLEAK • PRODUCTORES			
BIDANIA-GOIAITZ	URDAPILLETA EUSKAL TXERRIA	943 681 006	info@urdapilleta.eu www.urdapilleta.eu
LEABURU	MAHALA NATURALA	943 670 724	info@mahalanaturala.com www.mahalanaturala.com
TOLOSA	TOLOSAKO BABARRUN ELKARTEA	943 650 253	info@tolosakobabarruna.com www.alubiasdetolosa.com
MUSEOAK ETA INTERPRETAZIO ZENTROAK MUSEOS Y CENTROS DE INTERPRETACIÓN			
TOLOSA	GORROTXATEGI KONFITERI MUSEOA	943 697 413	xaxueta@gorrotxategi.com www.museodelchocolate.com
TURISMO BULEGOAK • OFICINAS DE TURISMO			
ABALTZISKETA (LARRAITZ)	TXINDOKIKO ITZALA INFORMAZIO GUNEa	943 654 757	info@txindokikoitzala.com www.txindokikoitzala.com
TOLOSA	TOLOSALDEKO TURISMO BULEGOA	943 697 413	tour@tolosaldea.net www.tolosaldea.net
PASTEL DENDAK / GOZOTEGIAK PASTELERÍAS / CONFITERÍAS			
TOLOSA	ECEIZA	943 655 161	pasteceiza@euskalnet.net www.pasteleriaeceiza.com
	GOROSTI	943 652 647	
	IBÁÑEZ-GOZONA	943 651 835	www.pasteleriaibanezgozona.es
	GORROTXATEGI	943 670 727	xaxueta@gorrotxategi.com www.gorrotxategi.com
	SAIZAR	943 671 649	www.pasteleriasaizar.es



JATETXEAK • RESTAURANTES			
ABALTZISKETA (LARRAITZ)	LARRAITZ-GAIN	943 653 572	
ALEGIA	ROUTE 33	943 698 604	info@hogeitahamahiru.com www.hogeitahamahiru.com
ALTZO	ARANDIA	943 652 262	
ASTEASU	PATXINE	943 691 025	
BERROBI	IRIARTE	943 683 078	iriarte.jatetxea@hotmail.com www.iriartejatetxea.com
IBARRA	ELUSKA	943 671 374	restaurante.eluska@gmail.com
TOLOSA	ASTELENA	943 650 996	astelena-jatetxea@astelena.com www.astelena.com
	BETI-ALAI	943 673 381	
	BOTARRI	943 654 921	tolosa@botarri.com www.botarri.com
	USABAL SAGARDOTEGIA	943 674 316	info@tolosachuleta.com www.tolosachuleta.com
ZIZURKIL	PLAZA ETXEBERRI	943 691 936	jatetxea@plazaetxeberry.com www.plazaetxeberry.com
SAGARDOTEGIAK • SIDRERÍAS			
ADUNA	ABURUZA	943 692 452	aburuza@sidrasaburuza.net www.sidrasaburuza.net
	ZABALA	943 690 774	info@rzabala.com www.rzabala.com
IKAZTEGIETA	BEGIRISTAIN	943 652 837	begiristainsagardotegia@gmail.com www.begiristainsagardotegia.com
LIZARTZA	GOIKOETXEA	943 682 175	
TOLOSA	EGUZKITZA	943 672 613	eguzkitzasagardotegia@gmail.com
	ISASTEGI	943 652 964	isastegi@isastegi.com www.isastegi.com
ERRETEGIAK • ASADORES			
TOLOSA	CASA NICOLAS	943 654 759	info@asadorcasanicolas.com www.asadorcasanicolas.com
	CASA JULIÁN	943 671 417	casa.julian@hotmail.com www.casajuliandetolosa.com
PINTXO TABERNAK • BARES DE PINTXOS			
TOLOSA	DENAK	943 671 627	denaktaberna@hotmail.com
	IKATZA	943 674 913	
	ILLARGI DELICATESSEN	943 654 229	illargitolosa@yahoo.es www.illargidelicatessen.com
	PUB 19-90	943 119 017	pub1990@hotmail.com www.19-90.com
	ORBELA	943 016 780	orbelataberna@hotmail.com
	TRIANGULO	943 244 231	
GOURMET DENDAK • TIENDAS GOURMET			
TOLOSA	MUÑAGORRI harategia/canicería	943 672 243	info@munagorriharategia.com www.munagorriharategia.com
	LUR-LAN BISTROT	943 243 339	lurlanbistrot@gmail.com www.lurlan-org
www.tolosaldea.net			

Planes y experiencias turísticas

- El viaje de la alubia de Tolosa.** De la siembra al plato. Vive el ciclo de la alubia desde la siembra hasta que te la comes.
- Gorrotxategi dulce tradición.** Visita el Museo Gorrotxategi de la mano de un experto que finalizará en el taller elaborando tus tejas y cigarrillos de Tolosa.
- Tolosa Gourmet.** Conviértete en chef por un día. Visita el mercado semanal de Tolosa junto a un cocinero que nos guíara para escoger los productos de temporada que luego prepararemos en el taller.
- Visita a queserías.** Síguele la pista al auténtico queso Denominación de Origen Idiazabal. Los pastores te abrirán las puertas de sus caseríos para que descubras la elaboración del queso... y si te animas, aprende a hacerlo tú mismo.
- Visita al pastor** de Idiazabal Acércate con un guía hasta una de las bordas o cabañas que los pastores tienen en los montes del Parque Natural de Aralar.
- Euskal Txerri, Urdapilleta.** Visita una explotación de cerdos en el caserío Elola de Bidania.
- Txotx, Sidrería Aburuza.** Tendrás la oportunidad de visitar los lugares menos conocidos de una sidrería: manzanal, lagar... Tras la visita, degustaremos dos tipos de sidra en una breve cata comentada.
- Panadería artesanal.** El caserío “Aldaba zahar” te abrirá las puertas para que conozcas su producción y aprendas a elaborar con tus propias manos un pan ecológico cocinado en horno de leña.
- Pintxo Pass.** Te ofrece la posibilidad de disfrutar de los mejores bocados recorriendo Tolosa: el pintxo. Degustar estos iconos de la gastronomía vasca es una experiencia imprescindible en tu viaje a Euskadi. Jamón, carrilleras, foie, hongos, chipirones y puerros son los protagonistas de nuestra gran cocina presentada en miniatura. Acompañados de hojaldre, queso de cabra gratinado o diferentes salsas, la gastronomía de Tolosa llenará de sabor los viajes de los que os acerquéis.

Ferias, mercados y eventos

- Apertura de pastos** / Marzo / Larraitz-Abaltzisketa.
- Feria extraordinaria de San Juan** / Junio / Tolosa.
- Feria especial** / Septiembre / Asteasu.
- Feria de la Piparra de Ibarra** / Septiembre / Ibarra.
- Feria especial** / Octubre / Zizurkil.
- Tolosa Goxua. Feria del dulce** / Octubre / Tolosa.
- Semana de la Alubia de Tolosa** / Noviembre / Tolosa.
- Feria especial** / Noviembre / Amezketeta.
- Fiesta de la chuleta** / Diciembre / Tolosa.

Idiazabal lurraldea

Goierrri, euskal “Highland” edo lur garaia (goi-erri), hainbat sukaldari ospetsuren sorlekua da (hala nola **Arzak**, **Argiñano** edo **Castillorena**), eta bertako eta sasoiko produktua da Goierriko kultura gastronomikoaren oinarria. Euskadiko bihotzean kokatuta dagoen eskualde honetako **produktu nagusien artean**, Idiazabal gazta, sagardoa, txakolina, Zaldibiako mondejua, haragia, babarrunak, bertako produktuekin landutako gozoak, irasagarra, intxaurrek eta eztiak aipa daitezke.



Cuna de cocineros de renombre como **Arzak**, **Argiñano** o **Castillo**, el Goierri, la ‘Highland’ vasca (Goierri = tierra alta) basa su cultura gastronómica en el **producto de la tierra y de temporada**. El queso Idiazabal, la sidra, el txakoli, la morcilla de Beasain, el mondeju de Zaldibia, carne, alubias, la repostería con productos locales, membrillo, nueces, miel son los productos estrella de esta comarca ubicada en el corazón de Euskadi.

Territorio Idiazabal



Goierrri erreferentzia bihurtu da **Ordiziako Azokarekin**. Euskal feria nagusi horrek inguruko baserritarrak biltzen ditu asteazkenero azken 500 urteotan (eta ostiralero ere bai, azken urte hauetan). Ordiziako azokak duen garrantziaren erakusgarri, Euskadi osoko nekazaritza-produktuen prezioak erregulatzen dituen ‘burtsa’ dela esan daiteke.

Baina, zalantzarik gabe, **Aralar eta Aizkorri mendilerroetako larreetan hazitako ardi latxarekin** egiten den gazta da Goierrriko altxorra.

Idiazabal gazta ospetsuak eskualdeko herri batetik hartu du izena. Iraileko Euskal Jaietan, urteko lehiaketa irabazi duen gaztaren erdia enkantera ateratzen da, eta prezioa 12.000 eurora irits daiteke!

*El Goierri es referente por su colorido **Mercado de Ordizia**, feria vasca por antonomasia, que reúne todos los miércoles desde hace ya 500 años -y los viernes desde fechas recientes- a los y las baserritarras de la zona. La “azoka” (mercado) de Ordizia es de tal importancia que funciona como ‘bolsa’ que regula los precios de los productos agrícolas de toda Euskadi.*

*Pero, sin duda, la joya del Goierri son sus quesos, elaborados con **leche de oveja latxa criada en los pastos de las sierras de Aralar y Aizkorri**.*

*El renombrado **Queso Idiazabal**, toma el nombre de uno de los pueblos de la comarca. En las Fiestas Vascas de septiembre en Ordizia, se subasta medio queso ganador del concurso anual... ¡y su precio puede llegar a alcanzar los 12.000 euros!*





Plan eta esperientzia turistikoak

- Ezagutu eskualdeko altxorren sekretuak **Idiazabal Gaztaren Interpretazio Zentroan** edo inguruan bisitarientzat zabalik dauden gaztandegietako batean.
- Asteazkena bada, bisitatu, aitzakiarik gabe, **Ordiziako azoka** eta **d'Elikatuz Interpretazio Zentroa**.
- **Ezagutu artzainen lana**; bisitaldiak egin daitezke artzainek Goierriko bi Parke Naturalean (Aizkorri-Aratz eta Aralar) dituzten bordetara.
- **Bihurto sukaldari**: produktua Ordiziako azokan erosi, eta sukaldaritzako maisu batekin kozinatuko duzu.
- **Parte hartu azalpen bidezko gazta-dastaketetan**, eta gozatu gaztak eta inguruko txakolinak osatzen duten bikotearekin.
- Ezagutu baserri bateko bizitza eta lana **Zaldibiako Goizane** zentroan (Euskadiko agroaldea bakarra da).
- Ezagutu **sagardoa lantzeko prozesua** gure sagardotegietarako bisitaldi gidatuetan.
- Ibilu gazta-zaporea duen **Gr-283** ibilbidean zehar, eta ezagutu Euskadiko barnealdearen berezkitasuna.
- Gozatu gure pasaporte **gastronomikoaren abantailekin**.
- Bisitatu instalazioak eta erosi haragia zuzenean abeltzainari, **Olaberriako Borda** baserrian.

Feriak, azokak eta ekitaldiak

- **Astotxo Eguna** / Urtarrila / Lazkao.
- **Artzain eguna** / Apirila / Ordizia.
- **Erlezain eguna** / Apirila / Zegama.
- **Gazta eguna** / Maiatza / Idiazabal.
- **Abeltzaintza eta nekazaritza azoka** / Maiatza / Beasain.
- **Baserritar eguna** / Maiatza / Ataun.
- **Euskal Jaiak** / Iraila / Ordizia.
- **Nekazaritza ekologikoa** / Iraila / Zerain.
- **Gazta Azoka** / Urria / Idiazabal.
- **Ardoaren eta gaztaren azoka** / Urria / Ordizia.
- **Ordiziako artisau azoka** / Urria / Ordizia.
- **Abeltzaintza azoka** / Urria / Ormaiztegi.
- **Ardiki eguna** / Urria / Zaldibia.
- **Odolki eguna** / Azaroa / Beasain.
- **Txerri Azoka** / Azaroa / Mutiloa.
- **Abeltzaintza eta nekazaritza azoka** / Azaroa / Zegama.
- **Sagarraren azoka** / Azaroa / Gabiria.
- **Artisautza azoka** / Azaroa / Ormaiztegi.
- **Abeltzaintza azoka** / Abendua / Ormaiztegi.
- **Eguberrietako azoka berezia** / Abendua / Ordizia.

Planes y experiencias turísticas

- Descubre los secretos de la joya de la comarca en el **Centro de Interpretación del Queso de idiazabal** o en alguna de las queserías de la zona abiertas a visitas.
- Si es miércoles, no dudes en acudir al **mercado de Ordizia** y **Centro de Interpretación d'Elikatuz**.
- **Acércate al trabajo de los pastores**, con visitas a sus bordas o txabolas situadas en los dos Parques Naturales del Goierri, Aizkorri-Aratz y Aralar.
- **Conviértete en cocinero**: comprarás el producto en el mercado de Ordizia y cocinarás mano a mano con un maestro de los fogones.
- **Participa en catas comentadas de quesos y saborea su maridaje con el txakolí de la zona**.
- Conoce la vida y trabajo de un caserío en la única agroaldea de Euskadi, la agroaldea **Goizane de Zaldibia**.
- Conoce el **proceso de elaboración de la sidra** en las visitas guiadas a nuestras sidrerías.
- Conoce lo más auténtico del interior del País Vasco recorriendo la **Gr-283**, una ruta con sabor a queso.
- Disfruta de las ventajas de nuestro **pasaporte gastronómico**.
- Visita las instalaciones y compra carne directamente al productor, en el caserío **Borda de Olaberria**.

Ferias, mercados y eventos

- **Astotxo Eguna** / Enero / Lazkao.
- **Día del Pastor** / Abril / Ordizia.
- **Día del apicultor** / Abril / Zegama.
- **Día del queso** / Mayo / Idiazabal.
- **Feria ganadera y agrícola** / Mayo / Beasain.
- **Día del baserritarra** / Mayo / Ataun.
- **Fiestas Vascas** / Septiembre / Ordizia.
- **Agricultura ecológica** / Septiembre / Zerain.
- **Feria del Queso** / Octubre / Idiazabal.
- **Feria del vino y del queso** / Octubre / Ordizia.
- **Feria de artesanía de Ordizia** / Octubre / Ordizia.
- **Feria ganadera** / Octubre / Ormaiztegi.
- **Ardiki eguna** / Octubre / Zaldibia.
- **Odolki eguna** / Noviembre / Beasain.
- **Feria porcina** / Noviembre / Mutiloa.
- **Feria ganadera y agrícola** / Noviembre / Zegama.
- **Feria de la manzana** / Noviembre / Gabiria.
- **Feria de artesanía** / Noviembre / Ormaiztegi.
- **Feria ganadera** / Diciembre / Ormaiztegi.
- **Feria especial de Navidad** / Diciembre / Ordizia.

OSTATUAK • ALOJAMIENTOS			
ALTZAGA	OLAGI	943 887 726	olagi@hotmail.es www.olagi.es
ATAUN	ALDARRETA	943 180 366	aldarreta@hotmail.es www.nekatur.net/aldarreta
BEASAIN	DOLAREA****	943 889 888	info@dolareahotela.com www.hotelldolarea.com
	GUREGAS**	943 805 480	beasain.guregas@ext.grupogureak.com www.hotelbeasain.com
LAZKAO	LIZARGARATE	943 881 974	info@lizargarate.com www.nekatur.net/lizargarate
LEGORRETA	BARTZELONA	943 806 206	bartzelonanekazalturismoa@hotmail.com www.nekatur.net/bartzelona
MUTILOA	OSTATU MUTILOA*	943 801 166	mutiloakoostatua@yahoo.es
OLABERRIA	BORDA	943 160 681	info@baserritarra.com
	CASTILLO***	943 881 958	repcion@hotelcastillo.info www.hotelcastillo.info
	ZEZILIONEA**	943 885 829	info@hotelzezilionea.com www.hotelzezilionea.com
SEGURA	ONDARRE	943 801 664	ondarresegura@gmail.com
ZALDIBIA	IRIZAR AZPIKOA	943 887 718	irizarazpikoa@hotmail.com www.nekatur.net/irizar
	LAZKAO ETXE	943 880 044	info@lazkaetxe.com www.lazkaetxe.com
	ZELAA	943 161 666	info@hotelzelaa.com www.hotelzelaa.com
ZEGAMA	ARRIETA HAUNDI	943 801 890	arrietahaundi@gmail.com www.arrietahaundi.es
ZERAIN	OIHARTE	680 171 291	oiharte@oiharte.com www.oiharte.com
CATERING • CATERING			
BEASAIN	DOLAREA	943 889 888	info@dolareahotela.com www.hotelldolarea.com
TURISMO ZERBITZUAK • SERVICIOS TURÍSTICOS			
BEASAIN	ABIO BIDAIAK	943 805 311	abio@abio.es www.abio.es

EKOIZLEAK • PRODUCTORES			
BEASAIN	CARNICERÍA OLANO	943 880 778	
OLABERRIA	CARNICERÍA BORDA	943 160 681	info@baserritarra.com www.baserritarra.com
ZERAIN	OIHARTE	686 299 158	
GAZTANDEGIAK • QUESERÍAS			
GABIRIA	BAZTARRIKA	943 883 044	
IDIAZABAL	ARANBURU	628 240 937	www.quesosaranburu.com
	ARIMASAGASTI	653 735 282	
	GAZTIÑATXULO	618 721 473	
SEGURA	ONDARRE	943 801 664	ondarresegura@gmail.com www.nekatur.net/ondarre
ZALDIBIA	QUESERÍA OTATZA-ARRUMUINO	661 923 670	
ZERAIN	BASAZABAL	943 800 483	
	GAROA	943 801 899	
UPELTEGIAK • BODEGAS			
OLABERRIA	BENGOETXE	943 566 077	info@txakolibengoetxe.com www.txakolibengoetxe.com
PASTEL DENDAK / GOZOTEGIAK PASTELERÍAS / CONFITERÍAS			
BEASAIN	JULKI	943 888 237	julki@julki.com www.julki.com
ORDIZIA- BEASAIN	UNANUE	943 881 265	www.unanuegozotegia.com
GOURMET DENDAK • TIENDAS GOURMET			
BEASAIN	OLANO	943 880 778	
	SAN MARTIN	943 880 070 / 639 141 137	
LAZKAO	GAZI GOZO	649 244 401 943 106 500	
ORDIZIA	UGALDE	943 881 226	
SEGURA	ONDARRE	943 800 326	
ZALDIBIA	KIXKURGUNE	943 501 086	
ZERAIN	ZERAIN HERRIKO DENDA	943 801 505	

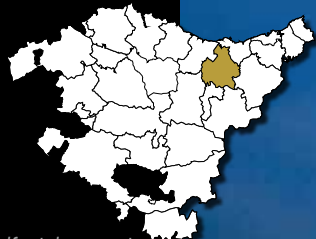
JATETXEAK • RESTAURANTES			
ARAMA	TOKI ALAI	943 888 953	
BEASAIN	BATZOKIA	943 086 855	inigo.sanchez.paredes@gmail.com www.baibatzokia.com/es/nuestros-locales/beasain
	MANDUBIKO BENTA	943 882 673	info@mandubikobenta.com www.mandubikobenta.com
	RK	943 889 888	info@restauranteRKbeasain.com
GABIRIA	KORTA	943 887 186	www.marisqueriakorta.com
LAZKAO	LAZKAO	943 881 588	hotelrestaurantelazkao@hotmail.com www.hotelrestaurantelazkao.com
	NEREA	943 088 088	nereajatetxea@yahoo.es
LEGORRETA	BARTZELONA	943 806 206	bartzelonanekazalturismoa@hotmail.com
MUTILOA	MUJKA		943 801 699
	OSTATU MUTILOA	943 801 166	mutiloakoostatua@yahoo.es
OLABERRIA	CASTILLO	943 881 958	recepcion@hotelcastillo.info www.hotelcastillo.info
	ZEZILIONEA	943 885 829	info@hotelzezilionea.com www.hotelzezilionea.com
ORDIZIA	MARTINEZ	943 880 641	resmartinez@euskalnet.net
ZALDIBIA	LAZKAO ETXE	943 880 044	info@lazkaetxe.com www.lazkaetxe.com
ZERAIN	MANDIOA		943 801 705
	OSTATU ZERAIN		943 801 799
SAGARDOTEGIAK • SIDRERÍAS			
ALTZAGA	OLAGI	943 887 726	olagi@hotmail.es www.olagi.es
ATAUN	URBITARTE	943 180 119	urbitartesagardotegia@gmail.com
LEGORRETA	AULIA		943 806 066
ZERAIN	OTATZA	943 801 757	www.sidreriאותatza.com
	OIHARTE	686 299 158	sagardotegia@oiharte.com www.oiharte.com
ERRETEGIAK • ASADORES			
BEASAIN	KATTALIN	943 889 252	asador@kattalin.com www.kattalin.com
	URKIOLA	943 086 131	jurkiolaasador@hotmail.com

TURISMO GIDARIAK • GUÍAS TURÍSTICOS			
ORDIZIA	ERRO	943 882 290	delikatuz@ordizia.org www.delikatuz.com
ZEGAMA	AIZKORRIBIDEAN	943 802 187	aizkorribidean@aizkorri.net www.zegamaturismoa.net
ZERAIN	ALDABE	943 801 505	aldabe@aldabe.com www.aldabe.com
MUSEOAK • MUSEOS			
IDIAZABAL	IDIAZABAL GAZTAREN INTERPRETazio ZENTROA	943 882 290	info@idiazabalturismo.com www.idiazabalturismo.com
ORDIZIA	GASTRONOMIAREN INTERPRETazio ZENTROA- DELIKATUZ	943 882 290	delikatuz@ordizia.org www.delikatuz.com
TURISMO BULEGOAK • OFICINAS DE TURISMO			
ATAUN	LIZARRUSTI TURISMO BULEGOA	943 582 069	www.gipuzkoamendizmendi.net
	BARANDIARAN TURISMO BULEGOA	943 180 335	barandiaran@gipuzkoamendizmendi.net www.gipuzkoamendizmendi.net
ORMAIZTEGI	ZUMALAKARREGI TURISMO BULEGOA	943 889 900	mzumalakarregi@gipuzkoa.net www.zumalakarregimuseoa.net
SEGURA	SEGURAKO TURISMO BULEGOA	943 801 749	turismo.segura@udal.gipuzkoa.net www.seguragoierri.net
ZEGAMA	ZEGAMAKO TURISMO BULEGOA	943 802 187	aizkorribidean@aizkorri.net www.zegamaturismoa.net
ZERAIN	ZERAINGO TURISMO BULEGOA	943 801 505	turismobulegoa@zerain.net www.zerain.com
www.goierriturismo.com			



Urola gustagarri

Basque Lifestyle-en esentzia ezagutu ezazu Gipuzkoan hiru euskal hiriburuetatik distantzia berdintura kokaturik dagoen eskualde honetan. **Loiolako San Inazio** Euskaldun unibertsalaren sorterria, bere ohorez eraiki zen monumentu guneaz gain (baita Batikano txikia bezela ezagutua), Urola Erdiak aukera desberdin asko ditu bertara gerturatzen den bisitarien aisialdi eta gozamenerako, esate baterako gastronomia ugaria eta goxoa, bertako produktuekin egina, inguru naturala Euskal Herriko paisaiekin bat eginez, kultur-ondare eta museo desberdinen eskaintza zabala eta festa zein tradizio ekitaldi desberdinez osatutako kultur egitarau bikaina urte osoan zehar.



***D**escubre la esencia del Basque Lifestyle en esta comarca de Gipuzkoa, situada a la misma distancia entre las tres capitales Vascas. Cuna del Vasco más Universal, **San Ignacio de Loyola**, además del impresionante conjunto monumental erigido en su honor (conocido también como el pequeño Vaticano), Urola Erdia ofrece múltiples opciones para el ocio y disfrute de las gentes que nos visitan, que se materializan en una abundante y rica oferta gastronómica basado en productos autóctonos, un entorno natural a la par de los paisajes de Euskal Herria, una amplia gama de recursos culturales y museísticos, y un programa cultural de eventos festivos y tradicionales que abarcan prácticamente todo el año.*

Urola gustagarri





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, ez bairik gabe. Bestalde, euskal sukaldaritza 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 konketu 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 a la comarca de **Urola Erdia** 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.*



Plan eta esperientzia turistikoak

Urola Gustagarri, “hemen oso ondo jaten da” ezaguna baino haratago doan ekimen Turistiko Gastronomikoa, honako honen batura:

- Bertako sukaldariak sukaldatutako bertako produktuez osatutako **menu bereziak**.
- Baserrietara, Gaztandegietara, Sagardo Ekoizpen gunetara, txakolin ekoizpen gunetara... **bisita gidatu bereziak**.
- “**Gastro Ekimenak**”: Azoka bereziak, produktuen degustazioak kalean, maridajeak, sektoreko topaketa profesionalak.

Feriak, azokak eta ekitaldiak

Asterokoak

- Azkoitia:** Larunbatero Azoka Plazan. Baserritar eta ekoizleen eskutik zuzenean bertako produktuen aukera.
- Azpeitia:** Asteartero enparantza nagusian. Ostiralero udaletxeko arkupetan (Sanagustintpe), Baserritar eta ekoizleen eskutik zuzenean bertako produktuen aukera.

Bereziak-Festak

- Errezil:** Abenduko lehen igandea, Errezil Sagarraren feria.
- Zestoa:** Abenduak 26, “Soro Peri” azoka berezia.
- Azkoitia:** Azaroak 30, San Andresetako azoka berezia.
- Azpeitia:** Uztailak 25, Santiago eguneko azoka berezia (sagardo txapelketa, bertako produktuak). Abenduak 21, Santo Tomas azoka berezia.



OSTATUAK • ALOJAMIENTOS			
AZPEITIA	LARRAÑAGA	943 811 180	info@hotel-larranaga.com
ZESTOA (Aizarna)	ARANBURU	943 148 005 676 908 517	txondei@hotmail.com
JATETXEAK • RESTAURANTES			
AZKOITIA	LAJA	943 851 412	jm.bastidaara@gmail.com
	JOSEBA	943 853 412	josebajatetxea@hotmail.com
AZPEITIA	AÑOTA SAGARDETEGIA	943 812 092	sagardotegia@anotasagardotegia.com www.sidreriaanota.com
	JAI ALAI	943 812 271	jaialaijatetxea@gmail.com
	KIRURI	943 815 608	info@kiruri.com
	LARRAÑAGA	943 811 180	info@hotel-larranaga.com
	MIKEL URIA	943 814 315	mikeluriajatetxea@gmx.es
ZESTOA (Aizarna)	ARANBURU	943 148 005 676 908 517	txondei@hotmail.com
EKOIZLEAK • PRODUCTORES			
AZPEITIA	AÑOTA SAGARDETEGIA	943 812 092	sagardotegia@anotasagardotegia.com
PASTEL DENDAK / GOZOTEGIAK PASTELERÍAS / CONFITERÍAS			
AZPEITIA	EGAÑA GOZOTEGIA	943 815 009	eganagozotegia@gmail.com
GASTRONOMIA JARDUERETAKO ENPRESAK EMPRESAS DE ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS			
BEIZAMA	BEIZAMA BIZIA	630 181 994	beizamabizia@gmail.com
www.iraurgiberritzen.net			



Planes y experiencias turísticas

Urola Gustagarri, una iniciativa de Turismo Gastronómico que supera el tan manido “aquí se come muy bien”, un compendio de:

- Menús especiales** elaborados por los cocineros (restaurantes) de la comarca utilizando productos locales.
- Visitas guiadas especiales** a caseríos, queserías, sidrerías, productores de txakolí y demás productores y proveedores de producto local.
- “**Gastro Actuaciones**”: ferias de productos locales, maridajes, degustación de productos, encuentros profesionales.

Ferias, mercados y eventos

Semanales

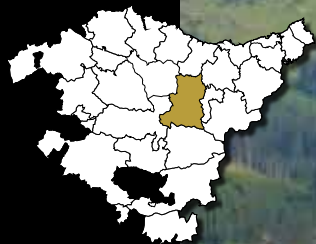
- Azkoitia:** Todos los sábados en la Plaza del mercado. Productos locales directamente de la mano de productores y baserritarras.
- Azpeitia:** Todos los martes en la plaza mayor. Todos los viernes por la tarde en los arcos del Ayuntamiento (san Agustintpe). Productos locales directamente de la mano de productores y baserritarras.

Especiales - Festivos

- Errezil:** Primer domingo de Diciembre, feria de la Manzana Errezil - Errezil sagarraren feria.
- Zestoa:** 26 de Diciembre, “ Soro Peri”, feria especial.
- Azkoitia:** 30 de Noviembre, feria especial de San Andres.
- Azpeitia:** 25 de Julio, feria especial de Santiago (concurso de sidra, productos locales). 21 de Dicembre, feria especial de Santo Tomas.

Euskadiko bihotzean

Euskadiko bihotz-bihotzean, Debagoieneko eskualdea dugu. Bertan, **benetako artzain-espíritu** eta inguruko ikur nagusietako bat –Idiazabal gazta– ezagutu ahal izango dituzu.



En pleno corazón de Euskadi se sitúa la comarca de Debagoiena, enclave donde podrás vivir el **auténtico espíritu pastoril**, con el queso de Idiazabal como uno de sus principales estandartes.

*En el corazón
de Euskadi*





Debagoienan, Burdin Arotik 70eko hamarkadara arte iraun zuen gatzaga-tradizioa hauteman daiteke oraindik. Ez geratu **Leintz Gatzagako Gatz Museoa** ikusi gabe. Artzain-tradizio handiko lurra da Debagoiena, eta dagoen **artzain-eskola** “bakarra” du **Arantzazuko Santutegiaren** inguruetan. Gaztandegietarako bisitaldia aukera paregabea izan daiteke Idiazabal Jatorri Deiturako gazta dastatzeko, gazta lantzeko prozesuaren sekretuak eta artzainen lana ezagutzeko edota artzain-txakurraren trebetasunak miresteko. Eta, hori guztia, **Aizkorri-Aratz Parke Naturaleko** ingurune natural ahaztezinetan.

Jakiak ere oso erakargarriak dira. 100 urtetik gorako tradizioa duten **Bergarako betegarriek eta tostoiek** eta **Oñatiko txokolateak** pozik utziko ditu gozozaleak.

Horiez gain, **Aretxabaletako “moskorra” tomatea** eta **Getariako jatorri-deiturako txakolina** nabarmentzen dira jatetxe eta pintxoen eskaintza bikainean.

Feria, azoka eta ekitaldi gastronomikoen argiz eta kolorez betetzen dute eskualdea. Gainera, adierazi beharra dago eskualdea aitzindaria dela jatetxe-erloto sektorearen eta nekazaritza-sektorearen arteko baterako lanean. Horren erakusgarri, bertako sasoiko produktuekin egindako menuak eskaintzen dira Debagoieneko Jardunaldi Gastronomikoetan (3 edizio egiten dira urtean), baita beste hainbat jarduera ere: dastaketa eta bisitaldi gidatuak, eskualdeko produktuen produkzio-prozesuak ezagutzeko.

*En Debagoiena late aún la tradición salinera conservada desde la Edad de Hierro hasta la década de los 70. No dejes de visitar su **museo de la sal en Leintz Gatzaga**. Tierra de tradición pastoril, dispone de la “única” **escuela de pastores** en las cercanías del **Santuario de Arantzazu**. Las visitas a las queserías son una magnífica ocasión para disfrutar del queso denominación de Origen Idiazabal, para conocer los secretos de su elaboración, del trabajo de los pastores, para admirar las destrezas del perro pastor,...todo ello en entornos naturales inolvidables en el **parque Natural de Aizkorri-Aratz**.*

Su despensa es igual de atractiva. Los **rellenos y tostones de Bergara** de una tradición superior a los 100 años y el **chocolate de Oñati** harán las delicias de los más golosos.

El **tomate morado de Aretxabaleta** y el **txakoli denominación de origen de Getaria** sobresalen en una lucida oferta de restauración y pintxos.

Ferias, mercados y eventos gastronómicos llenan de luz y color el calendario de esta comarca, pionera en el trabajo conjunto entre el sector de la restauración y el agrario, como las Jornadas Gastronómicas de Debagoiena (3 ediciones anuales) en las que se ofertan menús con productos estacionales propios y diferentes actividades: catas y visitas guiadas para conocer los procesos productivos de los diferentes productos comarcales.



Plan eta esperientzia turistikoak

- Ezagutu Idiazabal Jatorri Deiturako benetako gazta lantzeko prozesua, hasiera naturaletik amaiera gozora iritsi arte. **Artzainek beren baserrietako ateak zabalduko dizkizute**, gazta nola egiten den jakin dezazun, eta, gogorik izanez gero, zeuk egiten ikasi ahal izan dezazun.
- Benetako baserri batean sartuko gara** (Oñatiko Gomiztegi baserrian). Bertan, artzain profesional batek bere ofizioaren sekretuak erakutsiko dizkigu, eta txakurrarekin eta artaldearekin duen abilezia miretsiko dugu. Halaber, **baserrian bertan egindako bost gazta barietate dastatzeko** aukera eskainiko dizugu.
- Ez geratu euskal espiritualtasunaren muinetako bat den **Arantzazuko Santutegia** ikusi gabe, ezta Oñati eta bertako unibertsitatea ezagutu gabe ere.
- Gozatu naturaz **Urbiako zelaietan**, Aizkorri-Aratz Parke Naturalaren bihotzean; plazerrezko oasia da mendilerroko lur karstiko latzaren barruan.
- Larunbatetan, igandeetan eta zubietan, **Leintz Gatzagako Gatz Museoak** bisitaldi gidatuak eskaintzen ditu.
- Bisitatu Jakion**, barazki eta fruten kontserbetan diharduen Debagoieneko enpresa. Produktuak dastatzeko aukera izango duzu.
- Debagoieneko jardunaldi gastronomikoetan, urtean hiru garaietan, dastatu garaiko eta bertako produktuak Debagoieneko jatetxeek eskaintzen dituzten menuetan eta aldi berean, bertako produktuen ekoizpena ezagutu ekoizpen gunetara bisitatzuz.

Feriak, azokak eta ekitaldiak

- Erramu Larunbateko Feria** / Bergara.
- Nekazaritza eta Artisautza** Feria / Ekaina / Eskoriatza.
- Ferixa Nagusia** / Uztaila / Elgeta.
- San Martin Feria** / Iraila / Bergara.
- Nekazaritza Ekologikoaren Feria** / Iraila / Aretxabaleta.
- Herri Eguna** / Urriko lehen larunbata / Oñati.
- Ganadu Feria** / Urria / Elosua.
- Santamasak** / Abendua / Arrasate.
- Hileko feria** / Hileko hirugarren larunbata / Arrasate.
- Asteko feriak** / Udalerri guztiak.
- Jardunaldi gastronomikoak** / Urtean hirutan / Debagoiena.
- Txakolin Eguna** / Debagoiena.
- Artzain Eguna** / Debagoiena.
- Errellenoen eta tostioen dastaketa**.



OSTATUAK • ALOJAMIENTOS			
ARRASATE	<i>HOTEL MONDRAGON ***</i>	943 712 433	hotelmondragon@hotmailmondragon.com www.hotelmondragon.com
	<i>SANTA ANA HOTELA ***</i>	943 794 939	pildain@santaanamondragon.com www.santaanamondragon.com
ELGETA	<i>MAIALDE CASA RURAL</i>	943 789 107	maialde@casaruralmaialde.com www.casaruralmaialde.com
ESKORLATZA	<i>GOROSARRI</i>	943 715 727	info@gorosarri.com www.gorosarri.com
LEINTZ GATZAGA	<i>SORANETXEA HOTELA **</i>	943 715 398	info@soranetxea.com www.soranetxea.com
OÑATI	<i>ARREGI</i>	943 780 824	info@casaruralarregi.es www.nekatur.net/arregi
	<i>ETXE-AUNDI HOTELA</i>	943 781 956	reservas@etxeaundi.com www.etxeaundi.com
	<i>GOIKO-BENTA PENTSIDA *</i>	943 781 305	goiko-benta@terra.es www.goikobenta.com
	<i>HOTEL SANTUARIO ARANTZAZU****</i>	943 781 313	info@hotelsantuariodearantzazu.com www.hotelsantuariodearantzazu.com
	<i>SORALUZE OSTATUA</i>	943 716 179	info@soraluzeostatua.es www.soraluzeostatua.es
	<i>ZUMELTZEGI</i>	943 540 000	reservas@hoteltorrezumeltzegi.com www.hoteltorrezumeltzegi.com

EKOIZLEAK • PRODUCTORES			
ANTZUOLA	<i>LAPATZA (NEKAZARITZA EKOIZPENA)</i>	943 766 341	www.lapatza.com
LEINTZ GATZAGA	<i>JAKION (INDUSTRIA BISITAGARRIA)</i>	943 714 686	www.jakion.es

GAZTANDEGIAK • QUESERÍAS			
OÑATI	<i>GOMIZTEGI BASERRIA</i>	943 251 008	info@gomiztegi.com www.gomiztegi.com

MUSEOAK • MUSEOS			
LEINTZ GATZAGA	<i>GATZ MUSEOA</i>	943 714 746	udala@leintzgatzaga.com
	<i>LEINTZ GATZAGAKO TURISMO BULEGOA</i>	943 714 746	udala@leintzgatzaga.com

TURISMO BULEGOAK • OFICINAS DE TURISMO			
BERGARA	<i>BERGARAKO TURISMO BULEGOA</i>	943 779 128	turismoa@bergara.net www.bergaraturismo.net
ESKORLATZA	<i>IBARRAUNDI MUSEOA TURISMO BULEGOA</i>	943 715 453	ibarraundi@eskoriatza.net www.eskoriatza.net
OÑATI	<i>DEBAGOIENEN TURISMO INFORMAZIO ETA INTERPRETazio ZENTROA</i>	943 796 463 943 718 911	turismo@debagoiena.net www.turismodebagoiena.com
	<i>OÑATIKO TURISMO BULEGOA</i>	943 783 453	turismo@oinati.org www.oinati.eu/turismo

www.turismodebagoiena.com			
www.facebook.com/DebagoienaGastronomika			

JATETXEAK • RESTAURANTES			
ARETXABAleta	<i>TABERNA BERRI JATETXEA</i>	943 792 067	
ARRASATE	<i>ARTEAGA</i>	943 711 881	arteaga@arteagalandetxea.com www.arteagalandetxea.com
	<i>ERRASTIKO JATETXEA</i>	943 770 469	
	<i>HAMALAU JATETXEA</i>	943 794 879	info@hamalau.com www.hamalau.com
	<i>HILARION JATETXEA</i>	943 770 169	
	<i>SANTA ANA JATETXEA</i>	943 794 939	pildain@santaanamondragon.com www.santaanamondragon.com
BERGARA	<i>UXARTE</i>	943 791 250	hostaluxarte@gmail.com www.uxarte.es
	<i>LASA JATETXEA</i>	943 761 055	reservas@restaurantelasa.es www.restaurantelasa.es
	<i>TARTUFO JATETXEA</i>	943 763 551	reservas@tartufobergara.com www.tartufobergara.com
	<i>ZUMELAGA JATETXEA</i>	943 762 021	restaurantezumelaga@zumelaga.com www.zumelaga.com
ELGETA	<i>MAIALDE JATETXEA</i>	943 789 107	maialde@casaruralmaialde.com www.casaruralmaialde.com
LEINTZ GATZAGA	<i>GURE AMETSA JATETXEA</i>	943 714 952	contacto@gureametsa.es www.gureametsa.es
	<i>SORANETXEA JATETXEA</i>	943 715 398	info@soranetxea.com www.soranetxea.com
OÑATI	<i>ETXE-AUNDI JATETXEA</i>	943 781 956	reservas@etxeaundi.com www.etxeaundi.com
	<i>GOIKO – BENTA JATETXEA</i>	943 781 305	goiko-benta@terra.es www.goikobenta.com
	<i>HOTEL SANTUARIO ARANTZAZU. JATETXEA</i>	943 781 313	info@hotelsantuariodearantzazu.com www.hotelsantuariodearantzazu.com
	<i>SORALUZE JATETXEA</i>	943 716 179	info@soraluzeostatua.es www.soraluzeostatua.es
	<i>ZUMELTZEGI</i>	943 540 000	reservas@hoteltorrezumeltzegi.com www.hoteltorrezumeltzegi.com

PINTXO TABERNAK • BARES DE PINTXOS			
ARETXABAleta	<i>TABERNA BERRI, PINTXOAK</i>	943 792 067	
ARRASATE	<i>HOTEL MONDRAGON, PINTXOAK</i>	943 712 433	hotelmondragon@hotmailmondragon.com www.hotelmondragon.com

PASTEL DENDAK / GOZOTEGIAK • PASTELERÍAS / CONFITERÍAS			
BERGARA	<i>LARRAÑAGA GOZOTEGIA</i>	943 761 051	
	<i>MUJIKa GOZOTEGIA</i>	943 761 034	

GOURMET DENDAK • TIENDAS GOURMET			
OÑATI	<i>TXOKOLATEIXIA</i>	699 555 307	

CATERING • CATERING			
ARRASATE	<i>AUZO LAGUN</i>	943 794 611	ausolan@ausolan.com www.ausolan.com

Planes y experiencias turísticas

- Síguelo la pista al auténtico queso Denominación de Origen Idiazabal, desde su natural principio hasta su delicioso final. Los pastores te abrirán las puertas de sus caseríos para que descubras la elaboración del queso... y si te animas, tienes la ocasión de aprender a hacerlo tú mismo.*
- Entraremos en un caserío de verdad, el Caserío Gomiztegi (Oñati), donde un pastor profesional nos hará partícipe de los secretos de su oficio y admiraremos su destreza con el perro y el rebaño. También te ofrecemos la posibilidad de realizar una degustación y cata de cinco variedades de quesos elaborados en el propio caserío.*
- No te pierdas el Santuario de Arantzazu, una de las mecas de la espiritualidad vasca ni la localidad de Oñati y su universidad.*
- Disfruta de la naturaleza en las campas de Urbía, corazón del Parque Natural de Aizkorri-Aratz, un oasis de placer dentro del atormentado terreno kárstico de la sierra.*
- Los sábados, domingos y puentes el Museo de la Sal de Leintz Gatzaga ofrece visitas guiadas.*
- Visita a Jakion, empresa de conservas de verduras y frutas de Debagoiena. Incluye degustación de productos.*
- En las jornadas gastronómicas de Debagoiena, tres veces al año, saborea los productos de la tierra y de temporada gracias a los menús de los restaurantes de Debagoiena y conoce cómo se obtienen estos productos, visitando las zonas de producción.*

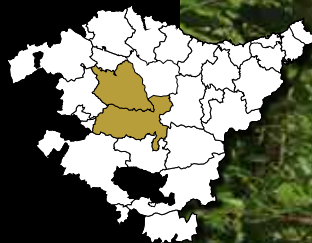
Ferías, mercados y eventos

- Feria del Sábado de Ramos* / Bergara.
- Feria de agricultura y artesanía* / Junio / Eskoriatza.
- Ferixa Nagusia* / Julio / Elgeta.
- Feria de San Martín* / Septiembre / Bergara.
- Feria de agricultura ecológica* / Septiembre / Aretxabaleta.
- Herri Eguna* / primer sábado de octubre / Oñati.
- Feria del Ganado* / Octubre / Elosua.
- Santamasak* / Diciembre / Arrasate.
- Feria mensual* / Tercer sábado del mes / Arrasate.
- Ferías semanales* / Todos los municipios.
- Jornadas gastronómicas* / 3 veces al año / Debagoiena.
- Día del txakoli* / Debagoiena.
- Día del pastor* / Debagoiena.
- Cata-degustación de rellenos y tostones.*



Lur magikoa

Gorbeia mendia, euskal mendizaletasunaren sinbolo nagusia, istorioez, kondairez eta ametsezko paisaiez beteta dagoen eta **Parke Natural** bat duen Euskadiko **eskualde magikoetako** baten zaindaria da. Bilbotik eta Gasteiztik 20 minutura, bisitarientzat oso deigarria den **bizi-estilo** bat aurki dezakezu.



Símbolo montaño vasco por excelencia, el **monte Gorbeia** custodia una de las **comarcas mágicas** del País vasco, plagada de historias y leyendas, de paisajes de cuento y que alberga un **Parque Natural**. A sólo 20 minutos de Bilbao y Vitoria-Gasteiz, es posible encontrar un **estilo de vida** que llama la atención a quienes nos visitan.

Una tierra mágica



Gastronomiari lotutako Gorbeia ezagutzera gonbidatu nahi zaitugu. Gorbeia horretan, **kantitatearen eta kalitatearen** sinonimoa den herri-sukaldaritza bat erakutsiko dizute produktoreek, eta landa-ostatu eta jatetxeetan dastatu ahal izango duzu.

Babarrun gorriak, **harrian erretako txuletoi** eder bat, **bakailaoa pil-pilean**, baratzeko **barazki freskoak**, Gorbeia inguruetatik ibili ondoren energia berreskuratzeko gosari energetiko bat (marmelada, ezti, baserriko arrautzak, ogia, gazta edo txorizoa)... Bertako produktuekin eta Gorbeia jendearen maitasunarekin eta jakinduriarekin egindako menu, plater eta pintxo sorta zabala iradokitzen dizugu.

Dastatu jaki horiek **bertako ardo**, **sagardo**, **txakolin edo garagardo on** batekin, haran, urtegi eta mendienartetik ametssezko paisaiaz gozatzen duzun bitartean. Animatu eta hitz egin gure herrietako koadrilaren batekin, edo ezagutu gure erromeria eta azoka tradizionaletako bat; bertan bizi garenon eguneroko bizitzara hurbildu ahal izango zara.

*Te invitamos a que descubras un Gorbeia unido a la gastronomía, un Gorbeia donde poder degustar y descubrir de la mano de productores, alojamientos rurales y restaurantes, una cocina popular sinónimo de **cantidad y calidad**.*

*Unas **alubias rojas**, un buen **chuletón a la piedra**, un **bacalao al pil-pil**, **hortalizas frescas** de la huerta, un desayuno energético para recargar energías tras un sendero por los rincones de Gorbeia a base de mermelada, miel, huevos de caserío, pan, queso o chorizo... Te sugerimos una amplia selección de menús, platos y pintxos, elaborados con productos locales y con el cariño y la sabiduría de quienes forman parte de Gorbeia.*

*Degústalos junto con un **buen vino**, una **sidra**, un **txakoli** o una **cerveza de la tierra**, mientras disfrutas de un paisaje de ensueño entre valles, embalses y montañas. Anímate y mézclate con alguna de las cuadrillas de nuestros pueblos o súmate a una de nuestras romerías y mercados tradicionales donde podrás acercarte al día a día de quienes vivimos aquí.*



Plan eta esperientzia turistikoak

- Gorbeia pil-pilean:** gure lurreko produkturik onenak dastatu ahal izango dituzu euskal ostatu eta jatetxe tipiko batean.
- Breakfast made in:** nori ez dio on egiten bertako produktuez osatutako gosari batek Parke Naturalean ibili ondoren?
- Pintxoak:** Gorbeia inguruko herrietako koadrilak kaleetan elkartu (gazteak, helduak...), eta pintxoak jatera eta poteak hartzera joaten dira. Animatu eta ezagutu sukaldaritza-tradizio hori. Eskuragarri duzu, eta, zalantzarik gabe, Euskadiren ezaugarri bereizgarria da.
- Goazen erromeriara:** ordu batzuetan, zatoz gurekin gure erromeriak, ermitak eta herriak ezagutera. Gainera, feria-egunetan, azoka tradizionalaz eta ohitura zaharren funtsari eusten dion herri-kiroleko ikuskizunez gozatu ahal izango duzu.
- Arte-zaporearekin:** jazz-kontzertu bat diseinuko hotel batean, arte garaikideko erakusketa bat Gorbeiara begira, zinema klasikoko emanaldi bat muino baten gaineko landetxe batean... pintxo batzuekin, herri-bazkari batekin edo afari bikain batekin gozatzen duzun bitartean, sukaldaritza-lantegiak... Esperientzia horren barruan sukaldaritza-tailerrak egin ahal izango dira.

Planes y experiencias turísticas

- Gorbeia al pil-pil:** Podrás degustar los mejores productos de nuestra tierra en cualquiera de los alojamientos y restaurantes típicos vascos.
- Breakfast made in:** ¿A quién no le sienta bien un desayuno con productos locales después de adentrarse en el Parque Natural?
- Pintxo con tx:** Las cuadrillas conviven en las calles de los pueblos del Gorbeia, jóvenes y mayores... mientras se van de “pintxos” y “potes” por el pueblo. Animate y vente a compartir esta tradición culinaria, asequible y que sin duda es característica de Euskadi.
- Nos vamos de romería:** Por unas horas, ven de romería y acompáñanos visitando nuestras ermitas y pueblos, en los que además podrás disfrutar en los días de feria de mercados tradicionales y espectáculos relacionados en el denominado “deporte rural” en los que se mantiene viva la esencia de costumbres ancestrales.
- Con sabor artístico:** Un concierto de jazz en un hotel de diseño, una exposición de arte contemporáneo con vistas al Gorbeia, una sesión de cine clásico en una casa rural en lo alto de una colina... mientras disfrutas de unos “pintxos”, una comida popular o una exquisita cena, talleres de cocina,... Se pueden realizar talleres de cocina dentro de esta experiencia.

Feriak, azokak eta ekitaldiak

- San Sebast**i jaiak / Urtarrila / Orozko.
- Herriko koadrilen inauterietako “kedada”** / Otsaila / Lemoa.
- PIKOTEOA** / Otsaila / Lemoa.
- KANTU-POTEA** / Martxoa / Lemoa.
- Babarrun-lehiaketa** / Martxoa / Ugao-Miraballes.
- Hiribilduaren Sorreraren Ospakizuna** / Martxoa / Ugao-Miraballes.
- Emakumeen nekazaritza- eta abeltzaintza-feria** / Martxoa (egun horretatik hurbilen dagoen igandea) / Ugao-Miraballes.
- Euskal Astea** / Martxoa / Ugao-Miraballes.
- Ubideko bira. Mendi-ibilaldia** / Apirila / Ubide.
- Artisautzaren eta nekazaritzako elikagaien feria** / San Isidro (maiatzak 25) aurreko igandea / Zeanuri.
- San Isidro. Udalerriko zaindarien jaiak** / Maiatza / Zeanuri.
- Euskal Jaia – Euskal Ezkontza** / Ekaina / Areatza.
- Zaldi Feria** / Ekaineko azken igandea / Ondategi (Zigoitia).
- Orozkoko produktuen eguna** / Ekaina / Orozko.
- San Antolin** / Iraila / Lemoa.
- Garrafa Lehiaketa** / Iraila / Orozko.
- Udiarragako Andre Mariaren jaiak** / Iraila / Ugao-Miraballes.
- Marmitako Lehiaketa** / Irailako 1. astea / Orozko.

- Bertso Bazkaria eta Trikipoteoa** / Iraila / Lemoa.
- MerkArtea** / Irailaren 3. larunbata / Artea.
- Txirritola Eguna** – NEKAZARITZA ETA ARTISAUTZA Feria / Irailako 4. asteburua / Ibarra (Aramaio).
- Marmitako Lehiaketa** / Iraila (jaietako larunbata) / Ugao-Miraballes.
- Ganaduaren eta Nekazaritza Produktuen Feria** / Urriko lehen igandea / Murgia (Zuia).
- Artisautza-produktuen azoka** / Urriko azken larunbata / Ibarra (Aramaio).
- Urkabustaizko feria** / Urriko azken igandea / Izarra (Urkabustaiz).
- Gaztaina Eguna** / Urriko azken igandea / Orozko.
- Bizkaiko Jardunaldi Mikologikoak** / Urria / Galdakao.
- Jardunaldi Mikologikoa** / Urriaren amaieran eta azaroaren hasieran / Otxandio.
- Erakusketa Mikologikoa** / Azaroa / Artea.
- Jardunaldi Mikologikoak** / Azaroa / Ugao-Miraballes.
- Euskal produktuen feria** / Azaroa / Lemoa.
- Santa Luzia feria** / Abendua / Orozko.
- Santa Luzia feria** / Abenduko 3. igandea / Otxandio.
- Gaztainadaren Feria** / Abenduaren 24aren aurreko larunbata / Galdakao.
- Nekazaritza eta Artisautza Feria** / Santa Kruz Jaiak / Galdakao.
- Nekazaritza eta Artisautza Feria** / Jaietako igande goiza / Ugao-Miraballes.
- Ekomuseorako bisitaldiak** / Urte osoa / Artea.

Ferias, mercados y eventos

- San Sebast**i jaiak / Enero / Orozko.
- Quedada de las cuadrillas de carnaval del pueblo** / Febrero / Lemoa.
- PIKOTEOA** / Febrero / Lemoa.
- KANTU-POTE** / Marzo / Lemoa.
- Concurso de alubias** / Marzo / Ugao-Miraballes.
- Celebración de la Fundación de la Villa** / Marzo / Ugao-Miraballes.
- Feria agrícola y ganadera de la mujeres** / Marzo (el domingo más próximo a ese día) / Ugao-Miraballes.
- Euskal Astea** / Marzo / Ugao-Miraballes.
- Ubideko bira. Marcha montañera** / Abril / Ubide.
- Feria de artesanía y productos agroalimentarios** / Domingo anterior a San Isidro (15 de mayo) / Zeanuri.
- San Isidro. Fiesta patronal del municipio** / Mayo / Zeanuri.
- Euskal Jaia - Boda vasca** / Junio / Areatza.
- Feria del Caballo** / Último domingo de junio / Ondategi (Zigoitia).
- Día de los productos de Orozko** / Junio / Orozko.
- San Antolín** / Septiembre / Lemoa.
- Concurso de garrafa** / Septiembre / Orozko.
- Fiestas patronales de la Virgen de Udiarraga** / Septiembre / Ugao-Miraballes.
- Concurso de Marmitako** / 1º semana de septiembre / Orozko.
- Bertso Bazkaria eta Trikipoteoa** / Septiembre / Lemoa.
- MerkArtea** / 3º sábado de septiembre / Artea.
- Txirritola Eguna** - Feria AGRÍCOLA Y ARTESANA / 4º fin de semana de septiembre / Ibarra (Aramaio).
- Concurso de marmitako** / Septiembre (sábado de fiestas) / Ugao-Miraballes.
- Feria de Ganado y Productos Agrícolas** / Primer domingo de octubre / Murgia (Zuia).
- Mercado de productos artesanos** / Ultimo sábado de octubre / Ibarra (Aramaio).
- Feria de Urkabustaiz** / Último domingo de octubre / Izarra (Urkabustaiz).
- Gaztaina Eguna** / Último domingo de octubre / Orozko.
- Jornadas Micológicas de Bizkaia** / Octubre / Galdakao.
- Jornada micológica** / A finales de octubre, principios de noviembre / Otxandio.
- Exposición Micológica** / Noviembre / Artea.
- Jornadas Micológicas** / Noviembre / Ugao-Miraballes.
- Feria de productos vascos** / Noviembre / Lemoa.
- Feria Santa Lucía** / Diciembre / Orozko.
- Feria Santa Lucía** / 3º domingo de diciembre / Otxandio.
- Feria de la Gaztainada** / Sábado anterior al día 24 de diciembre / Galdakao.
- Feria agrícola y de artesanía** / Fiestas Patronales de Sta. Cruz / Galdakao.
- Feria agrícola y artesana** / El domingo de fiestas por la mañana / Ugao-Miraballes.
- Visitas del Ekomuseo** / Durante todo el año / Artea.

TURISMO BULEGOAK • OFICINAS DE TURISMO			
MURGIA - ZUIA	CENTRO INFORMACIÓN TURÍSTICA GORBEIA	945 430 440 945 430 167	oficinadeturismo@cuadrillazuia.com www.cuadrillazuia.com
OROZKO	CENTRO INFORMACIÓN TURÍSTICA GORBEIA - OROZKO	946 339 823	turismo@gorbeialdea.com www.orozkoudala.com/es-ES/Servicios/Cultura/ Paginas/MuseodeOrozko.aspx
www.gorbeiaeuskadi.com			



OSTATUAK • ALOJAMIENTOS			
GALDAKAO	CASA RURAL ERDIKOETXE	944 573 285	erdikoetxelandetxea@hotmail.com www.nekatur.net/erdikoetxe
OROZKO	CASA RURAL ETXEGORRI	636 967 066	info@etxegorri.org www.etxegorri.org
ZEANURI	ELLAURI HOTELA	946 317 888	kepa@ellauri.com www.ellaurihotela.com
	HOTEL RURAL & SPA ETXEGANA	946 338 448	info@etxegana.com www.etxegana.com/
EKOIZLEAK • PRODUCTORES			
OROZKO	NATURMENDIOLA MERMELADA	608 084 418	naturmendiola@gmail.com www.naturmendiolamermelada.com
USANSOLO - GALDAKAO	PANADERÍA PASTELERÍA BIZKARRA	944 568 508	pasteleria@bizkarra.com www.bizkarra.com
GAZTANDEGIAK • QUESERÍAS			
UBIDE	QUESERÍA PAGOBIETA	669 179 634	naiaahl@hotmail.com www.gorbeiacentralpark.com/es/socios/show/id/68/tipo/5



JATETXEAK • RESTAURANTES			
GALDAKAO	ANDRA MARI	944 560 005	andramari@andra-mari.com www.andra-mari.com
	ARETXONDO	944 567 671	aretxondo@restaurante-aretxondo.com www.restaurante-aretxondo.com
UGAO-MIRABALLES	BAR ANAIAK	946 480 227	anaiak.ugao@gmail.com www.ugao-miraballes.net/es-ES/ Turistas/Gastronomia/Paginas/default.aspx
	RESTAURANTE MASSI	946 481 460	conchiefe@hotmail.com www.ugao-miraballes.net/es-ES/ Empresas/Directorio-Empresas/Paginas/ MassiJatetxea.aspx
	RESTAURANTE GURIA	946 480 034	restauranteguriaugao@gmail.com www.ugao-miraballes.net/es-ES/ Empresas/Directorio-Empresas/Paginas/ RestauranteGuria.aspx
	RESTAURANTE PATXI	946 480 178	patxirestaurant@hotmail.com www.ugao-miraballes.net/es-ES/ Empresas/Directorio-Empresas/Paginas/ RestaurantePatxi.aspx
ZEANURI	HOTEL RURAL & SPA ETXEGANA	946 338 448	info@etxegana.com www.etxegana.com/
	KILOTERDI TXOKOA ELLAURI	686 077 796	kepa@ellauri.com http://kiloterdi.wordpress.com
	TXOKO SAGARNA	946 317 945	lanbreabe@gmail.com www.gorbeiacentralpark.com/es/socios/ show/id/52/s/37
PINTXO TABERNAK • BARES DE PINTXOS			
AREATZA	THE QUIET CORNER	946 121 750	tqcorner@gmail.com http://thequietcorner2012.blogspot.com.es
GALDAKAO	ON KAFE	944 572 883	ic.onkafe@gmail.com http://onkafe.wordpress.com/
OROZKO	CAFETERÍA ZUBIAUR	946 339 647	contacto@zubiaur.es www.orozkoudala.com/es-ES/ Empresas/Directorio-Empresas/Paginas/ CAFETERIAZUBIAUR.aspx
OTXANDIO	DANOENA	945 450 248	javier.axpe@yahoo.es www.gorbeiacentralpark.com/es/socios/ show/id/34/tipo/3
	HAITZ JANTOKIA	945 461 426	www.gorbeiacentralpark.com/es/socios/ show/id/44/tipo/3
UGAO-MIRABALLES	RESTAURANTE GURIA	946 480 034	restauranteguriaugao@gmail.com www.ugao-miraballes.net/es-ES/ Empresas/Directorio-Empresas/Paginas/ RestauranteGuria.aspx
GOURMET DENDAK • TIENDAS GOURMET			
USANSOLO - GALDAKAO	PANADERÍA PASTELERÍA BIZKARRA	944 568 508	pasteleria@bizkarra.com www.bizkarra.com
ZEANURI	TXOKO SAGARNA	946 317 945 615 704 256	lanbreabe@gmail.com www.gorbeiacentralpark.com/es/socios/ show/id/52/s/37

OSTATUAK • ALOJAMIENTOS			
ELOSU - LEGUTIO	CASA RURAL BENTAZAR	945 455 888 676 098 162	bentazar@hotmail.com www.bentazar.blogspot.com
GOIURI-ONDONA	CASA RURAL UGARZABAL	627 771 182 690 844 773	casaruralugarzabal@hotmail.com www.tucasaruralenalava.com
LEGUTIO	HOTEL HARITZ ONDO	945 455 270	haritzondo@hotelharitzondo.com www.hotelharitzondo.es
MURGIA - ZUIA	HOTEL CASA DEL PATRÓN	945 462 528	hotel@casadelpatron.com www.casadelpatron.com
EKOIZLEAK • PRODUCTORES			
ARAMAIO	ALDEKO EZTIA	945 445 187 603 469 968	jm.aldeko@hotmail.es www.gorbeiaeuskadi.com
	ITURRIETA SAGARDOTEGIA	945 445 385 685 721 593	ji.iturrieta@yahoo.es www.iturrietasagardotegia.blogspot.com
OIARDO - URKABUSTAIZ	BAIAS GARAGARDOTEGIA	615 783 624	cervezabaias@gmail.com www.baiasgaragardotegia.com
GAZTANDEGIAK • QUESERÍAS			
GOIURI-ONDONA	QUESERÍA BASTERRA	945 437 279	urjauzikogazta@gmail.com www.gorbeiaeuskadi.com
LEGUTIO	NAFARRATEKO GAZTA	636 896 734 648 198 893	fresnedabego@gmail.com www.gorbeiaeuskadi.com
OLAETA (ARAMAIO)	ATXETA BASERRIA	615 742 783 945 450 167	maiatxeta@hotmail.com
MUSEOAK • MUSEOS			
MURGIA - ZUIA	MUSEO DE LA MIEL	945 430 167 945 430 440	oficinadeturismo@cuadrillazuia.com



JATETXEAK • RESTAURANTES			
ELOSU - LEGUTIO	BENTAZAR	945 455 888 676 098 162	bentazar@hotmail.com www.bentazar.blogspot.com
ETXABARRI- IBIÑA	BILTOKI	945 460 505 686 235 723	biltokitaberna@gmail.com
LEGUTIO	HOTEL HARITZ ONDO	945 455 270	haritzondo@hotelharitzondo.com www.hotelharitzondo.es
MURGIA - ZUIA	HOTEL CASA DEL PATRÓN	945 462 528	hotel@casadelpatron.com www.casadelpatron.com
	ZUIA PLAZA KAFE	945 430 804	zuiaplazakafe@hotmail.com
SAGARDOTEGIAK • SIDRERÍAS			
ARAMAIO	ITURRIETA SAGARDOTEGIA	945 445 385 685 721 593	ji.iturrieta@yahoo.es www.iturrietasagardotegia.blogspot.com
ERRETEGIAK • ASADORES			
ARRATZUA- UBARRUNDIA	ETXE-ZURI	691 403 221	etxezuri-gori@hotmail.com
PINTXO TABERNAK • BARES DE PINTXOS			
MURGIA - ZUIA	HOTEL CASA DEL PATRÓN	945 462 528	hotel@casadelpatron.com www.casadelpatron.com
	ZUIA PLAZA KAFE	945 430 804	zuiaplazakafe@hotmail.com
GOURMET DENDAK • TIENDAS GOURMET			
ARRATZUA- UBARRUNDIA	ETXE-ZURI	691 403 221	etxezuri-gori@hotmail.com

Jaunen lurra

Aiaraldeak harrituta utziko zaitu bere edertasun naturalarekin, ondare eskergarekin eta oso sustraituta dagoen tradizio gastronomikoarekin. **Txakolinaren Ibilbideak** eskualdeko produktu nagusia ezagutzeko aukera ematen dizu. Txakolina urtean egiten diren bi ferietan egoten da dastagai: **Amurrioko Txakolin Egunean** eta **Okondoko Txakolin Festan**. Txakolinaren hiru Jatorri Deitura daude Euskadin, eta Aiaraldekoan Arabakoa eta Bizkaikoa ditugu.



Aiaraldea sorprende por su belleza natural y su imponente legado patrimonial, que abre paso a una arraigada tradición gastronómica. La **Ruta del Txakoli** brinda la oportunidad de conocer el producto estrella en la comarca, exhibido con orgullo en las dos ferias que se celebran cada año: el **Txakolin Eguna en Amurrio** y la **Txakolin Festa en Okondo**. De las tres Denominaciones de Origen de txakoli que existen en Euskadi, en Aiaraldea se entrelazan la de Álava y la de Bizkaia.

Tierra de Señores





Txakolinaren Ibilbidea osatzen duten establezimenduei esker, bisitariak upeltegi produzitzaileak, ostatu turistikoak eta eskualdeko gastronomia zaporetsua dastatzeko aukera ematen duten jatetxeak ezagutu ahal izango ditu.

Salbada mendilerro bikainak gordetzen dituen altxorren artean, hainbat leku paregabe azpimarra ditzakegu, hala nola bisitariari jaunen lur batean dabilela iragartzen dioten **Kexaako Monumentu Multzoa** eta **Artziniegako Erdi Aroko hiribildua**. Mendilerroaren hegalean ikus daitezkeen ardi latxeekin, eskualdeko beste zapore bereizgarri bat lortzen da: **Idiazabal gazta**. Artzainek jaki gozo hori lantzeko prozesuaren sekretuak erakusten dituzte.

Hileko lehen larunbatean, Urduñako azokan, zapore natural horiek guztiak eta askotariko produktu ekologiko eta artisau-produktu ugari aurkitu ahal izango dituzu, hala nola marmeladak, barraskiloak, fruta, haragia eta barazkiak.

A través de los establecimientos que integran la **Ruta del Txakoli**, el visitante podrá conocer bodegas productoras, alojamientos turísticos así como restaurantes en los que degustar la sabrosa gastronomía de la comarca.

La imponente Sierra Salvada custodia, entre otros tesoros, lugares únicos como la ciudad de Orduña, el **Conjunto Monumental de Quejana** o la **villa medieval de Artziniega**, que anuncian al visitante que pasea por una tierra de Señores. Las faldas de la sierra albergan rebaños de oveja latxa de la que se extrae otro sabor identitario de la comarca: el **queso Idiazabal**. Los pastores muestran los secretos de elaboración de este delicioso bocado.

Podrás descubrir todos esos sabores naturales y una variada gama de productos ecológicos y artesanales como mermeladas, caracoles, frutas, carne y verdura, los **primeros sábados de mes en el mercado de Orduña**.



Plan eta esperientzia turistikoak

- **Tradizioak familian • TOP esperientzia.** Gazta eta txakolina era tradizionalean lantzeko prozesuari lotutako ogibideak, haurrentzat zein helduentzat.
- **Nerbioi ibaiaren sorburua zerutik • TOP esperientzia.** Hurbildu Salvada Mendilerroko balkoi ikaragarria, eta ibili senderismo-ibilbiderik onenetan zehar.
- **Txakolin-zaporearekin • TOP esperientzia.** Dastatu gure ardoa, eta gozatu Aiaraldeko elementu erakargarri guztiekin.
- **Bisitatu Txakolinaren Ibilbideari atxikita dauden mahasti eta upeltegiak.** Gaeuz joateko aukera izango duzu, eta familia osoarentzako bisitaldiak ere antolatzen dituzte.
- Aukeratu Txakolinaren Ibilbideko turismo-paketeren bat: **Txakolikultura, Txakolinatur, Txakoligastronomia eta Txakoliabentura.**
- Erreserbatu **Urduña eta Artziniegako Hirigune Historikoetarako, Kexaako** monumentu-multzorako edo Amurrioko **Likorearen Museorako** bisitaldi gidatuak.
- Dastatu **Txakolinaren Ibilbideko** menu berezia eskualdeko jatetxeetan.

Ferriak, azokak eta ekitaldiak

- **Doloretako Ostiraleko Abeltzaintza Feria** / Aste Santuaren aurreko ostirala / Laudio.
- **Txakolin Eguna** / Maiatza / Amurrio.
- **Txakolin Festa** / Uztaila / Okondo.
- **Artzain Eguna** / Iraila / Amurrio.
- **Erdi Aroko Azoka** / Uda / Artziniega.

Planes y experiencias turísticas

- *Tradiciones en familia • Experiencia TOP.* Los oficios de la elaboración de queso y del txakoli de manera tradicional para grandes y pequeños.
- *Nacimiento del Nervión desde el cielo • Experiencia TOP.* Asómate al enorme balcón de la Sierra Salvada desde un globo y recorre las mejores rutas de senderismo.
- *Con sabor a txakoli • Experiencia TOP.* Disfruta todos los encantos de Aiaraldea saboreando nuestro vino.
- *Visita las viñas y bodegas adheridas a la Ruta del Txakoli.* Tienes la posibilidad de hacerlo de noche y también organizan visitas para toda la familia.
- *Elige entre alguno de los paquetes turísticos de la Ruta del Txakoli: Txakolikultura, Txakolinatur, Txakoligastronómica y Txakoliventura.*
- *Aprovecha tu estancia en Aiaraldea para reservar visitas guiadas a los Cascos Históricos de Orduña y Artziniega, el conjunto monumental de Quejana o el Museo del Licor en Amurrio.*
- *Degusta el menú especial de la Ruta del Txakoli en los restaurantes de la comarca.*

Ferías, mercados y eventos

- *Feria Ganadera Viernes de Dolores* / Viernes anterior a Semana Santa / Laudio.
- *Txakolin Eguna* / Mayo / Amurrio.
- *Txakolin Festa* / Julio / Okondo.
- *Artzain eguna* / Septiembre / Amurrio.
- *Mercado Medieval* / Verano / Artziniega.

OSTATUAK • ALOJAMIENTOS			
AMURRIO	CR. IRUARITZ	945 892 676 609 439 189	iruaritz@grupolezama.es grupolezama.es/portal/casero-iruaritz/home
ARTZINIEGA	HOTEL CON ENCANTO TORRE DE ARTZINIEGA	945 396 500	hotel@torredeartziniega.net www.torredeartziniega.net/
AYALA	AGROTURISMO Y RESTAURANTE GUZURTEGI	945 399 438 689 478 424	guzurtegi@euskalnet.net www.guzurtegi.com/
	APARTAMENTOS RURALES RINCON DE AIARA	656 715 925 945 399 020	info@rincondeaiara.com www.rincondeaiara.com/
ORDUÑA	HOTEL BALNEARIO ADUANA	945 384 550	orduna@aisiahoteles.com www.aisiahoteles.com/orduna.asp
OROZKO	CR. ETXEGORRI	636 967 066	info@etxegorri.org www.etxegorri.org/web/index.php
QUEJANA	HOTEL LOS ARCOS DE QUEJANA	945 399 320	info@arcosdequejana.com www.arcosdequejana.com
JATETXEAK • RESTAURANTES			
AMURRIO	RESTAURANTE ARENALDE MAITEA	945 892 426 619 708 030	arenaldemaitea@arenaldemaitea.com www.arenaldemaitea.com/
ARTZINIEGA	RESTAURANTE TORRE DE ARTZINIEGA	945 396 500	hotel@torredeartziniega.net www.torredeartziniega.net/
AYALA	RESTAURANTE GUZURTEGI	945 399 438 689 478 424	guzurtegi@euskalnet.net www.guzurtegi.com/
LLODIO	RESTAURANTE BALINTXARREKETA	946 724 350	info@restaurantebalintxarreket.com www.balintxarreket.com/
	RESTAURANTE KARRIKA	946 728 207	karrika@restaurantekarrika.es www.restaurantekarrika.es/
	RESTAURANTE PALACIO ANUNCIBAI	946 726 188	restaurantepalacioanuncibai.com www.palacioanuncibai.com/
ORDUÑA	RESTAURANTE BALNEARIO ADUANA	945 384 550	orduna@aisiahoteles.com www.aisiahoteles.com/orduna.asp
QUEJANA	RESTAURANTE LOS ARCOS DE QUEJANA	945 399 320	info@arcosdequejana.com www.arcosdequejana.com
GOURMET DENDAK • TIENDAS GOURMET			
AMURRIO	MARITIERRA	945 891 750 666 453 411	maritierra.amurrio@gmail.com
ARTZINIEGA	LA DESPENSA DE LA ABUELA	945 396 553 638 778 653	info@ladespensadelabuela.com www.ladespensadelabuela.com
UPELTEGIAK • BODEGAS			
AMURRIO	ARABAKO TXAKOLINA (Xarmant)	615 725 696 945 891 211	arabakotxakolina@euskalnet.net www.vitoriagasteiz.portaldetuciudad.com/bodegas/arabako-txakolina-sl/xarmant-nuestro-txakoli-002_40048_3.html
ARTOMANA	ARTOMANA TXAKOLINA (Eukeni)	645 713 355 945 891 211	artomana@euskalnet.net www.vitoriagasteiz.portaldetuciudad.com/bodegas/artomana-txakolina-sl/002_40719.html
LLODIO	BELDUI TXAKOLINA (Beldui)	685 757 648 946 728 148	enoturismo@beldui.com www.beldui.es
OKONDO	OKENDO TXAKOLINA (Señorio de Astobiza)	945 898 516 670 407 872	visitas@senoriodeastobiza.com www.senoriodeastobiza.com/
ORDUÑA	GURE AHALEGINAK	658 744 181 945 384 126	maitedurana@gureahaleginak.com www.gureahaleginak.com/
TURISMO BULEGOAK • OFICINAS DE TURISMO			
AMURRIO	OFICINA TURISMO DE AMURRIO	945 393 704 620 886 308	turismo@amurrio.org www.turismo.amurrio.org/
LLODIO	OFICINA COMARCAL DE TURISMO DE AIARALDEA	944 034 930	oficinadeturismo@laudiokoudala.net www.aiaraldea.org/
ORDUÑA	OFICINA DE TURISMO DE ORDUÑA -ORDUÑA	945 384 384 616 574 132	turismo@urduna.com www.ordunaturismo.com
QUEJANA (AYALA)	OFICINA DE TURISMO AYALA QUEJANA / KEXAA	945 399 414	turismo.ayala@gmail.com www.aiaraldea.org/
www.aiaraldea.org			



Tradizio zaporetsua, abangoardiako sukaldaritza

Abangoardia eta tradizioa. Betiko errezetekin batera, gustu eta testura berriak ditugu Bizkaiko Enkarterriko eskualdean. Abanto-Zierbenan, Alonsotegin, Artzentalesen, Balmasedan, Galdamesen, Gordexolan, Gueñesen, Karrantza Haranean, Lanestosan, Muskizen, Ortuellan, Sopuertan, Turtziozen, Zallan eta Zierbenan dauden **jatetxe eta landa-ostatu bikain eta ugariak** arretaz aukeratu eta prestatutako **bertako produktuen sorta handia eskaintzen dute.**



Vanguardia y tradición. Recetas de siempre y nuevos gustos y texturas conviven en la comarca de Enkarterri - Bizkaia. Las localidades de Abanto-Zierbena, Alonsotegi, Artzentales, Balmaseda, Galdames, Gordexola, Güeñes, Karrantza Harana, Lanestosa, Muskiz, Ortuella, Sopuerta, Turtzioz, Zalla y Zierbena **albergan una selecta y nutrida lista de restaurantes y alojamientos rurales que ofrecen un amplio abanico de productos de la tierra**, seleccionados y preparados con esmero.

*Sabrosa tradición,
cocina de vanguardia*





Inguruko espezialitateen artean, honako hauek azpimarra ditzakegu: **txakolina**, **Karrantzako ardien esnearekin egindako gaztak**, **eztia**, **etxeko gozokiak**, **egur-labeko ogia**, **haragi-gisatuak** eta **babarrunak**, **frutak eta barazkiak**. Udalerri horiek aldizka egiten dituzten nekazaritza-ferietan zein jatetxeetan, jaki gozo-gozoak eta berez aparta den euskal sukaldaritzako erreferentziatzat hartutako platerak dastatu ahal izango dituzu.

Haragi gozo eta urtsuko **Zallako tipula morea** Enkarterriko ikurretako bat da. Aproposa da **bizkaitar saltsa** ospetsua, hots, inguruan egiten diren odolkiatarako funtsezko osagaia egiteko. Izan ere, txerriak eskualdeko beste produktu nagusietako bat da.

Nolanahi ere, eskualde honetako tradizio gastronomiko eskusibo bat aipatu behar bada, **putxera** izeneko tradizioa azpimarratuko dugu. Ezin zara probatu gabe geratu. **Babarrunak**, **saiheskia**, **urdaia**, **txorizoa** eta **odolkiak** dira gisatu zoragarri horren osagai nagusiak. XIX. mendean asmatu zuten Norteko Ferrokarriletako langileek putxera (trenen lurrina erabiltzen zuten janaria berotzeko).

Kostaldeko arrain eta itsaskiak ere azpimarratzekoak dira, Enkarterrietako txakolin bikainaz lagunduta ezin hobeak.



El **txakoli**, los **quesos de oveja karranza**, la **miel**, los **dulces**, el **pan de horno de leña**, los **guisos de carne y alubias**, las **frutas y verduras** son algunas de las especialidades de la zona. Tanto en las ferias agrícolas que estos municipios celebran periódicamente como en sus restaurantes, podrás degustar sabrosas viandas y platos considerados referentes de la ya de por sí excepcional cocina vasca.

La **cebolla morada de Zalla**, de carne dulce y jugosa, es uno de los emblemas de Las Encartaciones, ideal para elaborar la famosa **salsa vizcaína** e ingrediente fundamental de las morcillas que también se elaboran en la zona. Y es que los derivados del cerdo son otro de los puntos fuertes de la comarca.

Pero si hay una tradición gastronómica exclusiva de esta comarca son sus famosas **putxeras**. No te las puedes perder. **Alubias**, **costilla**, **tocino**, **chorizo** y **morcillas** son los ingredientes básicos de este delicioso guiso, que se remonta al siglo XIX y fue un ingenio de los operativos de los ferrocarriles del norte, que utilizaban el vapor de los trenes para calentar sus comidas.

También cabe destacar sus pescados y mariscos de su parte costera todo ello regado con el magnífico txakoli encartado.



Plan eta esperientzia turistikoak

- Egin zeure putxera. Zatoz Balmasedara eta, bertako chef batek aholkatuta, ikasi zeure putxera prestatzen babarrun, saiheski, urdai, txorizo eta odolkiekin. Putxera ikatzaren su motelean egiten den bitartean, Erdi Aroko hiribildua erakutsiko dizugu, eta euskal tradizionik jatorrenetako batez gozatuko duzu: poteoa edo txikiteoa.
- Safari mikologikoa. Espezialista batekin, bilatu hainbat espezieetako perretxikoak, ibili Enkarterriko mendi eta haranetan, eta gozatu perretxikoetan oinarritutako dastaketa gastronomiko zoragarri batekin.

Feriak, azokak eta ekitaldiak

- ITSAS ZAPOREA
Muskuilu Eguna / Maiatza / Zierbenako portua.
Hegaluzearen Eguna / Ekaina / Zierbenako portua.
Itsas zaporeak / Uztaila / Pobeña - Muskiz.
Itsaski Eguna / Urria / Zierbenako portua.
- LUR ZAPOREA
Hestebete Azoka / Martxoko 1. igandea / Sopuerta.
San Jose Nekazaritzako Elikagaien Azoka / Martxoa / Gueñes.
Enkarterrietako Baba Txikiaren Eguna / Maiatza.
Baratze Eguna / Iraila.
Muskizko Nekazaritzako Elikagaien Azoka / Iraila.
Nekazaritzako Elikagaien Azoka (Maukak) / Urriko 1. astelehena / Zalla.
Enkarterrietako indaba nabarraren jardunaldi gastronomikoa / Urria.
San Severino jaiak (Putxerak) / Urria / Balmaseda.
Gazta Azoka / Azaroaren 1a / Turtzioz.
Meatze Pintxoaren Eguna / Azaroa / Abanto-Zierbena.
Perretxiko Eguna / Azaroa / Alonsotegi.
Ogi Azoka / Abenduaren 24a / Galdames.
Gordexolako Nekazaritzako Elikagaien Azoka / Abendua.

Planes y experiencias turísticas

- Haz tu propia putxera. Ven a Balmaseda y, aconsejado por uno de los chefs locales, aprenderás a cocinar tu putxera a base de alubias, costilla, tocino, chorizo y morcillas. Mientras la putxera se cocina al fuego lento del carbón, te enseñaremos esta villa medieval disfrutando de una de las tradiciones vascas más auténticas, el poteo o el txikiteo.
- Safari micológico. Acompañado de un especialista, encuentra diferentes especies de setas, pasea por los montes y valles encantados y saborea una deliciosa degustación gastronómica cuyo ingrediente estrella son las setas.

Ferías, mercados y eventos

- SABOR A MAR
Jornada del mejillón / Marzo / Puerto de Zierbena.
Sabores del mar / Junio / Pobeña - Muskiz.
Jornada del bonito / Julio / Puerto de Zierbena.
Jornada del marisco / Octubre / Puerto de Zierbena.
- SABOR A TIERRA
Feria chacinera / 1º domingo de marzo / Sopuerta.
Feria Agroalimentaria San José / Marzo / Gueñes.
Jornada de la habita encartada / Mayo.
Jornada de la huerta / Septiembre.
Feria Agroalimentaria Muskiz / Septiembre.
Feria Agroalimentaria (Gangas) / 1º lunes de octubre / Zalla.
Jornada gastronómica de la alubia pinta encartada / Octubre.
Fiestas de San Severino (Putxeras) / Octubre / Balmaseda.
Feria del Queso / 1 de noviembre / Turtzioz.
Jornada del pintxo minero / Noviembre / Abanto - Zierbena.
Feria de la seta / Noviembre / Alonsotegi.
Feria del pan / 24 diciembre / Galdames.
Feria Agroalimentaria Gordexola / Diciembre.



OSTATUAK • ALOJAMIENTOS			
ALONSOTEGI	AGROTURISMO ORDAOLA	946 338 023	ordaola@gmail.com www.ordaola.es
ARTZENTALES	HOTEL AMALURRA	946 109 540	amalurra@amalurra.com www.amalurra.com
BALMASEDA	HOTEL CONVENTO SAN ROQUE	946 102 268	info@hotelsanroque.es www.hotelsanroque.es
GORDEXOLA	HOTEL ISASI	946 798 224	hotelisasi@hoteisasi.com www.hotelisasi.com
GÜEÑES	HOTEL ERREKA GÜEÑES	946 690 345	hotelerreka@gmail.com www.restauranteserreka.com
KARRANTZA CARRANZA	CASA RURAL AINGERU	946 107 180	www.casauralaingeru.com
	CASA RURAL MENDIALAI	944 005 440	info@mendialai.net www.mendialai.net
	GAILURRETAN LANDETXE	946 806 667 661 293 977	gailurretan@gailurretan.com www.gailurretan.com
	VISTAALLEGRE BASERRIA	654 145 154	info@vistaalegrebaseria.com www.vistaalegrebaseria.com
MUSKIZ	CASA RURAL LABEONDO	946 706 111 628 718 710	labeondo@gmail.com www.labeondo.com
	HOTEL RURAL LAS PALMERAS	946 706 392 647 852 800	info@laspalmerashotelrural.com www.laspalmerashotelrural.com
ORTUELLA	HOTEL ORTUELLA	946 353 204	reservas@hotelortuella.com www.hotelortuella.com
SOPUERTA	AGROTURISMO LEZAMAKO ETXE	946 504 237 630 173 912	lezamakoetxe@euskalnet.net www.nekatur.net/lezamakoetxe
ZALLA	HOTEL IBARRA	946 391 701 618 789 720	info@hotelibarra.com www.hotelibarrazalla.com
ZIERBENA	HOTEL KAIA	946 365 058	bittor78@hotmail.com
JATETXEA • RESTAURANTES			
ALONSOTEGI	RESTAURANTE ALBOKAK JATETXEA	944 982 370	info@albokakjartetxea.com www.albokakjartetxea.com
	RESTAURANTE POTXOLO	946 338 023 678 672 718	ordaola@gmail.com www.ordaola.es
ARTZENTALES	RESTAURANTE AMALURRA	946 109 540	amalurra@amalurra.com www.amalurra.com
BALMASEDA	RESTAURANTE CONVENTO SAN ROQUE	946 102 268	info@hotelsanroque.es www.hotelsanroque.es
	RESTAURANTE LOS GEMELOS	946 801 622	reservas@restaurantelosgemelos.com www.restaurantelosgemelos.com
GÜEÑES	RESTAURANTE ERREKA GÜEÑES	946 690 345	hotelerreka@gmail.com www.restauranteserreka.com
KARRANTZA CARRANZA	RESTAURANTE CASA GARRAS	946 806 280	garras@casagarras.com www.casagarras.com
	REST. GAILURRETAN LANDETXE	946 806 667	gailurretan@gailurretan.com www.gailurretan.com
ORTUELLA	RESTAURANTE HOTEL ORTUELLA	946 640 443	reservas@hotelortuella.com www.hotelortuella.com
SOPUERTA	RESTAURANTE MENDIONDO	946 504 452	info@mendiondo.com www.mendiondo.com
ZALLA	REST. TXAKOLINERIA ARETXAGA	946 390 679	txakolineriaretxaga@gmail.com www.zallatur.com
ZIERBENA	RESTAURANTE GLORIA	946 365 013	gloria@saborapuertozierbena.com saborapuertozierbena.com
	RESTAURANTE BATZOKI ZIERBENA	946 366 374	batzokia@saborapuertozierbena.com saborapuertozierbena.com
	RESTAURANTE EL MARINERO	946 365 058	jmaruri@bilbaoport.es
	RESTAURANTE EL PUERTO	94 636 53 48	

PINTXO TABERNAK • BARES DE PINTXOS			
BALMASEDA	BAR PINTXO I BLANCO	637 803 516	jose.sarachaga@gmail.com www.pintxoiblanco.com
	GEO COCKTAIL LOUNGE	946 800 928	info@gecocktail.com www.gecocktail.com
GOURMET DENDAK • TIENDAS GOURMET			
MUSKIZ	FERNANDEZ TERREROS	94 670 62 27	info@artecarne.com www.artecarne.com
EKOIZLEAK • PRODUCTORES			
ARTZENTALES	Bizkaiko Ezitia	608 318 059	pedrogallarreta@yahoo.es
BALMASEDA	LACTEA DE BALMASEDA	946 802 864	lactea@lactebal.com
GORDEXOLA	CERVECERÍA LAUGAR BREWERY	628 069 653	info@laugarbrewery.com www.laugarbrewery.com
KARRANTZA CARRANZA	BIZKAIA ESNEA KOOP. ELKARTEA	946 107 051	info@bizkaiaesnea.com www.bizkaesnea.com
MUSKIZ	LA SEQUILLA	946 706 227	info@ganaderialimusinfnt.com www.ganaderialimusinfnt.com
ZALLA	CROSTA	946 390 447	robertorestacion@yahoo.es
UPELTEGIAK • BODEGAS			
GALDAMES	BODEGAS DE GALDAMES	946 100 107	info@vinasulibarría.com www.vinasulibarría.com
ZALLA	BODEGAS VIRGEN DE LOREA	629 455 620	virgendelorea@spankor.com www.bodegavirgendelorea.com
ZALLA (ARANGUREN)	BODEGAS TXABARRI	946 390 947 658 728 865	itxasa@yahoo.es
GAZTANDEGIAK • QUESERÍAS			
GÜEÑES (SODUPE)	QUESERÍA ISUSI ANAIK	626 351 164	isusi-anaiak@hotmail.com
KARRANTZA CARRANZA	VISTAALLEGRE BASERRIA	654 145 154	info@vistaalegrebaseria.com www.vistaalegrebaseria.com
GORDEXOLA	ULLIBARRI	665 725 735	ulibarrartzaiak@gmail.com
TURISMO GIDARIAK • GUÍAS TURÍSTICOS			
KARRANTZA CARRANZA	LEYKATUR	616 498 621	info@leykatur.com www.leykatur.com
ZALLA	JOYCE ENGLISH SCHOOL	946 391 276	esperanza.llantada@yahoo.es www.joyceformación.net
TURISMO BULEGOAK • OFICINAS DE TURISMO			
BALMASEDA	OFICINA DE TURISMO DE BALMASEDA	946 802 976	info@enkartur.net www.visitenkarterri.com
KARRANTZA CARRANZA	OFICINA DE TURISMO DE KARRANTZA HARANA	946 806 928	turismo@karrantza.org www.karrantza.org
SOPUERTA	OFICINA DE TURISMO DE SOPUERTA	946 504 750 946 104 028	sopuertaturismo@sopuerta.biz www.sopuerta.biz

www.visitenkarterri.com





Euskal Kostaldea

Itsaso bizia eta kirol-portuak. Hondartzak, padurak, itsaslabarrak, ibaiadarrak eta arrantzale-herriak. Arrain bikainak eta oso ardo berezia: txakolina.

Mar activo y puertos deportivos. Playas, marismas, acantilados, rías y pueblos pesqueros. Excelente pescado y un vino muy singular, el txakoli.

Costa Vasca



Tentazioak miniaturan

Euskal gastronomiaren aurkezpen-txarteletako bat **pintxoak** dira, zalantzarik gabe (hau da, lurreko eta itsasoko produkturik onenekin egindako miniatura gozo-gozoak). Euskadi osoko establezimendu gehienetako barrak oso ospetsuak badira ere, azken urteotan **Bidasoalde**a bihurtu da mokadu txiki horien erreferentzia nagusi.



Una de las tarjetas de presentación de la gastronomía vasca son sin duda sus **pintxos**, succulentas miniaturas elaboradas con los mejores productos de la tierra y el mar. Famosas son las barras de la mayoría de los establecimientos de Euskadi pero en los últimos años la comarca del **Bidasoa** se ha convertido en el principal referente de estos pequeños bocados.

Tentaciones en miniatura





Urtero, urrian, Euskadi, Nafarroa eta Iparraldeko ehun pintxo-tabernak baino gehiagok hartzen dute parte **“Euskadi goza ezazu” Pintxo Txapelketan**, Hondarribian; Martin Berasategi maisuak dioenez, mota horretako lehiaketan “Rolls Royce” gorenekoa da Hondarribikoa. Izan ere, Irun eta Hondarribiko barrarik zabalenetako eta ikusgarrienetako elementu nagusi bihurtu da egile-sukaldaritzaz; produktuaren oinarritzko zaporea errespetatzeaz gain, aurkezpene dotore-dotorea da. Zaila izango zaizu lehena aukeratzea, eta are zailago azkena.

Ahobizarra kentzeko gutizi txiki horiek ez ezik, gida gastronomikoetan oso kalifikazio onak lortu dituzten jatetxe ugari eskaintzen ditu Bidasoaldeak. Izan ere, benetako **gastronomia-tenpluak** aurkituko dituzu bertan. Jatetxeetan, errezeta zaharrak berreskuratzen eta gordetzen eta sukaldaritzari ukitu berri bat ematen laguntzen dute sukaldeko artistek, eta jatorri apaleko plateri balio handiagoa ematen saiatzen dira, bai eta plater horiek berritzen ere.

Urtaro bakoitzak eskaintzen dituen zaporeak arreta handiz lantzen dira jatetxeetako sukaldeetan. **Itsaskiek, haragiek, arrainek, baserrietako barazkiek, txakolinak, sagardoak eta postre zoragarriek** (txokolatea bere protagonismoa berreskuratzen ari da) agerian uzten dutenez, Bidasoaldeko sukaldaritzaren ezaugarri bereizgarria **produktuen kalitatea** da. Produktu horiek neurrian manipulatu dira, itsas eskualde honetako gizon eta emakumeek belaunaldiz belaunaldi landutako sukaldaritzaz-jakinduriarekin.

*Cada año, en el mes de octubre, más de un centenar de bares de pintxos de Euskadi, Navarra y el País Vasco Francés se dan cita en Hondarribia en el **Campeonato de Pintxos de Euskadi Saboréala**, el “Rolls Royce” de este tipo de certámenes, según describe el maestro Martin Besasategui. Y es que la cocina de autor ha pasado a ser protagonista de las barras más diversas y sugerentes de Irún y Hondarribia, respetando el sabor primario del producto y con una elegante puesta en escena. Te será difícil escoger el primero y, más aún, el último.*

*Además de las pequeñas delicias con las que abrir boca, la comarca de Bidasoa presume de una completa oferta de restaurantes con altas calificaciones en las guías gastronómicas. Encontrarás verdaderos **templos de la gastronomía** donde artistas de los fogones colaboran en conservar y recuperar viejas recetas y dar nuevo aire a la cocina, revalorizando e innovando platos de origen humilde.*

*Cada estación ofrece nuevos sabores que se elaboran con mimo en los fogones de los restaurantes. **Mariscos, carnes, pescados, hortalizas de los caseríos, txakoli, sidra y exquisitos postres**, donde el chocolate recobra su protagonismo, ponen de manifiesto que si algo caracteriza a la cocina bidasotarra es la **calidad de sus productos**, manipulados en su justa medida, con la sabiduría culinaria cultivada durante generaciones por los hombres y mujeres de esta comarca marinera.*



Plan eta esperientzia turistikoa

- Irun Dastatu:** urte osoan, hainbat ekimen gastronomikorekin gozatzeko aukera izango duzu, bakailaoa eta txokolatea protagonista direla: besteak beste, dastatzeko menuak, txokolatearen bloggerren lehiaketa, sukaldaritza-erakustaldiak, sukaldarietikiko solasaldiak eta Mercairungo bakailaoaren tunela aipa daitezke.
- Ikasi Irungo chefekin **"Irungo sukaldeak"** izeneko tailerretan, udaberrian eta udazkenean.
- Ez geratu Hondarribiko Ostalaritza Elkarateak azaroan antolatzen dituen **uztartze-afariak** probatu gabe.
- Ezagutu txakolina eta sagardoa lantzeko prozesua **Hiruzta eta Olako bisitaldi gidatu**etan.
- Erosi inguruko baserrietako produkturik onenak **Hondarribiko Azokan** (Damarri Plazan). Urteko asteazken guztietan eta udako larunbatetan.

Ferriak, azokak eta ekitaldiak

- "Euskadi goza ezazu"** Pintxo Txapelketa. Hondarribia. Urria.
- Irun Dastatu:** urteko gainerakoan, dastatzeko menuak elkarteko establezimenduetan / www.saboreairundastatu.com
- Hondarribiko Ostalaritza Elkartea. **Uztartze-afariak**. Azaroa.
- Irungo sukaldeak;** eskualdeko chefek ematen dituzten sukaldaritza-tailerrak. Udaberria eta udazkena.

JATETXEA • RESTAURANTES			
HONDARRIBIA	RESTAURANTE ARROKA BERRI	943 642 712	arrokaberri@arrokaberri.com www.arrokaberri.com
	RESTAURANTE ALAMEDA	943 642 789	reservas@restalameda.com www.restalameda.net
	BAR RESTAURANTE ENBATA	943 641 054	jauregui@hoteljauregui.com www.hoteljauregui.com/restaurante
	RESTAURANTE TXANTXANGORRI	943 640 102	txantxangorrihondarribia@hotmail.com
	RESTAURANTE SUGARRI	943 643 123	info@sugarrirestaurante.com www.sugarrirestaurante.com
	RESTAURANTE GRAN SOL	943 647 075	info@bargransol.com http://bargransol.com/
	RESTAURANTE SEBASTIAN	943 640 167	restaurante@sebastianhondarribia.com www.sebastianhondarribia.com
	BODEGAS HIRUZTA	943 646 689	info@hiruzta.com www.hiruzta.com
	BAR RESTAURANTE ENBATA	943 641 054	jauregui@hoteljauregui.com www.hoteljauregui.com/restaurante
IRUN	RESTAURANTE ATALAIA	943 635 518	info@restauranteatatalaya.com www.restauranteatatalaya.com
	RESTAURANTE ZURA	943 578 468	restaurantezura@gmail.com www.restaurantezura.com
	RESTAURANTE GAZTELUMENDI	943 630 512	reservas@gaztelumendi-antxon.com www.gaztelumendi-antxon.com
	RESTAURANTE IBAIONDO	943 632 888	www.restaurantebaiondo.com
	RESTAURANTE DANAKO	943 118 924	danakojatexea@gmail.com www.danakojatexea.com
	RESTAURANTE HOTEL URDANIBIA PARK	943 630 440	reservas@hotelurdanibia.com www.hotelurdanibia.com
	CAFÉ IRUN	943 637 377	galarza@cafeirun.com www.cafeirun.com
SAGARDOTEGIAK • SIDRERÍAS			
IRUN	OLA SAGARDOTEGIA	943 623 130	olasagardotegia@hotmail.com www.olasagardotegia.net
ERRETEGIAK • ASADORES			
IRUN	TRINKETE BORDA	943 623 235	info@trinketeborda.com www.trinketeborda.com
www.bidasoaturismo.com			



PINTXO TABERNAK • BARES DE PINTXOS			
HONDARRIBIA	BAR GRAN SOL	943 647 075	info@bargransol.com http://bargransol.com/
	BODEGAS HIRUZTA	943 646 689	info@hiruzta.com www.hiruzta.com
	HONDAR JATETXEA	943 642 793	info@restaurantehondar.com www.restaurantehondar.com
	GOXODENDA	943 641 952	www.goxodenda.com
	RESTAURANTE ALAMEDA	943 642 789	reservas@restalameda.com www.restalameda.net
	REST. DANONTZAT	943 645 663	
	BAR RESTAURANTE ENBATA	943 641 054	jauregui@hoteljauregui.com www.hoteljauregui.com/restaurante
	RESTAURANTE KAI ZAHARRA	943 642 784	info@kaiharra.com www.kaiharra.com
	REST. TXANTXANGORRI	943 640 102	txantxangorrihondarribia@hotmail.com
	VINOTEKA ARDOKA	943 643 316	ricomikel_a@hotmail.com
IRUN	BAR IRUNGO ATSEGINA	943 628 934	
	BAR LA CANASTA	943 618 477	mauroarroyo083@gmail.com
	BAR MANOLO	943 621 195	www.barmanolo.net
	BAR MARI	943 245 534	ostatumari@hotmail.com
	BAR ORRUA	943 245 587	http://orra.com
	BAR SARGIA	943 620 962	bsargia@gmail.com www.barsargia.com
	SINGULAR FOOD	943 639 639	info@singular-food.com www.singular-food.com
	BAR THE CORNER	943 621 954	
	RESTAURANTE DANAKO	943 118 924	danakojatexea@gmail.com www.danakojatexea.com
	RESTAURANTE ZURA	943 578 468	restaurantezura@gmail.com www.restaurantezura.com
	BAR RESTAURANTE GAZTELUMENDI	943 630 512	reservas@gaztelumendi-antxon.com www.gaztelumendi-antxon.com
	CAFÉ IRUN	943 637 377	www.cafeirun.com
UPELTEGIAK • BODEGAS			
HONDARRIBIA	BODEGA HIRUZTA	943 646 689	info@hiruzta.com www.hiruzta.com
PASTEL DENDAK / GOZOTEGIAK PASTELERÍAS / CONFITERÍAS			
IRUN	PASTELERÍA BRASIL	943 615 079	info@brasilirunen.com www.brasilirunen.com
TURISMO BULEGOAK • OFICINAS DE TURISMO			
HONDARRIBIA	BIDASOA ACTIVA	943 645 458	bidasoa@bidasoaturismo.com www.bidasoaturismo.com

Planes y experiencias turísticas

- Irun Dastatu:** durante todo el año podrás disfrutar de iniciativas gastronómicas con el bacalao y el chocolate como protagonistas: menús degustación, el concurso de bloggers del chocolate, demostraciones de cocina, coloquios con cocineros, el túnel del bacalao en Merca Irun, entre otras.
- Aprende de la mano de los chefs iruneses en los talleres **"Las cocinas de Irún"**, en primavera y otoño.
- No te pierdas las **cenas de maridaje** que organiza la Asociación de Hostelería de Hondarribia en el mes de noviembre.
- Conoce el proceso de cultivo y elaboración del Txakoli y la Sidra en las **visitas guiadas de Hiruzta y Ola**.
- Compra los mejores productos de los baserris de la zona en el **Mercado de Hondarribia**, Damarri Plaza. Todos los miércoles del año y sábados de verano.

Ferriak, mercados y eventos

- Campeonato de Pintxos Euskadi Saboréala.** Hondarribia. Octubre.
- Irun Dastatu:** menús degustación en torno al bacalao y chocolate en establecimientos asociados / www.saboreairundastatu.com
- Asociación de Hostelería de Hondarribia. **Cenas de maridaje.** Noviembre.
- Las **Cocinas de Irún**, talleres de cocina impartidos por los chefs de la comarca. Primavera y otoño.



Itsas tradizioa

Errenteriak, Lezok, Oiartzunek eta Pasaia osatzen duten eskualdea (Oarsoaldea) euskal sukaldaritza-tradizio jatorraren adierazgarrietako bat da, eta arreta handiz lotzen ditu baserrietako eta Kantauri Itsasoko lehengairik onenak.



Errenteria, Lezo y Oiartzun y Pasaia integran la comarca de Oarsoaldea, uno de los exponentes de la tradición culinaria vasca auténtica, que liga con esmero la mejor materia prima de los caseríos y de las aguas del Cantábrico.

Tradición marinera





Oarsoaldean, gastronomiak badu izen berezia: Andoni Luis Aduriz. Haren jatetxea munduko hirugarren jatetxerik onena da S. Pellegrino zerrendaren arabera. Era berean, Hilario Arbelaitzen Zuberoa jatetxeak Michelin izar bat du. Bi chef horiek buru dira arrainetan eta itsaskietan espezializatutako gastronomia baten bertsiorik tradizionalena dastatzeko aukera ematen duen **establezimendu-eskaintza zabal** batean.

Eskaintza hori osatzeko, honako hauek ditugu: **pintxo-barra ikusgarriak, kupeletik edateko sagardotegiak, txokolate-lantegiak**, eta eskualdeko baserrietan landutako kalitateko artisaу-produktuak (hala nola ahatekiak eta antzarakiak). Gutuziez gozatzeko aukeraz gain, **ikastea, ukitzea, sentitzea, zaporea hartzea eta esperientzia paregabeak bizitzea** proposatzen dizu Oarsoaldeak: chefek emandako sukaldaritza-tailerretan parte hartzea, txokolatezko piruletak egitea edota, itsasontzi batean, eskualdeko enogastronomiak eta itsasoak duten lotura ikusteа. **Ez duzu aitzakiarik!**

La gastronomía en Oarsoaldea tiene nombre propio, como Andoni Luis Aduriz, cuyo restaurante ha sido reconocido como el tercer mejor del mundo en la lista S. Pellegrino o Hilario Arbelaitz, que luce una estrella Michelin en el restaurante Zuberoa. Estos dos chefs capitanean una **amplia oferta de establecimientos** en los que degustar la versión más tradicional de una gastronomía especializada en pescados y mariscos.

Espectaculares barras de pintxos, sidrerías de kupela y obradores chocolateros completan una oferta reforzada por los productos artesanos de calidad cultivados y elaborados en los caseríos de la comarca, como los productos artesanales de pato y oca entre otros.

Además de degustar sus delicias, Oarsoaldea te propone **aprender, tocar, sentir, saborear, vivir experiencias únicas** como sus talleres de cocina impartidos por chefs, la posibilidad de elaborar piruletas de chocolate o descubrir la ligazón de la enogastronomía de esta comarca con el mar a bordo de un barco. **¡No tienes excusa!**



Plan eta esperientzia turistikoak

- Ikasi lehengairik onena erosten eta jakiak prestatzen Pasai Donibaneko Ziaboga jatetxeko profesionalekin.
- Egin trufak eta txokolatzeko piruletak Errenteriako Aramendia Etxeko tailerrean.
- Ezagutu sagardoaren eta itsasoaren arteko lotura Pasaiako portuan eta Sagardoetxean (Euskal Sagardoaren Museoan). Plusa: itsasontzi batean badian paseatzea.
- Bizi benetako itsas jardunaldi bat Pasaian. Gure arrantzaleen bizitza ezagutuko duzu, eta arrainak nola harrapatzen diren ikusiko duzu Mater itsasontzi-museoan.
- Ikasi Kantauriko antxoekin artisau kontserba egiten eta ezagutu arrantza tradizioaren sekretuak Mater museo-itsasontzian
- Dastatu ahate-produktuak eta ikasi nola egiten diren Aiako Harria Parke Naturalean kokaturiko baserri batean.

Feriak, azokak eta ekitaldiak

- Azoka / Hileko lehen eta hirugarren larunbatak / Oiartzun.
- Oarsoaldeko elkarteen arteko gastronomia-lehiaketa / Martxoa / Errenteria.
- Ikasleen jardunaldi gastronomikoak. Javier Aramendiak (Aramendia Etxea), Pedro Subijanak, Luis Irizarrek, Elena Arzakek eta Patxi Troitiñok emandako sukaldaritza-ikastaroak / Maiatza.
- Bakailaoaren hamabostaldia / Maiatzaren erdialdean / Errenteria, Lezo, Oiartzun eta Pasaian.
- Sardina-dastaketa / Uztailaren 27a, San Pantaleon / Pasaia.
- Sagardo Eguna / Apiriletik ekainera bitarte / Errenteria, Lezo, Oiartzun eta Pasaia.
- Garagardo Jaia / Oiartzun (urria), Errenteria (iraila), Pasaia (maiatza).
- Marmitako Lehiaketa / Irailaren erdialdea / Lezo.
- Landa Feria / Urria / Errenteria.



OSTATUAK • ALOJAMIENTOS			
OIARTZUN	MOMOTEGI	943 493 191	olga@momotegi.com www.momotegi.com
	GURUTZE BERRI	943 490 625	gurutzeberri@gurutzeberri.com www.gurutzeberri.com
EKOIZLEAK • PRODUCTORES			
OIARTZUN	MOMOTEGI	943 493 191	olga@momotegi.com www.momotegi.com
PASTEL DENDAK / GOZOTEGIAK • PASTELERÍAS / CONFITERÍAS			
ERRETERIA	CASA ARAMENDIA	943 522 637	info@casa-aramendia.com www.casa-aramendia.com
CATERING • CATERING			
ERRETERIA	GUTIZI CATERING	943 344 466	gutizi@gutizi-catering.com www.gutizi-catering.com
TURISMO GIDARIAK • GUÍAS TURÍSTICOS			
ERRETERIA	EKOINFO	605 584 110	infogidak@gmail.com
TURISMO BULEGOAK • OFICINAS DE TURISMO			
OIARTZUN	OT OIARTZUN	943 494 521	turismo@oarsoaldea.net www.oarsoaldea-turismo.net
PASAIA	OT PASAIA	943 341 556	turismo.pasaia@oarsoaldea.net www.oarsoaldea-turismo.net
ERRETERIA	OT ERRETERIA	943 494 521	turismo@oarsoaldea.net www.oarsoaldea-turismo.net



JATETXEAK • RESTAURANTES			
ERRETERIA	EGI-LUZE	943 523 905	egiluze@hotmail.es www.egiluze.es
	RESTAURANTE FUERTE DE SAN MARCOS	943 522 271	fuertedesanmarcos@touractive.com
	GAZTELU OSTATUA	943 511 084	Info@gazteluostatua.com www.gazteluostatua.com
	XERA GASTROTEKA	943 344 875	info@xeragastroteka.com www.xeragastroteka.com
LEZO	ZUKETZ	943 518 835	zuketzt@gmail.com www.kafejateixeazuketzt.com
	ETXEBERRI	943 529 889	etxeberri.jatebrea@gmail.com www.restaurante-etxeberri.com
OIARTZUN	KAIALDE	943 512 003	contacto@lezokokaialde.com www.lezokokaialde.com
	ALBISTUR	943 490 711	albisturjatebrea@gmail.com www.albisturjatebrea.com
	ETXE-ZAHAR	943 493 226	etxezahar@yahoo.es
	GURUTZE BERRI	943 490 625	gurutzeberri@gurutzeberri.com www.gurutzeberri.com
PASAIA	MATTEO	943 491 194	restaurantematteo@gmail.com www.restaurantematteo.com
	OLAIZOLA	943 492 050	info@olaizola.com www.olaizola.com
	CASA CAMARA	943 523 699	info@casacamara.com www.casacamara.com
	NICOLASA	943 515 469	www.restaurantenicolasa.com
	ONTZIOLA	943 340 809	ontziola@hotmail.com
PASAIA	TXULOTXO	943 523 952	luisansanjuan28@hotmail.com www.restaurantetxulotxo.com
	ZIABOGA	943 510 395	alexziaboga@gmail.com www.ziabogapasaia.com
SAGARDOTEGIAK • SIDRERÍAS			
ERRETERIA	EGI-LUZE	943 523 905	egiluze@hotmail.es www.egiluze.es
OIARTZUN	ARISTIZABAL	943 492 714	www.sidreriaaristizabal.com
ERRETEGIAK • ASADORES			
LEZO	IRIARTE-ENEA	943 529 989	iriarte.enea@gmail.com www.iriarte-enea.com
	PATXIKU ENEA	943 527 545	info@patxiku-enea.com www.patxiku-enea.es
PASAIA	ALABORTZA KANTINA	688 650 197	www.alabortzakantina.com
PINTXO TABERNAK • BARES DE PINTXOS			
ERRETERIA	LA CEPA	943 511 081	
	LEKU ZAHARRA	943 516 441	
	XERA GASTROTEKA	943 344 875	info@xeragastroteka.com www.xeragastroteka.com
OIARTZUN	ZUKETZ	943 518 835	zuketzt@gmail.com www.kafejateixeazuketzt.com
	KASTRO-BERRI	943 494 778	kastroberritaberna@gmail.com
www.oarsoaldea-turismo.net			

Planes y experiencias turísticas

- Aprende a comprar la mejor materia prima y a cocinar de la mano de los profesionales del restaurante Ziaboga, en Pasai Donibane.
- Elabora trufas y piruletas de chocolate en el taller de Casa Aramendia en Errenteria.
- Descubre la relación entre la sidra y el mar entre el puerto de Pasaia y Sagardoetxea, el museo de la Sidra Vasca. Un plus: pasear en barco por la bahía.
- Vive una auténtca jornada marinera en Pasaia, conociendo la vida de nuestros arrantzales y descubriendo cómo se capturan nuestros pescados a bordo del barco museo Mater.
- Aprende a elaborar conservas artesanas de anchoa del cántabrico y conoce los secretos de la pesca tradicional a bordo del barco-museo Mater.
- Degusta productos de pato y aprende cómo se elaboran en un caserío situado en el Parque Natural de Aiako Harria.

Ferias, mercados y eventos

- Mercado / Primer y tercer sábado de cada mes / Oiartzun.
- Muestra gastronómica intersociedades de Oarsoaldea / Marzo / Errenteria.
- Jornadas gastronómicas de escolares. Cursos de cocina impartidos por Javier Aramendia (Casa Aramendia), Pedro Subijana, Luis Irizar, Elena Arzak y Patxi Troitiño / Mayo.
- Quincena del Bacalao / Mediados de mayo / Errenteria, Lezo, Oiartzun y Pasaia.
- Degustación de sardinas / 27 de julio, San Pantaleón / Pasaia.
- Día de la Sidra / Entre abril y junio / Errenteria, Lezo, Oiartzun y Pasaia.
- Fiesta de la cerveza / Oiartzun (octubre), Errenteria (septiembre), Pasaia (mayo).
- Concurso de Marmitako / Mediados de septiembre / Lezo.
- Feria rural / Octubre / Errenteria.



Astindu zentzumenak

Getaria, Orio, Zarautz, Aia eta Zumaia tik paseatzean, itsas tradizioaz, kresalaz eta paisaia zoragarriez beteko zara, baina Urola Kostan liluratuta utziko zaituen zerbait azpimarratu behar bada, eskaintza gastronomikoa da.



Pasear por las localidades de Getaria, Orio, Zarautz, Aia y Zumaia es empaparse de tradición marinera, de salitre y paisajes de película, pero si algo te seducirá de Urola Kosta es su oferta enogastronómica.

Agita tus sentidos



UROLA KOSTA
GETARIA - ORIO - ZARAUTZ - AIA - ZUMAIA



Eskualdean, sasoiko sukaldaritza dastatzeko aukera emango dizuten lekuak nabarmendu behar dira. Eskualdeko bazter guztiak kalitate handiko produktu freskoez hornituta daude, bisitariari atsegín emateko. Gainera, ustiategi batzuek ateak zabaltzen dituzte zuzenean ezagutzeko.

Kolore, forma eta zapore zoragarriek, ikatzaren txinpartek eta txakolin freskoaren txilin-hotsak zentzumenak piztuko dizkizute. Nortasun-ezaugarri diren gutizien artean, babarrunak “sakramentuekin”, Orioko bisigua, Getariako antxoak eta eskualdeko gozokiak aipa daitezke.



*En esta comarca destacan de manera sobresaliente los lugares en los que podrás degustar su cocina de temporada, con **pescado fresco de los caladeros próximos** y también con **productos naturales procedentes de las explotaciones agropecuarias**. Gracias a los **mercados locales**, cada uno de los rincones de la comarca se nutre de productos frescos de alta calidad para deleitar al visitante. Incluso algunas explotaciones te abren sus puertas para conocer de primera mano todo el **proceso de producción**.*

*El festín de colores, formas y sabores de sus espléndidas **barras de pintxos**, el chispear del carbón de sus **parrillas de pescado y marisco** y el tintineo del txakoli fresco en la copa despertarán tus sentidos. Alubias con sus “sakramentos”, el besugo de Orio, las anchoas de Getaria y la repostería de la comarca, entre otras delicias, son sus señas de identidad.*



Plan eta esperientzia turistikoak

- Ezagutu txakolinaren historia bisita gidatuetan. Txakolindegi ezaguna bisitatzeko aukera izango duzu: Talaiberri.
- Ez geratu Getariako Itsas lur Gourmet elkartearen delicatessenak ezagutu gabe. Ez duzu jakingo produktu guztietatik zein aukeratu.
- Ez geratu erretegi eta sagardotegi tradizionalak bisitatu gabe. Bisigua da errege.
- Bildu Getaria eta Zumaiaiko kontserba-fabriketako produktuei buruzko informazioa.
- Gozatu pintxo-poteoan eskualdeko edozein herritan.

Planes y experiencias turísticas

- Conoce la historia del txakoli con visitas guiadas a una bodega con nombre propio: Talaiberri.
- Déjate seducir por las delicatessen de la asociación Itsas lur Gourmet de Getaria. No sabrás que producto elegir.
- No dejes de visitar los asadores y sidrerías tradicionales. El besugo, es el rey.
- Infórmate sobre los productos de las conserveras de Getaria y Zumaia.
- Diviértete de pintxo-poteo en cualquiera de sus localidades.



OSTATUAK • ALOJAMIENTOS			
GETARIA	IRIBAR - PENSIÓN	943 140 451	pili@iribar.com
	KATRAPONA - PENSIÓN	943 140 409	info@katrapona.com www.katrapona.com
	SAIAZ - HOTEL	943 140 143	info@saiazgetaria.com www.saiazgetaria.com
ORIO	ORIO KANPINA	943 834 801	info@oriokanpina.com www.oriokanpina.com
	ERRETZABAL TXIKI - CASA RURAL	679 627 263	erretzabal.txiki@hotmail.com www.nekatur.net/erretzabal
	TXANKA ERREKA - HOTEL	943 890 535	txankaerreka@hotmail.com www.hoteltxankaerreka.com
EKOIZLEAK • PRODUCTORES			
GETARIA	AROA	943 140 289 635 755 376	info@aroasc.com www.aroasc.com
	EZKUR - TXERRI	943 240 125 628 202 768	ezkurtxerri@ezkurtxerri.com www.ezkurtxerri.com
	MAISOR CONSERVERA	943 140 993 618 892 935	oiribar@maisor.com www.maisor.com
ZARAUZ	GAZTAINDIZAR	696 395 882	simonic74@yahoo.es
UPELTEGIAK • BODEGAS			
ZARAUZ	TALAI BERRI	943 132 750	info@talaiberri.com www.talaiberri.com
PASTEL DENDAK / GOZOTEGIAK • PASTELERÍAS / CONFITERÍAS			
GETARIA	IZARRI	943 140 355	marian@izarri.com www.izarri.com
TURISMO GIDARIAK • GUÍAS TURÍSTICOS			
ZARAUZ	KULTURLAN BI	943 131 418	kulturlanbi@kulturlanbi.com www.kulturlanbi.com
ZUMAIA	BEGI BISTAN	943 862 241	info@begi-bistan.com www.begi-bistan.com
TURISMO BULEGOAK • OFICINAS DE TURISMO			
GETARIA	GETARIAKO TURISMO BULEGOA	943 140 957	turismogetaria@euskalnet.net www.getaria.net
ORIO	ORIOKO TURISMO BULEGOA	943 835 565	orioturismo@gmail.com www.oriora.com
ZARAUZ	ZARAUZKO TURISMO BULEGOA	943 830 990	turismoa@zarautz.org www.turismozarautz.eus
ZUMAIA	ZUMAIAKO TURISMO BULEGOA	943 143 396	turismoa@zumaia.eus www.geozumaia.net
GOURMET DENDAK • TIENDAS GOURMET			
GETARIA	AMONA MARÍA	943 140 405	info@amonamaria.com www.amonamaria.com
	MAISOR	943 140 993 618 892 935	oiribar@maisor.com www.maisor.com
	GETAKA	943 021 613	getakakalitatea@gmail.com www.getaka.es
	SALANORT	943 140 624	tienda.getaria@salanort.com www.salanort.com

JATETXEAK • RESTAURANTES			
AIA	GAZTEATEGI	943 131 606	www.gazteategijatetxea.com
GETARIA	BALEARRI	943 140 254	rest.balearri@hotmail.com
	ELKANO	943 140 024	info@restauranteelkano.com www.restauranteelkano.com
	GIROA	943 140 800	eukene2008@hotmail.com www.giroaestaurante.com
	KAIA - KAIPE	943 140 500	info@kaia-kaipe.com www.kaia-kaipe.com
	IRIBAR	943 140 406	iribar@iribar.com
	POLITENA	943 140 113	politena@hotmail.com
ORIO	TXOKO	943 140 539	info@txokogetaria.com www.txokogetaria.com
	GALERNA I	943 890 416	galerna1orio@hotmail.com www.restaurantegalerna.es
ZARAUZ	KATXINA	943 831 407	www.katxina.com
	EUSKALDUNA	943 130 373	felix.euskalduna@hotmail.com
	KANDELA	943 834 959	info@restaurantekandela.com www.restaurantekandela.com
ZUMAIA	KIRKILLA	943 131 982	kirkilla@kirkilla.com www.kirkilla.com
	BEHEKO PLAZA	943 861 700	behekoplaza@gmail.com
	TALASOTERAPIA ZELAI	943 865 100	repcion@talasoterapiazelai.com www.talasoterapia.com
SAGARDOTEGIAK • SIDRERÍAS			
AIA	IZETA	943 832 986	izetasagardotegia@gmail.com www.izetasagardotegia.com
	SATXOTA	943 835 738	satxota@sidrieriasatxoa.com www.sidrieriasatxoa.com
ERRETEGIAK • ASADORES			
ZUMAIA	BASUSTA	943 862 073	pepeblazquez@hotmail.com
	BEDUA	943 860 551	bedua@movistar.es www.bedua.es
PINTXO TABERNAK • BARES DE PINTXOS			
GETARIA	GIROA	943 140 800	eukene2008@hotmail.com www.giroaestaurante.com
	POLITENA	943 140 113	politena@hotmail.com
ORIO	ARKAITZ	943 831 657	
ZARAUZ	EUSKALDUNA	943 130 373	felix.euskalduna@hotmail.com
	ITXAS LUR	943 890 138	info@itxasur.com www.itxasur.com
www.costavasca.org			

Feriak, azokak eta ekitaldiak

- San Anton. Txakolin berriaren aurkezpena eta pintxo-lehiaketa / Urtarrilaren 17a / Getaria.
- Sagardo Eguna / Urtarrila / Zarautz (Zurekin Ostalaritza Elkarte).
- Pintxo Astea / Martxoa / Zarautz.
- Herri-bazkaria bertako produktuekin (babarrunak) / Martxoa / Aia.
- Txakolin Eguna: Aia (apirila), Getaria (San Anton eguna – urtarilaren 17a) eta Zarautz (iraileko 3. larunbata).
- Antxoa Eguna / Maiatza / Getaria.
- Bisigu Eguna / Uztailako 3. astea / Orio.
- Olagarro Eguna / Iraileko 3. larunbata / Zumaia.
- Santo Tomas Feria, Zarautz / Abendua / Zarautz.
- Abenduko Azoka Berezia / Abenduko zubia / Zarautz.

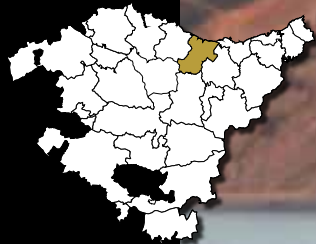
Ferias, mercados y eventos

- San Antón. Presentación del nuevo txakoli y concurso de pintxos / 17 de enero / Getaria.
- Día de la Sidra / Enero / Zarautz (Asociación de Hostelería Zurekin).
- Semana del Pintxo / Marzo / Zarautz.
- Comida popular con productos locales (alubias) / Marzo / Aia.
- Día del txakoli: Aia (abril), Getaria (día de San Antón - 17 de enero) y Zarautz (3º sábado de septiembre).
- Fiesta de la anchoa en Getaria / Mayo.
- Día del besugo / 3ª semana de julio / Orio.
- Día del pulpo en Zumaia (3º sábado de septiembre).
- Feria de Santo Tomás Zarautz / Diciembre / Zarautz.
- Feria Especial de Diciembre / Puente de diciembre / Zarautz.



Milaka urteko nortasuna

Debabarreneko eskualdeak, milaka urteko nortasunari eusteko gauza izateaz gain, eskaintza erakargarri bihurtu du nortasun hori, itsasoa eta mendia, kultura eta tradizioa, eta artea eta gastronomia uztartzen dituen eskaintza, hain zuzen ere. **Mutrikuk** itsasoarekin duen loturak, **Debako** itsas bainuek, Historiaurreko aztarnak, antzinako baleazaleek, nabigazio-bideek, **Eibar, Elgoibar, Ermua** edo **Soraluzeko** industria-jarduerak eta **Mendaro, Mallabia, Itziar** edo **Arrateko** landa-giroak landu dute kontrastez betetako inguru horren izaera.



*La comarca de Debabarrena ha sabido preservar su identidad milenaria y convertirla en atractiva oferta donde se conjuga el mar con la montaña, la cultura con la tradición, y el arte con la gastronomía. La relación de **Mutriku** con la mar, los baños de mar en **Deba**, vestigios prehistóricos, antiguos balleneros, rutas de navegación, la actividad industrial representada en **Eibar, Elgoibar, Ermua** o **Soraluze**, y el sabor rural de lugares como **Mendaro, Mallabia, Itziar, Arrate**, etc., han forjado el intenso carácter de estos lugares, pleno de contrastes.*

Identidad milenaria



Kostaldean, **Debak**, **Mutrikuk** eta **Zumaia** **Euskal Kostaldeko Geoparkea** osatzen dute. Lurralde horrek gure planetaren historiaren hainbat atali buruzko informazioa biltzen du, eta denboran zehar benetako bidaia bat egiteko aukera ematen digu. Ezagutu beharreko mundu berriak: flysch-labar ikusgarriak kostaldean, eta karstaren mundua lurraldearen barnealdean; gure arbasoen oihartzun urruna kareharriaren higadurak sortutako paisaien mosaiko horretara iristen dela dirudi.

Gastronomia ezinbesteko hitzordua da Debabarrenean. Bertako askotariko eskaintzak euskal sukaldaritzako platerik onenak oso prezio onean jateko aukera ematen du. **Jatetxeek**, **erretegiek**, **sagardotegiek** edo **pintxo-barra** ikusgarriek gusturik zorrotzenak ere pozik utziko dituzte. Herrietako kaleak eta plazak giroten dituzten **nekazaritza eta abeltzaintzako feria eta azoken agenda zabala** eskaintzen du Debabarrenak.

Sus dos localidades costeras, **Deba** y **Mutriku**, junto con la vecina **Zumaia** conforman el **Geoparque de la Costa Vasca**, un territorio que atesora distintos capítulos de la historia del planeta y nos brinda un auténtico viaje por el tiempo. Nuevos mundos por descubrir: los espectaculares acantilados del flysch costero, y en el interior del territorio, el mundo del karst, un mosaico de paisajes originados por el desgaste de la piedra caliza, donde parece llegar el eco lejano de nuestros antepasados.

La gastronomía es cita obligada en Debabarrena. Su variada oferta permite saborear los mejores platos de la cocina vasca y a precios más que razonables. Sus **restaurantes**, **asadores**, **sidrerías** o sus espectaculares **barras de pintxos** son garantía para los gustos más exigentes. Debabarrena ofrece una **amplia agenda de ferias y mercados agrícolas y ganaderos** que llenan de colorido las calles y plazas de los pueblos.



Plan eta esperientzia turistikoak

- **Artzain txikiak.** Deban, Lasturko landagunean, landa-bizitzan oinarritutako plan bat egiteko aukera dute familiek.
- **Sagardoa eta euskal baserria.**
- **Euskal elkarte gastronomikoak, bazkide egun batez.**

Ferriak, azokak eta ekitaldiak

- **Nekazaritza- eta abeltzaintza-feriak** / Elgoibarko Gabon Zahar FERIA (abenduarien 28a) eta Debako Soro FERIA (urtarrilaren 5a).
- **Berdel Eguna** / Apirilko lehen larunbata / Mutriku.
- **Talo Eguna** / Otsailko lehen igandea / Lastur (Deba).
- **Gaztañerre** / Azaroko 2. astelehena, Arimen egunaren ondoren / Etxeetan eta gastronomia-elkarteetan egiten da.
- **San Blas** / San Blas opila / Eibar / Eskualdeko etxeetan eta gozotegietan egiten da. Urte osoan saltzen bada ere, tradizioa otsailaren 3koa da.

Planes y experiencias turísticas

- *Pequeños pastores.* En el núcleo rural de Lastur (Deba), las familias comparten un bonito plan que tiene como tema la vida rural.
- *La sidra y el caserio vasco.*
- *Sociedad gastronomica vasca, socio por un día.*

Ferías, mercados y eventos

- *Ferías agroganaderas* / Feria de Gabon Zahar en Elgoibar (28 de diciembre) y Soro FERIA en Deba (5 de enero).
- *Berdel eguna* / 1º sábado de abril / Mutriku.
- *Talo eguna* / 1º domingo de febrero / Lastur (Deba).
- *Gaztañerre* / Noviembre, 2º lunes después de Animas / Se celebra en las casas y sociedades gastronómicas.
- *San Blas* / Torta de San Blas / Eibar / Se produce en las casas y pastelerías de la comarca. Aunque su venta se extiende a lo largo del año, la tradición se celebra el 3 de Febrero.



OSTATUAK • ALOJAMIENTOS			
DEBA	AGROTURISMO ZUBELTZU TORRE	943 199 021 637 905 164	ainara-zu@hotmail.com www.nekatur.net/zubeltzutorre
ITZIAR-DEBA	AGROTURISMO GOIKOLA	943 199 082	goikola@goikola.com www.goikola.com
	AGROTURISMO SAKA	943 191 137 615 739 432	info@sakabaserria.com www.sakabaserria.com
	AGROTURISMO TXINDURRI ITURRI	943 199 389 699 684 490	txindurri@txindurri.com www.txindurri.com
MALLABIA	HOTEL RURAL MAÑE	943 172 290 686 457 600	manekoazpi@gmail.com www.manekoazpi.com
EKOIZLEAK • PRODUCTORES			
ITZIAR-DEBA	TXINDURRI ITURRI	943 199 389 699 684 490	txindurri@txindurri.com www.txindurri.com
MENDARO	CHOCOLATES DE MENDARO-SAINT GERONS	943 755 115 629 431 454	info@chocolatesdemendaro.com www.chocolatesdemendaro.com
GAZTANDEGIAK • QUESERÍAS			
MUTRIKU	GOIENETXE	943 603 564 609 652 743	maitanearrinda@yahoo.es www.artzai-gazta.net
TURISMO BULEGOAK • OFICINAS DE TURISMO			
DEBA	OFICINAS DE TURISMO DEBA	943 192 452 620 430 069	turismoa@deba.net www.deba.net
MUTRIKU	OFICINAS DE TURISMO MUTRIKU	943 603 378	turismo@mutriku.net www.mutriku.net
PASTEL DENDAK / GOZOTEGIAK • PASTELERÍAS / CONFITERÍAS			
ELGOIBAR	PASTELERÍA MURUAMENDIAZ	943 740 345 669 678 003	pasteleriamuruamendiaraz@gmail.com www.muruamendiaraz.com
MENDARO	CHOCOLATES DE MENDARO-SAINT GERONS	943 755 115 629 431 454	info@chocolatesdemendaro.com www.chocolatesdemendaro.com
www.debabarrenaturismo.com/es			

JATETXEA • RESTAURANTES			
DEBA	RESTAURANTE CALBETON	943 191 970	calbeton@calbetonjatetxea.es www.calbetonjatetxea.es
	RESTAURANTE URGAIN	943 191 101 656 790 171	info@urgain.net www.urgain.net
EIBAR	RESTAURANTE UNZAGA PLAZA	943 257 635	info@hotelunzagaplaza.com www.hotelunzagaplaza.com
ELGOIBAR	RESTAURANTE BELAUSTEGI	943 743 102 657 968 978	restaurante@belaustegi.com www.belaustegi.com
ITZIAR-DEBA	RESTAURANTE ERROTA BERRI	943 199 423 678 617 684	errotarural@telefonica.net www.nekatur.net/errotaberri
	RESTAURANTE HOSTAL ITZIAR	943 199 061	hostalitziar@hotmail.com www.hostalitziar.com
	RESTAURANTE KANALA	943 199 035 629 445 413	hotelkanala@hotelkanala.com www.kanala.com
	RESTAURANTE LASTURKO TABERNA	943 199 033 636 006 823	bzulaika@euskalnet.net www.lastur-taberna.com
	RESTAURANTE SAKA PERLAKUA	943 191 137 615 739 432	info@sakabaserria.com
	RESTAURANTE SALEGUI	943 199 004	info@salegi.net www.salegi.net
MUTRIKU	RESTAURANTE JARRI TOKI	943 603 239	info@jarritoki.com
	RESTAURANTE SAN JUAN	943 603 167 677 479 851	justopagola@hotmail.com
SAGARDOTEGIAK • SIDRERÍAS			
ITZIAR-DEBA	RESTAURANTE TXINDURRI-ITURRI SIDRERIA	943 199 389 699 684 490	txindurri@txindurri.com www.txindurri.com
ERRETEGIAK • ASADORES			
EIBAR	RESTAURANTE ASADOR AZITAIN	943 121 854 636 494 645	contacto@asadorazitain.com www.asadorazitain.com
PINTXO TABERNAK • BARES DE PINTXOS			
DEBA	BAR URGAIN	943 191 101 656 790 171	info@urgain.net www.urgain.net
EIBAR	BAR CAFETERIA KULTU	943 208 439 653 019 962	tre@euskalnet.net
	BAR KOSKOR	943 208 586 653 019 962	tre@euskalnet.net
	CAFETERIA EL AMBIGU CAFÉ	943 200 047 616 175 640	elambigucafe@hispanista.com
ITZIAR-DEBA	BAR SALEGUI	943 199 004	info@salegi.net www.salegi.net

Itsasoa eta lurra uztartuta

Lea-Artibai **ezkutatutako haran txikiak, olatuek zizelkatutako kostaldea, arrantza-portuak, baserri-auzoak, sagasti eta mahastiak**, behiak, ardiak larrean, **baratze bikainak, kresalaren zapore berezia duten tomateak, alturako arrain freskoa** eta abar biltzen ditu. Zenbait lekutan, denbora eten egin dela dirudi, eta tradizioak zaporeetan dirau.



Lea-Artibai atesora **pequeños valles escondidos, costas esculpidas por las olas, puertos pesqueros**, barrios de **caseríos, manzanales y viñedos**, vacas, ovejas pastando y **huertas espléndidas, tomates con el sabor especial del salitre, pescado fresco de altura...** el tiempo detenido en algunos lugares, donde la tradición se mantiene en sus sabores.

Por tierra y mar



Lea-Artibaiko jendeak lurrari eta itsasoari lotuta jarraitzen du, **marmitakoa, barazki freskoak, eguneko arraina, kontserbak, pastelak, duela mende batzuk ere itsasoz bestaldera eramaten zituzten ardoa eta sagardoa** eta abar eskaintzen dizkiguten lurrari eta itsasoari lotuta, alegia. Produktu horiek guztiak Lea-Artibaiko establezimenduetan, paisaien arrastoan eta eguneroko bizitzan ditugu. Izan ere, gure bizitzan daude, eta bat egiten dute gure izatearekin eta partekatu nahi dugunarekin.

Itsasoko olatuek edo kilkerraren kantuak urrumatuta lo egin? Etxeko marmeladarekin, pastel egin berrieekin, ogi kurruskariarekin gosaldtu? Goizean bertan baratzean bildutako produktuak edo itsasoaren zaporea dastatu? Afari bat kandelen argitan edo pintxo batzuk taberna bateko giro ederrean? Zure errezetak prestatzeko ideiak bildu, eta gure produkturik tipikoenak erosi ahal izango dituzu betiko dendetan, azokan edo nekazaritza-ferietan.

*Las gentes de Lea-Artibai siguen ligadas a esa tierra y ese mar, que nos ofrece **marmitako, verduras frescas, pescados del día, conservas, pasteles, vinos y sidras que ya viajaban hace siglos a ultramar...** productos que se disfrutaban en sus establecimientos, en la huella de sus paisajes, en su día a día, porque están presentes en nuestras vidas, inseparables de lo que somos y de lo que queremos compartir.*

¿Dormir arrullado por las olas del mar o por el canto de los grillos? ¿Desayunar mermelada casera, pasteles recién hechos, pan crujiente...? ¿Degustar los productos recogidos en la huerta esa mañana o el sabor a mar en tu boca? ¿Una cena con velas o unos pinchos entre el barullo del ambiente en un bar? Seguro que puedes llevarte ideas para hacer tus propias recetas, e incluso comprar nuestros productos más típicos en las tiendas de toda la vida, en el mercado o en las ferias agrarias.



Plan eta esperientzia turistikoak

- **Lekeitio arrantzalea:** hurbildu itsasargira eta ezagutu barrutik, ibili hirigune historikoan, eta berreskuratu indarrak arrain fresko gozo batekin eta txakolinarekin.
- **Itsasoaren oraina:** Ondarroan, itsasoko gizon eta emakumeen bizitza ezagutuko duzu zuzenean, arrain-salerosketara joango zara, sareginak arrantzarako sareak konpontzen ikusiko dituzu, eta kontserba-fabrika baten sekretu tradizionalak ezagutuko dituzu.
- **Itsas eskola familia guztiarentzat:** arrantza-tailerrak, gymkhana hirigune historikoan, itxurazko enkante batean parte hartzeko aukera... Ezagutu Lekeitio benetako arrantzalea bazina bezala.

Interpretazio-zentroak, ibilbideak eta bisita-zerbitzuak

- **Sosoaga Dolarea, Lekeitioko Itsas Ondarearen Zentroa.** Bisita gidatuak Euskadiko txakolin-dolarerik zaharrena.
- **Marierrota, Mendexako itsas errota.** Antzinako errotaren interpretazio-zentroa eta artoa ehotzeko erakustaldia.
- **Ondarroako lonja eta portua ikusi eta bisitaldia kontserba-fabriketara,** turismo-bulegoak kudeaturik.
- **GR-38. Ardoaren eta Arrainaren Ibilbidea.** Oionen hasi eta Lekeitioren eta Lea Artibain, hain zuzen, Ondarroan, amaitzen den bi adarreko ibilbidea. Antzina mesetaren eta kostaldeko herrien artean salgaiak garraiatzen zituzten mandazainen ibilbidea.

Feriak, azokak eta ekitaldiak

- **Landare Azoka** / Otsaila / Markina-Xemein.
- **Legatz Eguna** / Apirila / Ondarroa.
- **Nekazal eta Arrain Kontserba Azoka** / Apirila / Berriatua.
- **Antxoa Eguna** / Maiatza / Ondarroa.
- **Okela Eguna** / Maiatza / Markina-Xemein.
- **Iparraldeko Haizeak.** Produktu tradizionalen azoka / Ekaina / Lekeitio.
- **Hegaluze Eguna** / Uztaila / Lekeitio.
- **Marmitako-, paella- eta bakailao-lehiaketak** / Uda / Lekeitio eta Ondarroa.
- **Arrantza-lehiaketa (atuna)** / Abuztua / Lekeitio.
- **Eskualdeko produktuen azoka** / Abuztua / Lekeitio eta Ondarroa.
- **Nekazaritza Azoka** / Iraila / Ispaster.
- **Nekazaritza- eta abeltzaintza-azoka** / Urria / Markina-Xemein.
- **Txipiroiaren jardunaldi gastronomikoak** / Azaroa-abendua / Lekeitio.
- **Landare- eta lore-azoka** / Azaroa / Ondarroa.
- **Santo Tomas Feria** / Abendua / Lekeitio.

Planes y experiencias turísticas

- **Lekeitio marinero:** acércate al faro y conoce sus entrañas, recorre su casco histórico y repón energías con un delicioso pescado fresco bañado con txakolí.
- **El presente de la mar:** en Ondarroa conocerás en primera persona la vida de los hombres y mujeres de la mar; asistirás a la venta de pescado, descubrirás a las rederas reparar las redes de pesca y conocerás los secretos tradicionales de una conservera.
- **Aula del mar, para toda la familia:** talleres de pesca, gymkhana por el casco Histórico, participar en una subasta simulada....conoce Lekeitio como si fueras un auténtico arrantzale.

Centros de interpretación, rutas y servicios de visitas

- **Sosoaga Dolarea, Centro de Patrimonio Marítimo de Lekeitio.** Visitas guiadas al lugar de txakoli más antiguo de Euskadi.
- **Marierrota, molino de mareas en Mendexa. Interpretación del antiguo molino y exhibición de molienda de maíz.**
- **Lonja- puerto y visita a conserveras,** en Ondarroa, gestionadas por la oficina de turismo.
- **GR- 38. Ruta del Vino y del pescado.** Dos ramas de la ruta que comienza en Oyón y termina en Lekeitio y Ondarroa en Lea Artibai. Ruta de los antiguos arrieros en la que se transportaban mercancías entre la Meseta y los puertos de la costa.

Ferias, mercados y eventos

- **Feria de plantas** / Febrero / Markina-Xemein.
- **Feria de la merluza** / Abril / Ondarroa.
- **Feria agrícola y de conservas de pescado** / Abril / Berriatua.
- **Feria de la anchoa** / Mayo / Ondarroa.
- **Feria de la carne** / Mayo / Markina-Xemein.
- **Iparraldeko Haizeak.** Feria de productos tradicionales / Junio / Lekeitio.
- **Feria del bonito** / Julio / Lekeitio.
- **Concursos de marmitako, paella, bacalao** / Verano / Lekeitio y Ondarroa.
- **Concurso de pesca de atún** / Agosto / Lekeitio.
- **Feria de productos comarcales** / Agosto / Lekeitio y Ondarroa.
- **Feria agraria** / Septiembre / Ispaster.
- **Feria agrícola-ganadera** / Octubre / Markina-Xemein.
- **Jornadas gastronómicas del chipirón** / Noviembre-diciembre / Lekeitio.
- **Feria de las plantas y las flores** / Noviembre / Ondarroa.
- **Feria Santo Tomas** / Diciembre / Lekeitio.

OSTATUAK • ALOJAMIENTOS			
GIZABURUAGA	AKUIOLA AGROTURISMO	946 841 213 695 567 626	akuiola@hotmail.com www.nekatur.net/akuiola
LEKEITIO	ZUBIETA HOTELA/HOTEL ***	946 843 030	hotelzubieta@hotelzubieta.com www.hotelzubieta.com
MARKINA-XEMEIN	AGROTURISMO IKESTEI	946 168 127	
GAZTANDEGIAK • QUESERÍAS			
MARKINA-XEMEIN	BARROETA	946 168 824	maibugar@hotmail.com http://www.oizegin.com/es/1-oiz-egin/12-gastronomia/13-ekoizleak-productores/227-floren-txurruka-barroeta-gazta
UPELTEGIAK • BODEGAS			
MENDEXA	GURRUTXAGA	946 844 937	angel@bodegasgurrutxaga.com
MUSEOAK • MUSEOS			
LEKEITIO	LAGAR DE SOSOAGA	946 844 017	turismo@lekeitio.com www.leaartibaiturismo.com
TURISMO GIDARIAK • GUÍAS TURÍSTICAS			
LEKEITIO	TXIPLI TXAPLA	944 653 259 650 124 729	info@txiplitxapla.eu www.txiplitxapla.eu
TURISMO BULEGOAK • OFICINAS DE TURISMO			
LEKEITIO	OT LEKEITIO	946 844 017	turismo@lekeitio.com
ONDARROA	OT ONDARROA	946 831 951	turismobulegoa@ondarroakoudala.net

JATETXEA • RESTAURANTES			
AMOROTO	IBAI GANE	946 841 359	info@ibai-gane.com www.ibai-gane.com
LEKEITIO	BEITIA BERRI JATETXEA	946 466 144	info@beitiabarri.com www.beitiabarri.com
	EGAÑA	946 840 103	reservas@eganarestaurante.com www.eganarestaurante.com
MARKINA-XEMEIN	ITSAS - LUR	946 167 809	itsaslurmarkina@hotmail.com
ONDARROA	BATZOKI ONDARROA	946 832 665 660 138 163	sabin.etxaburu@hotmail.es www.restaurantondarroabatzokia.com/es
	RESTAURANTE SUTARGI	946 832 258	sutargijatetxea@euskalnet.net www.sutargi.com
ZIORTZA-BOLIBAR	IKESTEI	946 168 127	ikestei@telefonica.net www.ikestei.net
PINTXO TABERNAK • BARES DE PINTXOS			
LEKEITIO	TRINKETE TABERNA	946 844 175 902 540 450	trinkete@suspergintza.net www.susperu.net/Inicio-34.aspx
GASTRONOMIA JARDUERETAKO ENPRESAK EMPRESAS DE ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS			
MARKINA-XEMEIN	BAUSKAIN	944 249 059	bauskain@grupoiruna.net www.fincabauskain.com
www.leaartibaiturismo.com			



Itsasoa eta mendia... Erreserban

Busturialdea-Urdaibai leku pribilegiatua da. Nazioartean **babestutako ingurune natural** bat du, eta behar bezala zaintzen ditu landa-ohiturak eta itsas ohiturak, nortasun-ezaugarri nagusiak baitira. Busturialdea-Urdaibain, sukaldaritza-kultura tradizionalak eta **kalitate goreneko produktu naturalek** bat egiten dute aukera gastronomiko ugari eskaintzeko. Hori dela-eta, **janari gozoen zaleentzako paradisu** eta kalitate ukaezineko produktu paregabeen jatorrizko leku bihurtu da ingurua.



Busturialdea-Urdaibai es un lugar privilegiado, con un **entorno natural protegido** a nivel internacional y un acertado cuidado de sus costumbres rurales y marineras como principal seña de identidad. En Busturialdea-Urdaibai la cultura culinaria tradicional y los **productos naturales de máxima calidad** se unen para ofrecer un amplio menú de posibilidades gastronómicas que han convertido a la zona en un **paraíso para el amante de la buena mesa** y en lugar de origen de productos únicos de calidad indiscutible.

*Mar y montaña...
en Reserva*





Leku gutxitan aurki daiteke hain kalitate ona **erretegi, barra, upeltegi eta jatetxeetan**. Betiko zaporeak, etxeko sukaldaritza edo plater berritzaileak, baina maitasun handiaz eta kalitaterik oneneko produktuekin landuak beti. Eta ez da gutxiagorako. Busturialdea-Urdaibaiko baratzeek ematen dituzten produktuek izen berezia dute kalitate-labela duten produktuen artean: **Gernikako babarrun eta piper zoragarriak**.

Itsas produktuen artean, inguruko portuetara iristen diren **antxoak eta hegaluzeak** azpimarratu behar dira. Horiei guztiei gaztak, eztia eta barazki-aukera eta fruta-barietate handia gaineratu behar zaizkie. Horregatik, **sukaldaritza onaren eta lurreko eta gure itsasoko kalitate goreneko produktuen erreferentzia** bihurtu da Busturialdea-Urdaibai.

Eta orain, inoiz baino gehiago, nazioartean ospea lortu duen gure txakolinaren kategoriaz mintzatzen dira nonahi, aho-gozagarri paregabea izaki. Ezagutu txakolinaren ezaugarri bikainak aditu batekin, Busturialdeko upeltegi batera egin dezakezun bisitaldian.

En pocos lugares se reúne tanta calidad en **asadores, barras, bodegas y restaurantes**. Sabores de siempre, cocina casera o platos innovadores, pero siempre elaborados con cariño y con los productos de la mejor calidad. Y no es para menos. Los frutos de las huertas de Busturialdea-Urdaibai tienen nombre propio entre los productos con label de calidad: **Alubias y los deliciosos Pimientos de Gernika**.

De la mar destacan principalmente la **anchoa y el Bonito del Norte** que llegan a los puertos de la zona. A todo ello se unen los quesos, la miel y la gran variedad de verduras y frutas que convierten a Busturialdea-Urdaibai en un lugar de **referencia del buen comer y de los productos de la máxima calidad de la tierra y de nuestro mar**.

Y ahora, más que nunca, se habla y se disfruta de la categoría de nuestro txakoli, reconocido internacionalmente. Descubre sus excelentes cualidades, de la mano de un experto, en la visita a una de las bodegas de Busturialdea.



Plan eta esperientzia turistikoak

- Parte hartu Itsasmendi, Berroja eta Talleri upeltegiek, Rementxe jatetxeak eta nekazaritza-turismoko Merrutxu establezimenduak antolatzen dituzten **dastaketa-bisitaldietan**. Txakolinaren sekretuak eta txakolina inguruko produkturik onenekin uztartzeko moduak ezagutuko dituzu.
- Ez geratu **kontserba-fabriketarako bisitaldi gidatuak** egin gabe. Bermeen, horrelako 9 enpresa daude, eta batzuk (Conservas Zallo enpresa, adibidez) jendearentzat ateak zabaltzen hasi dira, aurretik ordua eskatuta.
- **Dastatu Gernikako tabernetako pintxoak; hogeita hamar taberna inguru dira.** Eskatu **BONOPINTXOARI** buruzko informazioa turismo-bulegoan.
- Aritu euskaraz edo ikasi hitz batzuk gidari batekin, eta jokatu zure rola Gernikako astelehenetako azokan.

Feriak, azokak eta ekitaldiak

- **Arrain Azoka** / Maiatza / Bermeo.
- **Erdi Aroko Azoka** / Maiatza / Gernika.
- **Urdaibaiko txakolinaren eta gaztaren eguna** / Ekaineko lehen larunbata / Gernika-Lumo.
- **Gernikako Piperraren Eguna** / Uztaileko lehen larunbata / Gernika-Lumo.
- **Azoka ekologikoa** / Uztaileko 2. larunbata / Busturia (Axpe).
- **Arabako Errioxako Ardoaren eta Bakailaoaren Eguna** / Abuztuko lehen larunbata / Gernika-Lumo.
- **Bizkaiko untxiaren eta sagardoaren eguna** / Iraileko lehen larunbata / Gernika-Lumo.
- **Sukalki Eguna** / Urriko lehen larunbata / Gernika-Lumo.
- **Abeltzaintza Azoka** / Urria (lehen igandea) / Gernika-Lumo.
- **Gernikako Babarrunaren Eguna** / Azaroko lehen larunbata / Gernika-Lumo.
- **Nekazaritza eta Artisau Azoka** / Azaroko lehen igandea / Forua.
- **Txerriki Eguna** / Bermeo (azaroa) / Murueta (abendua).
- **Euskadiko barraskilo-lehiaketa** / Abenduko lehen larunbata / Gernika-Lumo.
- **Gernikako Azoka** (feria berezia urriko azken astelehenean) / Urteko astelehen guztiak / Gernika-Lumo.
- **Nekazaritza Azoka** / Zenbait hilabete / Morga (apirila), Ajangiz eta Ibarrangelu (maiatza) Gautegiz-Arteaga (erramu-igandea), Mundaka (abuztua), Mendata, Ea eta Bermeo (iraila).



Planes y experiencias turísticas

- *Participa en las **visitas degustación** que organizan las bodegas Itsasmendi, Berroja y Talleri, el restaurante Rementxe y el agroturismo Merrutxu. Conocerás los secretos del txakoli y cómo maridarlo con los mejores productos de la zona.*
- *No te pierdas las **visitas guiadas a las conserveras**. En Bermeo hay 9 empresas de este tipo, pero algunas han empezado a abrir sus puertas al público con cita previa, como es el caso de Conservas Zallo.*
- ***Saborea los pintxos de la treintena de bares de Gernika**. Pregunta por el **BONOPINTXO** en su oficina de turismo.*
- *Practica el euskera o aprende algunas palabras con un guía y juega tu rol en el mercado los lunes de Gernika.*

OSTATUAK • ALOJAMIENTOS			
BERMEO	MAÑUKO BENTA	946 885 601	info@manuko-benta.com www.manuko-benta.com
	HOTEL ATXURRA	944 654 404	info@hotelatxurra.com www.hotelatxurra.com
EA	CASA RURAL ANDUTZA	635 733 569	royoajuria@euskalnet.net www.casauralandutza.com
	CASA RURAL EA ASTEI	946 276 511	info@astei.net www.astei.net
GAUTEGIZ ARTEAGA	AGROTURISMO URRESTI	946 251 843	urresti@urresti.net www.urresti.net
	CASTILLO DE ARTEAGA	946 270 440	info@castillodearteaga.com www.castillodearteaga.com
MUXIKA	URUNE HOTELA	944 651 663	urune@urunehotela.com www.urunehotela.com
EKOIZLEAK • PRODUCTORES			
BERMEO	CONSERVAS ZALLO	946 186 318	www.zallo.com
IBARRANGELU	MERRUTXU	946 276 435	koldo@merrutxu.com www.casauralpaisvasco.net
UPELTEGIAK • BODEGAS			
GERNIKA-LUMO	BODEGA ITSASMENDI	946 270 316	info@bodegasitsasmendi.com www.bodegasitsasmendi.com
MORGA	BODEGA TXAKOLI TALLERI	944 651 689	info@bodegatalleri.com www.bodegatalleri.com
MUXIKA	BODEGA BERROJA	944 106 254	txakoli@bodegaberroja.com www.bodegaberroja.com
MUSEOAK • MUSEOS			
GERNIKA-LUMO	EUSKAL HERRIA MUSEOA	946 255 451	euskalherriamuseoa@bizkaia.net www.bizkaikoa.bizkaia.net
www.turismourdaibai.com			

Ferias, mercados y eventos

- **Feria pesquera “Arrain azoka”** / Mayo / Bermeo.
- **Mercado Medieval** / Mayo / Gernika.
- **Día del txakoli y del queso de Urbaibai** / 1º sábado de junio / Gernika-Lumo.
- **Día del Pimiento de Gernika** / 1º sábado de julio / Gernika-Lumo.
- **Feria ecológica** / 2º sábado de julio / Busturia (Axpe).
- **Día del Vino de Rioja Alavesa y del bacalao** / 1º sábado de agosto / Gernika-Lumo.
- **Día del conejo y de la Sidra de Bizkaia** / 1º sábado de septiembre / Gernika-Lumo.
- **Sukalki eguna** / 1º sábado de octubre / Gernika-Lumo.
- **Feria ganadera** / Octubre (1º domingo) / Gernika-Lumo.
- **Día de la Alubia de Gernika** / 1º sábado noviembre / Gernika-Lumo.
- **Feria agrícola y artesana** / 1º domingo noviembre / Forua.
- **Txerriki Eguna** (feria de chacinería) / Bermeo (noviembre) / Murueta (diciembre).
- **Concurso de caracoles de Euskadi** / 1º sábado de diciembre / Gernika-Lumo.
- **Mercado de Gernika** (Feria especial el último lunes de octubre) / Todos los lunes del año / Gernika-Lumo.
- **Feria agrícola** / Varios meses / Morga (abril), Ajangiz e Ibarrangelu (mayo), Gautegiz-Arteaga (domingo de ramos), Mundaka (agosto), Mendata, Ea y Bermeo (septiembre).

JATETXEAK • RESTAURANTES			
BERMEO	RESTAURANTE BONGOETXE	946 88 676 946 186 767	www.restaurantebengoetxe.com
EREÑO	ARITA BERRI JATETXEA	946 256 546	aritaberri@aritaberri.com www.aritaberri.com
KORTEZUBI	RESTAURANTE LEZIKA	946 252 975	www.restaurantelezika.com
MORGA	RESTAURANTE HOTEL KATXI	946 250 295	hotel@katxi.com www.katxi.com
	RESTAURANTE POLI		946 256 632
MUXIKA	RESTAURANTE REMENETXE	946 253 520	remenetxe@remenetxe.com www.remenetxe.com
NABARNIZ	NABARNIZ JATETXEA		946 250 558
ERRETEGIAK • ASADORES			
BERMEO	ASADOR ALMIKETXU	946 880 925	almiketxu@gmail.com www.almiketxu.com
	ASADOR CANNON	946 883 476	info@restaurantecannon.com www.restaurantecannon.com
MUNDAKA	RESTAURANTE ASADOR PORTUONDO	946 877 701	recepción@campingportuondo.com www.campingportuondo.com
PINTXO TABERNAK • BARES DE PINTXOS			
BERMEO	BATUN-BATUN TABERNA		946 881 582
GERNIKA-LUMO	AUZOKOA TABERNA		946 251 666
	BAKEDER		946 251 059
	ETXARTE	94 465 3429	info@etxarte.es www.etxarte.es
MUNDAKA	GOIKOA TABERNA		946 029 863

Nekazaritza emankorra

Uribeko eskualdea eta bertako hogeita hiru udalerriak estrategikoki kokatuta daude, Bilbotik oso hurbil. Bizkaiko ordekarik handienak biltzen dituzten **haranen aberastasun naturala** eskualdeko ezaugarri bereizgarria da. Itsasoaren eragina jasotzen duen eskualde horretan, Butroe eta Asua ibaiek **bertako tradizio gastronomikoa hornitzen duten nekazaritza-ibar emankorrak** sortzen dituzte.



*La comarca de Uribe, y de sus veintitrés municipios, está determinada por su posición estratégica, muy próxima a Bilbao y por la **riqueza natural de sus valles**, que albergan las planicies más amplias de Bizkaia. Los ríos Butrón y Asúa crean a su paso **fértiles vegas agrícolas de las que se nutre la sabrosa tradición gastronómica de esta comarca**, bañada también por el mar.*

Esencia agrícola

Uribe





Uribeko jarduera-sektore nagusietako bat **nekazaritza** da. Bertako **kalitate handiko produktuak** ongi zaindutako tradizioaren isla dira, eta esan daiteke eskualdeari gastronomiaren, enologiaren eta mahastizaintza eta ardogintzaren munduan ospea eman dioten **txakolina eta taloa** direla produktu horien adierazgarririk onenak. Hainbat mendetan, baseritarrek lortutako produktuak merkaturatzeko aukera bakarra **feriek eta azokek** eskaintzen zuten. Gaur egun, azoka eta feria tradizionalak berpizten ari dira, eta gero eta urrunago dugun landa-ingurunearekiko kontaktua bilatzen du hiri-gizarteak azoka eta feria horietan.

Baserrietako errezeta zaharretan oinarritutako plateraz gain, gure produktuen tradizioetik abiatuta teknika berriak ikertzen eta garatzen dituen sukaldaritza berritzaileago eta modernoago bat aurki daiteke Uriben.

La **agricultura** es uno de los principales sectores de actividad en Uribe. Sus **productos de alta calidad**, cuyos máximos exponentes son el famoso **txakoli y el talo**, que han dado a la comarca un afamado nombre en el mundo gastronómico, enológico y vitivinícola, son el actual reflejo de su cuidada tradición. Durante siglos, las **ferias y mercados** han constituido la única forma de comercialización de los productos obtenidos por los baserritarras. En la actualidad estamos asistiendo a un renacer de los mercados y ferias tradicionales, en los cuales la sociedad urbana busca el contacto con el cada vez más lejano medio rural.

Junto a los platos elaborados en base a las antiguas recetas de los caseríos, es posible encontrar en Uribe una nueva cocina, más innovadora y moderna, que investiga y desarrolla nuevas técnicas partiendo de la tradición y la calidad de nuestros productos.



OSTATUAK • ALOJAMIENTOS			
BAKIO	AGROTURISMO BISALDE	639 212 355	bisalde@telefonica.net www.nekatur.net/bisalde
	HOTEL JOSHE MARI*	946 194 005 656 707 783	joshemari@bakio.com
	PENSIÓN GAZTELU-BEGI	946 194 924	gaztelubegi@yahoo.es www.gaztelubegi.com
	URETA LANDA APARTAMENTU TURISTIKOAK	946 193 030 688 620 200	info@uretalanda.com www.uretalanda.com
DERIO	AISIA DERIO***	944 317 680	derio@aisiahoteles.com www.aisiahoteles.com
LEMOIZ	HOTEL ARRESI**	946 879 208 605 711 428	hotelarresi@hotelarresi.com www.hotelarresi.com
LEZAMA	HOTEL RURAL MATSA**	944 556 086	info@ruralmatsa.com www.ruralmatsa.com
LOIU	HOTEL LOIU***	944 535 038	reservas@hotel-loiu.com www.hotel-loiu.com
MARURI-JATABE	CASA RURAL GARAIZAR	946 155 213 946 741 424	garaizarco@telefonica.net www.nekatur.net/garaizar
MUNGIA	AGROTURISMO IBARRONDO ETXEA	946 155 599 605 709 224	reservas@ibarrondoetxea.es www.ibarrondoetxea.es
	APARTAMENTOS RURALES ORAINDI	946 744 849	oraindi06@yahoo.es www.nekatur.net/oraindi
	CASA RURAL ERROTA-BARRI	944 046 034 687 760 591	info@errota-barri.com www.errota-barri.com
	AGROTURISMO GOIENA	946 741 245 630 934 134	goiena7@yahoo.es www.casaruralgoiena.com
	HOTEL & GOLF PALACIO URGOITI****	946 746 868	info@palaciourgoiti.com www.palaciourgoiti.com
PLENTZIA	CASA RURAL LARRAKOETXEA	946 770 860 946 770 383	informacion@larrakoetxea.com www.larrakoetxea.com
	HOTEL-RESTAURANTE KAIAN***	946 775 470	kaian@kaianplentzia.com www.kaianplentzia.com
ZAMUDIO	AGROTURISMO IABITI-AURREKOA	944 522 370	agroturismo.iabiti@gmail.com www.iabiti.com
	HOTEL-RESTAURANTE ARETXARTE***	944 036 900	hotel@aretxarte.com www.aretxarte.com
TURISMO GIDARIAK • GUÍAS TURÍSTICAS			
ZAMUDIO	ZORIONE ZUBIZARRETA	670 277 995	zorigida@hotmail.com
TURISMO BULEGOAK • OFICINAS DE TURISMO			
BAKIO	O.T. BAKIO	946 193 395	turismo@bakio.org www.bakio.org
GORLIZ	O.T. GORLIZ	946 774 348	turismo@gorliz.net www.gorliz.net
MUNGIA	IZENADUBA BASOA	946 740 061	olentzero@izenaduba.com www.izenaduba.com / www.mungia.org
SOPELA	O.T. SOPELA	944 065 519	turismo@sopelana.net www.sopelana.net
www.uribe.eu			

Plan eta esperientzia turistikoak

- **Bisitatu Bakioko mahastiak eta Doniene Gorronдона upeltegia**; aitzindaria da “Bizkaiko Txakolina” Jatorri Deituran.
- **Izan zaitez Robinson Crusoe** Plentziako Urpeko Laborategi Enologikoan.
- Erosi produktu freskoak eta kalitatekoak **urte osoan egiten diren feria enogastronomikoetan**. Ezin zara geratu Mungiako ostiraleko azoka ezagutu gabe.

Feriak, azokak eta ekitaldiak

- **San Antontxu**. Feria Handia. Euskadiko txorizo- eta odolki-txapelketa Urtarrilaren 18a / Mungia.
- **Lapiko Eguna**. Euskadiko babarrun-txapelketa / Urtarrila / Mungia.
- **Txakolinaren uztaberriaren aurkezpena** / Martxoa / Bakio.
- **Txakolin Eguna** / Martxoa / Larrabetzu.
- **Euskadiko Euskal Pastel Txapelketa** / Maiatza / Berango.
- **Txakolin Eguna** / Ekaina / Lezama.
- **Baserritarraren Eguna**. Nekazaritza-azoka / Ekaina / Mungia.
- **Sukalki Eguna** / Uztaila / Mungia.
- **Nekazaritza Azoka** / Uztailaren 25a / Gortiz.
- **Marmitako Eguna** / Uztaila-abuztua / Sopela (uztaila), Bakio (abuztua).
- **Idiazabal Gaztaren Lehiaketa** / Abuztua / Plentzia.
- **Nekazaritza Azoka** / Iraila / Sopela.
- **Gastronomia eta Artisautza Azoka** / Urria / Loiu.
- **Bizkaiko Sukalki Txapelketa** / Urria / Armintza-Lemoiz.
- **Nekazaritza eta Abeltzaintza Azoka** / Azaroa / Zamudio.
- **Azoka mikologikoa eta perretxiko-pintxo**en dastaketa / Azaroa / Plentzia.
- **Nekazaritza Azoka** / Azaroa / Sondika.
- **Gabonetako Nekazaritza eta Artisautza Azoka** / Abenduaren 8a / Gortiz.



JATETXEAk • RESTAURANTES			
BAKIO	BIRJILANDA TABERNA	946 194 750	andreabirjilanda@gmail.com www.birjilandataberna.com
	RESTAURANTE GOTZON	946 194 043 616 087 027	info@gotzonjatetxea.com www.gotzonjatetxea.com
	HOTEL-RESTAURANTE JOSHE MARI*	946 194 005	joshemari@bakio.com
	PENSIÓN GAZTELU-BEGI	946 194 924	gaztelubegi@yahoo.es www.gaztelubegi.com
	RESTAURANTE LA BAKIENSE	946 194 232	
DERIO	RESTAURANTE ARTEBAKARRA	944 541 292	www.restauranteartebakarra.com
	RESTAURANTE-MUSEO AISIA DERIO	944 317 680	derio@aisiahoteles.com www.aisiahoteles.com
ERANDIO	RESTAURANTE LA ROCA DEL FRAILE	944 314 141	info@larocadelfraile.com www.larocadelfraile.com
GATIKA	BUTROIKO TXOSNA	946 151 555 679 212 131	butroiiko_txosna@hotmail.com www.butroiiko-txosna.com
GORTIZ	RESTAURANTE BEGOÑA	946 770 973	(reservas por teléfono) www.restaurantebegona.com
LARRABETZU	ANKAPALU BERRIA	944 558 197	www.ankapalusagardotegi.com
	AZURMENDI COMPLEJO ENOGASTRONÓMICO	944 558 866	info@azurmendi.biz www.azurmendi.biz
LEMOIZ	RESTAURANTE BEGOTXU	946 879 053 686 779 771	restaurantebegobxu@hotmail.com www.restaurantebegobxu.es
	RESTAURANTE ASPALDIKO	944 531 421	aspaldiko@restaurantespaldiko.com www.aspaldiko.com
LOIU	RESTAURANTE ELEIZPE (HOTEL LOIU***)	944 535 038	reservas@hotel-loiu.com www.hotel-loiu.com
	IBAIONDO	946 155 583	asador@ibaiondo1989.com www.ibaiondo1989.com
MEÑAKA	RESTAURANTE BIDEBIETA JATETXEA	946 740 661	(reservas por teléfono) www.bidebietajatetxea.es
MUNGIA	ENE BADA	946 748 898	
	RESTAURANTE HARRIA (PALACIO URGOITI****)	946 746 868	info@palaciourgoiti.com www.palaciourgoiti.com
	TXULU JATETXEA	946 741 187	(reservas por teléfono) www.txulujatetxea.com
PLENTZIA	HOTEL-RESTAURANTE KAIAN***	946 775 470	kaian@kaianplentzia.com www.kaianplentzia.com
SONDIKA	RESTAURANTE IZARZA	944 538 273	reservas@izarza.com www.izarza.com
URDULIZ	AYOBERRI SAGAROTEGIA	946 764 257	reservas sólo por teléfono www.ayoberrisagardotegia.net
ZAMUDIO	HOTEL-RESTAURANTE ARETXARTE***	944 036 900	hotel@aretxarte.com www.aretxarte.com
	RESTAURANTE ARTEA-ERROTA	944 521 080	restaurantearteaerrota.com www.arteaerrota.com
MUSEOAK • MUSEOS			
BAKIO	TXAKOLINGUNEA MUSEO DEL TXAKOLI	946 028 513	txakolingunea@bizkaia.net www.bizkaikoa.bizkaia.net

ERRETEGIAK • ASADORES			
BERANGO	ASADOR ITURGITXI	946 681 286	info@asadoriturgitxi.com www.asadoriturgitxi.com
GAMIZ-FIKA	ASADOR FIKA	946 153 602	info@sidreria-asadorfika.com www.sidreria-asadorfika.com
GORLIZ	ASADOR HONDARTZAPE	946 770 040	hondartzape@infonegocio.com
LEMOIZ	ASADOR URIZAR	946 879 300	www.asadorurizar.com
LOIU	ASADOR-SIDRERÍA LOIU	944 530 077	www.sidreria-loiu.com
MUNGIA	ASADOR ARITXI	946 741 181	asadoraritxi@asadoraritxi.com www.asadoraritxi.com
	ASADOR AURREKOETXE	946 155 931	aurrekoetxe@gmail.com www.asador-aurrekoetxe.net
PINTXO TABERNAK • BARES DE PINTXOS			
BAKIO	BAR ITXAS-ONDO		946 194 004
GORLIZ	TXISPAS TABERNA		946 774 390
MUNGIA	CAFÉ BIZKAIA		946 565 166
SOPELA	SOPELAKO BATZOKIA		946 025 151
	VÖLKER PAULANER		946 764 316
UPELTEGIAK • BODEGAS			
BAKIO	ABIO TXAKOLINA	657 794 754	ruben@abiotxakolina.com www.abiotxakolina.com (web en construcción)
	ADOS BASARTE TXAKOLINA	605 026 115	basarte@basarte.net www.basarte.net
	DONIENE GORRONDONA TXAKOLINA	946 194 795	gorrondona@donienegorrrondona.com www.donienegorrrondona.com
	ZABALA TXAKOLINA	656 767 954	zabalabakolina@gmail.com
GAMIZ-FIKA	BODEGA TXAKOLI URIARTE	659 674 595	info@txakoli-urriarte.com www.txakoli-urriarte.com
GATIKA	BUTROI UPATEGIA	618 160 514 639 469 738	txakoli@butroi.com www.butroi.com
LARRABETZU	AZURMENDI COMPLEJO ENOGASTRONÓMICO	944 558 866	info@azurmendi.biz www.azurmendi.biz
LEZAMA	MAGALARTE LEZAMA TXAKOLINA	944 556 508 636 621 455	inaki@magalartelezamatxakolina.com www.magalartelezamatxakolina.com
ZAMUDIO	MAGALARTE ZAMUDIO TXAKOLINA	944 521 431 630 109 686	magalarte@hotmail.com
EKOIZLEAK • PRODUCTORES			
LARRABETZU	LUCIAREN ETXEA	686 417 869	luciarenetxea@bizkaia.eu www.luciarenetxea.com
URDULIZ	ETXEANDIA GARARDAUAK	605 707 985	jon@etxeandia.biz www.etxeandia.biz
GASTRONOMIA JARDUERETAKO ENPRESAK EMPRESAS DE ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS			
MARURI-JATABE	GERMINADOS KIMUAK	946 741 913	info@kimuak.es www.kimuak.es
MUNGIA	AITOR AURREKOETXEA TALOAK	685 757 575	oficina.aurrekoetxea@gmail.com
PLENTZIA	CRUSOE TREASURE	944 015 040	welcome@crusoetreasure.com www.underwaterwine.com
SONDIKA	RESTAURANTE IZARZA	944 538 273	reservas@izarza.com www.izarza.com

Planes y experiencias turísticas

- **Visita los viñedos y la bodega Doniene Gorronдона**, de Bakio, pionera en la Denominación de Origen “Txakoli de Bizkaia”.
- **Emula a Robinson Crusoe** en el Laboratorio Enológico Submarino de Plentzia.
- *Adquiere productos frescos y de calidad en las numerosas ferias enogastronómicas que se celebran todo el año. No te puedes perder el mercado de los viernes en Mungia.*

Ferías, mercados y eventos

- **San Antontxu**. Gran Feria. Concurso de chorizos y morcillas de Euskadi / 18 enero / Mungia.
- **Día del puchero**. Campeonato de alubias de Euskadi / Enero / Mungia.
- **Presentación de nueva cosecha de Txakoli** / Marzo / Bakio.
- **Txakoli eguna** / Marzo / Larrabetzu.
- **Campeonato de Pastel Vasco de Euskadi** / Mayo / Berango.
- **Txakoli eguna** / Junio / Lezama.
- **Día del baserritarra**. Feria agrícola / Junio / Mungia.
- **Sukalki eguna** / Julio / Mungia.
- **Feria agrícola** / 25 julio / Gortiz.
- **Marmitako eguna** / Julio-Agosto / Sopela (julio), Bakio (agosto).
- **Concurso de queso Idiazabal** / Agosto / Plentzia.
- **Feria agrícola** / Septiembre / Sopela.
- **Feria gastronómica y artesana** / Octubre / Loiu.
- **Campeonato de sukalki de Bizkaia** / Octubre / Armintza-Lemoiz.
- **Feria agrícola y ganadera** / Noviembre / Zamudio.
- **Feria micológica y degustación de pintxos de setas** / Noviembre / Plentzia.
- **Feria agrícola** / Noviembre / Sondika.
- **Feria agrícola y artesana de Navidad** / 8 diciembre / Gortiz.



Hiri harrigarria

Ferietako salerosleen eta bidaiarien ezinbesteko igaroleku izan da Gasteiz, eta XIII. mendetik aurrera azoka handiak egin izan dira bertan. Horrela sortu zen **Gasteiz 2012ko Europako Hiriburu Berdea**. Helmuga bikaina da, eta, duen kokapen geografikoari esker, Euskadiko gainerako lurrak ezagutzeko abiapuntu aproposa ere bada.

Gasteiz **bizi-kalitatearen** sinonimo bihurtu duen hiri-garapenaren, gizarte-kohesioaren eta bizigarritasunaren ereduak harrituta utziko zaitu. Hirian, erabateko harmonia dago hirigintzarik modernoaren, kultura-ondare handiaren eta **ingurumenaren errespetuan** oinarritutako kulturaren artean.

*Vitoria-Gasteiz ha sido paso obligado de feriantes y viajeros, que desde el siglo XIII celebraban grandes mercados en el lugar. Así nació Vitoria-Gasteiz, la **Capital Verde Europea 2012**. Un magnífico destino que gracias a su situación estratégica es el punto de partida idóneo para conocer el resto del País Vasco.*

*Te sorprenderá su modelo de desarrollo urbano, de cohesión social y de habitabilidad que convierte a Vitoria-Gasteiz en sinónimo de **calidad de vida**. Una ciudad en la que conviven en armonía el más moderno urbanismo, el legado patrimonial y cultural más amplio y una cultura de **respeto al medio ambiente**.*

Una ciudad sorprendente





Era berean, gastronomiarik sofistikatuena euskal sukaldaritzaren arteko tradizionalekin konbinatzen da, txakolinik eta Arabako Errioxako ardorik onenekin.

Sukaldaritzaren apartaren erakusgarri, hiriko jatetxeek lortu dituzten goi-mailako sariak zerrenda luzea aipa daitezke. Kalitateko eskaintza gastronomiko zabalaren artean, Zaldiaran jatetxea (Michelin izarra) edota Josean Merino, Iñaki Rodaballo edo Senen Gonzalezen pintxo saridunak azpimarra daitezke.

Halaber, sasoiko produktuekin sortutako jakietan espezializatutako jatetxeek, hornitzaileek eta 0 km-ko produktuek hiriak **iraunkortasunarekin duen konpromisoari** eusten laguntzen dute **sukaldaritzatik**.

Gasteiz hainbat mendetako historiako ate bat zabaltzen digu **Monumentu Multzo** deklaraturako **Hirigune Historikoaren** bitartez. Bertan, Errenazimentuko jauregiak, oinetxeak, museo bitxiak (hala nola Fournier Karta Museoa, Arkeologia Museoa eta Natura Zientzien Museoa) eta Santa Maria Katedrala birgaitzeko proiektu azpimarragarria ditugu. Adierazi beharra dago katedral hori idazle handien inspirazio-iturri izan dela (Kent Follet eta Paulo Coelhoena, adibidez).

Ezin zara geratu **Eraztun Berdea** ezagutu gabe. Izan ere, hirigunetik hurbil, floraz eta faunaz betetako hezeguneak eta hainbat kilometrotako pasealekuak dituzu.

Gasteiz, gainera, kultura-bizitzaz gainezka dago, aukera handiak baitaude denontzat. Ospe handiko nazioarteko jaialdiek gero eta bisitari gehiago ekartzen dituzte urte urte: Kultura-jarduera biziaren adierazgarri, Nazioarteko Jazzaldia, Azkena Rock Jaialdia, FestVal (Irrati eta Telebista Jaialdia), Magialdia, Nazioarteko Jolas Jaialdia, hiriko jaiak eta Erdi Aroko Azoka aipa daitezke, besteak beste. Harrituta geratuko zara.

Donde la gastronomía más sofisticada se combina con las artes culinarias vascas más tradicionales, todo ello regado con los mejores caldos de Rioja Alavesa y txakolis. Prueba de su saber hacer en los fogones es la larga lista de reconocimientos al más alto nivel con broches como el restaurante Zaldiaran (estrella Michelin) o los galardonados pintxos de Josean Merino, Iñaki Rodaballo o Senen González, entre una amplia oferta gastronómica de calidad.

*Busca sus restaurantes especializados en creaciones con productos de temporada, proveedores y productos Km 0 que contribuyen al **compromiso de sostenibilidad** de esta ciudad **desde la cocina**.*

Vitoria nos abre una puerta a siglos de historia, a través de su **Centro Histórico**, declarado **Conjunto Monumental**, habitado por palacios renacentistas, casas solariegas, singulares museos como el Museo Fournier del Naípe, el Museo de Arqueología, el de Ciencias Naturales o el destacado proyecto de Rehabilitación de la Catedral Santa María que ha sabido inspirar a grandes escritores como Kent Follet o Paulo Coelho.

*No te puedes perder su **Anillo Verde**, con sus humedales y kilómetros de paseos llenos de flora y fauna, muy próximos al casco urbano.*

Además. Vitoria-Gasteiz rebosa vida cultural debido a las grandes citas existentes para todos los gustos. Festivales internacionales de prestigio atraen cada año a un mayor número de visitantes: Festival Internacional de Jazz, Azkena Rock Festival, Magialdia, Festival Internacional de Juegos, Fiestas Patronales, Mercado Medieval, son sólo unas pinceladas de la intensa actividad existente. Te sorprenderá.





Plan eta esperientzia turistikoak

- Galdu **Gasteizko pintxo-barra** ikusgarrietan, eta “praktikatu” hirian 2003. urtean sortu zen pintxo-potea, urteko asteazken, ostegun eta ostiral guztietan.
- **Gasteizko ibilbide gozoa**. Ezagutu ehun urtetik gorako gozotegien sekretuak eta espezialitate zoragarriak. Ahogozoa egingo zaizu!
- **Almendrako Azoka**. Hileko lehen larunbat guztietan, artisau-produktuen postuez betetzen dira Hirigune Historikoko kaleak.
- **Izan zaitez chef**. Ikasi pintxo gozoak edo euskal gastronomiako plater tipikoak prestatzen sukaldaritza-tailerrik zaporetsu eta dibertigarrietan. Haurrentzat ere bai.

Ferriak, azokak eta ekitaldiak

- **Kafearen Astea** / Ekaina.
- **Bideko azoka gastronomikoa** / Uztaila.
- **Santiago Eguneko nekazaritza- eta abeltzaintza-azoka eta barabxuri-azoka** / Uztailaren 25a.
- **Euskadiko Ekoizle Ekologikoen Azoka** / Urria.
- **Ardoaraba Azoka eta Gabonetako Nekazaritza Azoka** / Abendua.
- Hileko lehen larunbatetan, **Almendrako Azoka** egiten da Hirigune Historikoko kaleetan.
- Gainera, hainbat dastaketa eta tailer gastronomiko egiten dira urte osoan Gasteizko Hornidura Plazan.



Planes y experiencias turísticas

- *Piérdete por las espectaculares barras de pintxos de Vitoria-Gasteiz y “practica” el pintxo-pote, originario de esta ciudad en 2003. Miércoles y jueves, todo el año.*
- *Ruta dulce de Vitoria-Gasteiz. Descubre los secretos de pastelerías centenarias y sus deliciosas especialidades. ¡Se te hará la boca agua!*
- *Mercado de la almendra. Todos los primeros sábados de cada mes las calles del Casco Histórico se llenan de puestos de productos artesanales.*
- *Conviértete en chef. Aprende a cocinar deliciosos pintxos o platos típicos de la gastronomía vasca con los talleres de cocina más sabrosos y divertidos. También para niños.*

Ferías, mercados y eventos

- *Semana del café* / Junio.
- *Mercado gastronómico del Camino* / Julio.
- *Feria agroganadera de Santiago* y mercado de los ajos / 25 de julio.
- *Mercado de Productores Ecológicos de Euskadi* / Octubre.
- *Feria Ardoaraba y Feria Agrícola de Navidad* / Diciembre.
- *Todos los primeros sábados de mes tiene lugar el denominado Mercado de la Almendra en las calles del Casco Histórico.*
- *Además la Plaza de Abastos de Vitoria lleva a cabo diversas degustaciones y talleres gastronómicos a lo largo del año.*



OSTATUAK • ALOJAMIENTOS		
SILKEN CIUDAD DE VITORIA	945 141 100	reservas.cvitoria@hoteles-silken.com www.hotelesciudaddevitoria.com
JARDINES DE ULETA	945 133 131	reservas@jardinesdeuleta.com www.jardinesdeuleta.com
JATETXEAK • RESTAURANTES		
ZALDIARAN	945 134 822	info@restaurantezaldiaran.com www.restaurantezaldiaran.com
EI 7	945 272 298	restauranteel7@gmail.com
PUERTA GRANDE	945 308 640	pablo@barpuertagrande.com www.barpuertagrande.com
IZARTZA	945 235 533	coperoca@gmail.com
VIRGEN BLANCA	945 286 199	restvirgenblanca@orange.es
SABURDI	945 147 016	saburdi@saburdi.com www.saburdi.com
JANGO TABERNA	945 120 573	jangotaberna@jangotaberna.com www.jangotaberna.com
RESTAURANTE OLARIZU	945 217 500	olarizu@olarizu.com www.olarizu.com
ROSI	945 250 248	rosijatetxea@yahoo.es
MATXETE	945 131 821	rmatxete@hotmail.com www.matxete.com
OH! TAPAS & COPAS	945 305 959	oh@ohrestaurante.com www.ohrestaurante.com
DOLOMITI	945 233 426	info@dolomiti.es www.dolomiti.es
LA HUERTA	945 149 451	restaurantelahuerta@gmail.com www.lahuerta41.com
JARDINES DE ULETA SUITES	945 133 131	reservas@jardinesdeuleta.com www.jardinesdeuleta.com
PERRETXICO	945 137 221	administracion@marmitaco.es www.perretxico.es
EL CHISPIAL	945 247 223	elchispial@elchispial.com www.elchispial.com
GASTRONOMIA JARDUERETAKO ENPRESAK EMPRESAS DE ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS		
220° ESPACIO DE COCINA ALTERNATIVA	634 540 220	info@220grados.com www.220grados.com
CATERING • CATERING		
ARAMENDI JARDINES DE ULETA	945 133 131	reservas@jardinesdeuleta.com www.jardinesdeuleta.com
BIDAI AGENTZIAK • AGENCIAS DE VIAJE		
ACTÍVATE TRAVEL	945 285 675	grupos@activatetravel.com www.activatetravel.com
AGROTRAVEL TURISMO RESPONSABLE	945 251 516	info@turismoresponsable.es www.turismoresponsable.es



VITORIA-GASTEIZ	PINTXO TABERNAK • BARES DE PINTXOS		
	PUERTA GRANDE	945 308 640	pablo@barpuertagrande.com www.barpuertagrande.com
	GARDOKI	945 285 475	pablo@barpuertagrande.com
	EI 7	945 272 298	restauranteel7@gmail.com
	VIRGEN BLANCA	945 286 199	restvirgenblanca@orange.es
	IZARTZA	945 235 533	coperoca@gmail.com
	SABURDI	945 147 016	saburdi@saburdi.com www.saburdi.com
	USOKARI	945 234 152	saburdi@saburdi.com
	JANGO TABERNA	945 120 573	jangotaberna@jangotaberna.com www.jangotaberna.com
	BAR ERKIAGA	945 276 508	info@barerkiaga.es www.barrestauranteerkiaga.com
	ROSI	945 250 248	rosijatetxea@yahoo.es
	CAFETERÍA EL PREGÓN	945 261 260	cafeteriaelpregon@gmail.com www.cafeteriaelpregon.es
	PERRETXICO	945 137 221	www.perretxico.es
	OH! TAPAS & COPAS	945 305 959	oh@ohrestaurante.com www.ohrestaurante.com
	LA HUERTA	945 149 451	restaurantelahuerta@gmail.com www.lahuerta41.com
	JARDINES DE ULETA SUITES	945 133 131	reservas@jardinesdeuleta.com www.jardinesdeuleta.com
	TOLOÑO	945 233 336	info@tolonobar.com www.tolonobar.com
	PASTEL DENDAK / GOZOTEGIAK • PASTELERÍAS / CONFITERÍAS		
	PASTELERÍA LUIS SOSOAGA	945 253 140 627 557 380	alexsosoaga@gmail.com www.sosoaga.com
	CONFITERÍA LA PEÑA DULCE	945 13 26 37	
GOURMET DENDAK • TIENDAS GOURMET			
DELICATESSEN LA BLANCA	945 250 494	licores@delicatessenlablanca.com www.delicatessenlablanca.com	
MARTIN'S BODEGA	675 711 307	martinsbodega@gmail.com www.martinsbodega.com	
LA CASA DE LOS QUESOS	630 571 770	vitoria@lacasadelosquesos.com www.lacasadelosquesos.com/tiendas/vitoria	
CONSERVAS ARTESANAS VICTOFER	945 255 305	comercial@victofer.com www.victofer.com	
TOLOÑO SELECCIÓN	945 132 325	info@tolonoseleccion.com www.tolonoseleccion.com	
EXCLUSIVAS RIOJA ALAVESA	945 220 529	exclusivasrioja-alavesa@euskalnet.net www.todoslosvinos.com	
MERKATUAK • MERCADOS			
MERCADO DE ABASTOS MERCADO PLAZA DE SANTA BARBARA	info@mercadolaplaza.com		

Mila leku ongi jateko

Bilboren **bihotz kosmopolitak** liluratuta utziko zaitu. Bilboko hiri-bizitzan, kultura-eskaintza erakargarria nabarmentzen da, eta **Guggenheim Museoa** da “bandera-ontzia”. Nolanahi ere, zoratu egingo zara hiriko eskaintza gastronomiko aberatsarekin. Leku asko dituzu aukeran; ez duzu huts egingo.

De Bilbao te cautivará su **corazón cosmopolita**. Su intensa vida urbana, liderada por una oferta cultural atractiva, con el **museo Guggenheim** como buque insignia. Pero si algo te enamorará de esta ciudad es su rica oferta gastronómica. Tienes mucho donde elegir y acertarás seguro.

*Mil lugares
para comer bien*



Bilbao



Gastronomia gure kultura-ondarearen parte da, eta urteekin bildu ditugun errezeta ugariak gure produktuen kalitatearen eta produktu horiek lantzeko eskainitako arreta eta dedikazioaren emaitza dira.

Gure gastronomiaren ospea ez da oraingoa, eta ez zaie chef handiei bakarrik zor. Gure artean, menuan zentzumenetarako opariak eskaintzen dituzten txokoak aurki daitezke edozein auzotan, eta horrek egiten gaitu berezi.

Bilbon, Michelin izarrak dituzten zenbait jatetxe ditugu, hala nola Etxanobe, Mina, Nerua eta Zortziko.

Bilbon, gainera, gozokiak –eguneroko plazer txikiak– egiteko tradizioa dago. Bilbon, edonoren esku dagoen goi-sukaldaritza izan da beti gozogintza, eta, erreferentzien artean, karolina, arroz-pastela, gurin-opila, errusiar pastela eta jesuita aipatu behar ditugu.

La gastronomía es parte de nuestro patrimonio cultural y el amplio recetario consagrado que hemos ido atesorando a lo largo de los años es fruto de la calidad de nuestros productos, así como del cuidado y dedicación con el que se han elaborado.

La reputación de la que goza nuestra gastronomía no es de ahora, ni se debe tan solo a los grandes chefs. Lo que nos hace singulares es que podemos encontrar, en cualquier barrio, rincones en los que comer es un regalo para los sentidos.

En Bilbao, podemos encontrar algunos de los restaurantes acreditados con estrellas Michelin, como el Etxanobe, Mina, Nerua y Zortziko.

Pero además en Bilbao existe la tradición de elaborar dulces, pequeños placeres para todos los días. La Carolina, el pastel de arroz, el bollo de mantequilla, el ruso o el jesuita son referencias propias de Bilbao, donde la pastelería ha sido desde siempre alta cocina al alcance de cualquiera.





Plan eta esperientzia turistikoak

- **Erriberako Merkatua:** ezagutu Europako udal-merkatu estalirik handiena, berriki zaharberritua.
- Gozokiak atsegin badituzu, ezin zara geratu **“Komentuko gozokiak”** azokara joan gabe; Espainiako klausura-komentuetako gozogintza- eta artisau-topaketarik garrantzitsuenetako bat da.
- Abenduaren 21ean, **Santo Tomas Feria** egiten da euskal herri askotan. Bilbokoa entzutetsuenetako bat da. Baserriko produktu tipiko guztiak irudituko zaizkizu erakargarriak.
- **Pintxo-ibilbidea Alde Zaharrean.**

Ferriak, azokak eta ekitaldiak

- **Erriberako merkatua** / Urte osoan / Alde Zaharra.
- **Txakolin Eguna** / Apirila / Bizkaiko Txakolinaren 2012. urteko uztaren aurkezpen ofiziala.
- **Komentuko gozokiak** / Maiatza / Eleiz Museoa.
- **Tomate Azoka;** Deustuko tomateen erakusketa eta salmenta / Ekaina.
- **Bilboko Aste Nagusia** / Abuztua / Aste Nagusiko gastronomia-txapelketa.
- **Bilbo Bizkaia Pintxo Txapelketa** / Urria.
- **Foccus Bilbao** / Azaroa / Gastronomia eta Elikaduraren Azoka Profesionala. BEC.
- **Santo Tomas Feria** / Abenduaren 21a / Arenal-Alde Zaharra.

Planes y experiencias turísticas

- **Mercado de la Ribera:** conoce el mercado municipal cubierto más grande de Europa, recientemente restaurado.
- Si lo tuyo es la repostería no te puedes perder el mercado **“Los dulces del convento”**, uno de los encuentros de repostería y artesanía de conventos de clausura más importante de España.
- El 21 de diciembre muchas localidades vascas celebran la **Feria de Santo Tomás**. La de Bilbao es una de las más emblemáticas. Te tentarán todos los productos típicos del baserri.
- **Ruta de pintxos por el Casco Viejo.**

Ferías, mercados y eventos

- **Mercado de la Ribera** / Todo el año / Casco Viejo.
- **Txakoli Eguna** / Abril / Presentación oficial de la añada 2012 de Bizkaiko Txakolina.
- **Los dulces del convento** / Mayo / Museo Diocesano de Arte Sacro.
- **Feria del Tomate**, exposición y venta de tomates de Deusto / Junio.
- **Semana Grande de Bilbao** / Agosto / Concursos gastronómicos Aste Nagusia.
- **Concurso Bilbao Bizkaia Pintxo Txapelketa** / Octubre.
- **Foccus Bilbao** / Noviembre / Feria Profesional Alimentación y Gastronomía. BEC.
- **Feria de Santo Tomás** / 21 de diciembre / Arenal-Casco Viejo.



Txakolingunea
Bakio (Uribe)
www.bizkaikoa.bizkaia.net

Bakioko historiāz gozatu eta berezko nortasuna duen txakolinaren ezaugarri eta elaborazio prozesua ezagutzeko espazio bat da. Erabilitako mahatsa, produktua landatzen den lurraldearen ezaugarriak, eguraldiaren berezitasunak eta beste hainbat ezaugarri dira, txakolina berezko izaera duen ardo berezi, eta bakarria izatearen arrazoiak.

Es un espacio donde poder disfrutar de la historia de Bakio y conocer más de cerca las características y el proceso de elaboración de un vino con identidad propia: el txakoli. La variedad de uva utilizada en su elaboración, las características orográficas del terreno en el que se plantan las vides, las particulares condiciones climáticas y un largo etcétera de motivos que hacen del txakoli un vino singular, único y con carácter propio.



Caserío Museo Baserría
Igartubeiti Baserrí Museoa
Ezkio-Itsaso (Urola Garaia)
www.igartubeitibaserria.net

Gerturatu Euskal baserrien inguruko bizimodu eta historia ezagutzera. Zurezko jatorrizko estruktura duen Igartubeiti Baserriak, sagardo dolare bat dauka bere barnealdean. XVI. mendeko estruktura hau martxan jartzeak, sagarraren usainaz gosatzek, produktua dastatzeko aukerak edota orain dela mende batzuetako eguneko lan eta bizimodua ezagutzeak, ekintza ahastezin bat izatea egiten dute.

Acércate a la historia y evolución de los caseríos vascos y sus modos de vida. El Caserío Igartubeiti, formado por una estructura original de madera excelentemente conservada, tiene en su interior de un gran lagar de sidra. Poner en funcionamiento esta estructura de madera del siglo XVI, el aroma de la manzana y su primer mosto, la actividad cotidiana de hace siglos... hacen impresionante e inolvidable esta actividad.



Centro D'Elikatuz Zentroa
Ordizia (Goierri)
www.delikatuz.com

Osasun eta ahosabaiarako espazioa. Gure produktuen ezaugarriak eta lurraldeko zapore eta egiturak ezagutu. Familientzako, zein bakarkako edo taldeentzako zentrua da. Goierri eskualdeko informazio zehatzago bat nahi dutenentzako, beheko solairuan dagoen interpretazio zentruaren bitartez jaso dezakete informazioa

Un espacio para el paladar y la salud. Conoce las texturas y sabores de la tierra y las cualidades de nuestros alimentos. El espacio está pensado tanto para grupos organizados como para familias o personas a título individual. Además aquellos que quieran conocer más a fondo la comarca del Goierri podrán hacerlo a través del centro de interpretación de la comarca, ubicado en la planta baja.



Gaztaren Interpretazio
Zentrua
Centro de Interpretación
del queso
Idiazabal (Goierri)
www.idiazabalturismo.com

Izal saguak, ongietorria ematen digu, gaztaren historia eta elaborazio prozesua azalduz. Bisita, artzain txabola tradizional batekin, ardi latxaren inguruko informazio panelekin, Aralar eta Aizkorriko artzainekin, Gazta Egunarekin eta Idiazabal Jatorrizko Deiturarekin osatzen da. Bukatzeko, dastaketa espazio bat dago, ikasitakoa praktikan jartzeko asmoarekin.

El ratón Izal nos da la bienvenida y nos cuenta la historia del queso Idiazabal, su proceso de elaboración,... La visita se completa con una reproducción de una tradicional txabola de pastor, paneles explicativos sobre la oveja latxa y carranzana, los Pastos de Aralar y Aizkorri, el Gazta Eguna y la Denominación de Origen Idiazabal. El final: un espacio dedicado a la degustación para profundizar y poner en práctica lo aprendido.



Corrotxategi
Txokolatearen Museoa
Museo del Chocolate
Tolosa (Tolosaldea)
www.museodelchocolate.com

Hondatutako XVII. mendeko XAXU gozo-denda eraitsi zenean, José M^o Gorrotxategik, urteetan zehar berak eta bere familiak gordetako lanerako tresnekin batera, Gozotegi Museo bat eraikitzea erabaki zuen, etnografiak herrialdeetan zeukan garrantziaz kontziente izanik. Gozotegiak, egunerokotasuneko elaborazio teknika berriak gehitu zituen, txokolatearen elaborazioan, txigortu kafean, likoreetan, izozki, azukre-koskor, gozoki etb-etan bereiztuz. 1991. urtean, 400 pieza baino gehiago zituen bilduma, gaur eguneko zentzura bidali eta baldintza egokietan jarri zen, turistari honen inguruko informazioa zehatzago bat eskainiz.

Cuando por su estado ruinoso se estaba derribando la antigua confitería XAXU del s. XVII, José M^o Gorrotxategi, consciente de la importancia de la etnografía en la historia de los pueblos, decidió crear el Museo de Confitería con los útiles de trabajo que a lo largo de los años él y su familia habían conservado. La confitería fue agregando a su quehacer tradicional nuevas elaboraciones, destacando la elaboración del chocolate, tostado de café, resolis y licores, helados, azucarillos, caramelos, pastelería etc. En 1991 la colección, de más de 400 piezas, es trasladada a su actual emplazamiento donde se ha articulado en 11 secciones temáticas y se le ha dotado de condiciones museográficas adecuadas.



Villa-Lucía Ardoaren
Zentru Tematikoa
Centro Temático del Vino
Villa-Lucía
Laguardia (Rioja Alavesa)
www.villa-lucia.com

Samaniego fabulistako aizialdirako antzinako finkan kokatuta dago, lorategi botaniko batez inguratuta. Museo honetan, ardoaren inguruko eritu eta historiaren inguruan harituko dira, era atsegin eta interaktibo batean. Ikus-entzuneko efektuak, lurrin kata birtualak, usain eta koloreak, informazio panelak, lanbideen antzesprenak, maketak, tresnak eta hologramak. Atzeriko hainbat sari jaso dituen "En tierra de sueños" izeneko 4D zentzumen-esperientziarekin, Arabar Errioxako eskualdea ezagutzen joango zara.

Se encuentra en la antigua finca de recreo del fabulista Samaniego y está rodeado por un jardín botánico. Dentro del museo te explicarán la historia y los rituales del vino de un modo muy ameno e interactivo. Efectos audiovisuales; catas virtuales de aromas, olores y colores; paneles didácticos; representación de los oficios en añorantes rincones; maquetas, utensilios, hologramas, ayudas interactivos para los más curiosos. Con la innovadora experiencia sensorial 4D "En tierra de sueños", (galardonada por numerosos premios internacionales) irás descubriendo la comarca de Rioja Alavesa.

Euskadiko Enogastronomia Espazio, Zentru eta Museoen Sarea Red de Museos, Centros y Espacios Enogastronómicos de Euskadi



Euskadiko Enogastronomia Espazio, Zentru eta Museoen Sarea ezagutzera gonbidatzen zaitugu, gure gastronomia gehiago ezagutzeko. Bere atea zeharkatu, txakolina, sagardoa, gazta edo txokolatea lantzen duten pertsonekin batera. Instalazioak bisitatu, bere historia ezagutu eta gure lurraldeko altxori txiki hauek dastatu.

Descubre más sobre nuestra gastronomía, visitando los Museos, Centros y Espacios Enogastronómicos de Euskadi. Atraviesa sus puertas y déjate envolver por la sabiduría de aquellos que elaboran txakoli, sidra, queso o chocolate. Visita sus instalaciones, conoce su historia y degusta estos pequeños tesoros de nuestra tierra.

Beste Museo batzuk Otros museos de interés

- Sosoaga Dolarea / Lagar de Sosoaga Lekeitio (Lea Artibai) - www.lekeitio.org
- Marierrota Itsasladi errota / Molino de mareas Lekeitio (Lea Artibai) - www.lekeitio.org
- Eztiaren Museo / Museo de la miel Zuia (Cuadrilla de Zuia) - www.cuadrillazuia.com
- Gatz Museo / Museo de la sal Leintz Gatzaga (Debagoiena) - www.leintzgatzaga.com
- Likorearen Museo / Museo del licor Amurrio (Aiaraldea) - www.destileriasacha.com



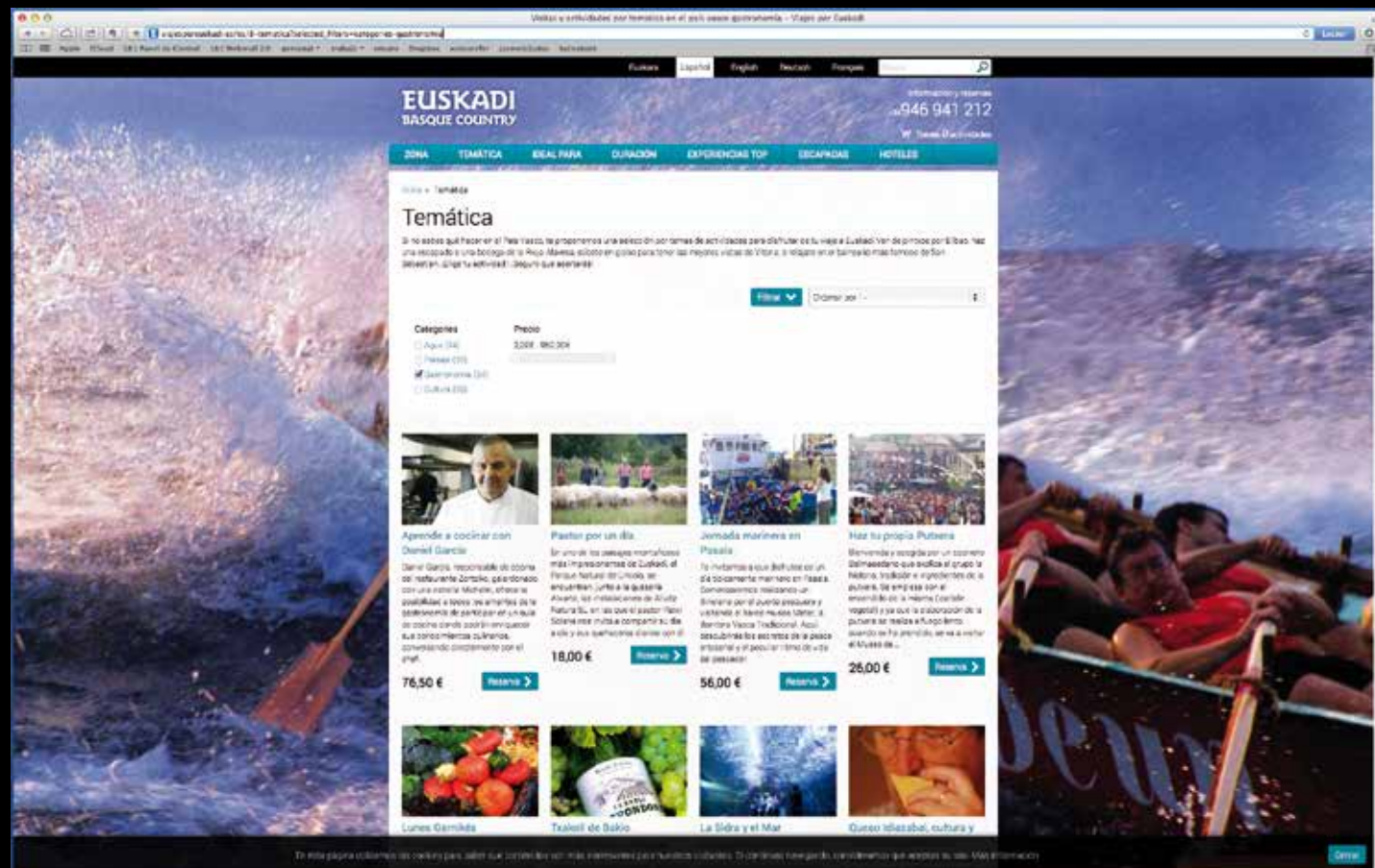
Sagardoetxea - Euskal Sagardoaren
Museoa / Museo de la Sidra Vasca
Astigarraga (Donostialdea)
www.sagardoetxea.com

Sagardo eta sagarraren inguruko historiara gerturatzeko hiru espazio dituen zentrua.

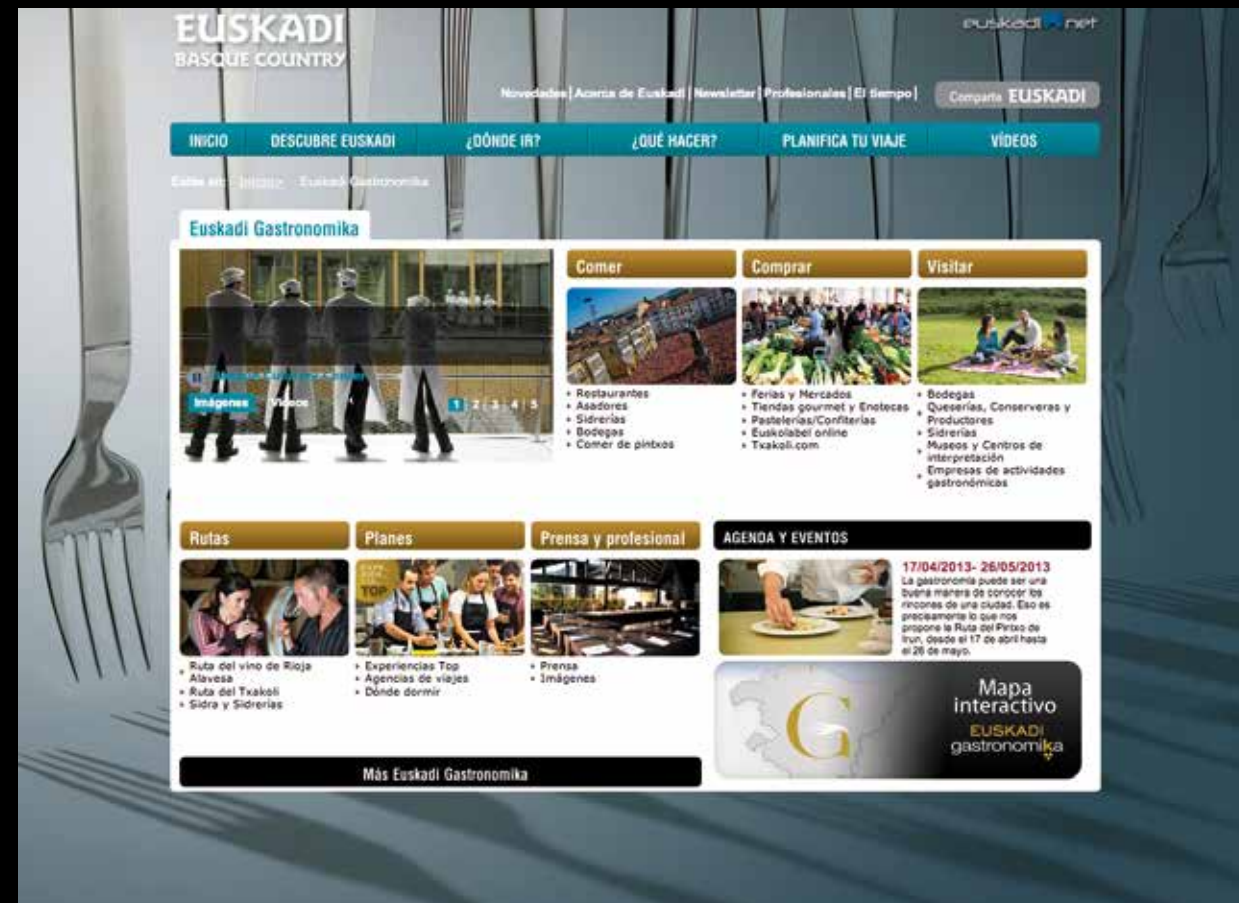
- Sagastia: sagarraren inguruko kultura era pedagogiko eta dinamiko batean ezagutzeko kanpoko ekintzak.
- Museo gunea: sagardoaren iragan, gaurkotasan eta etorkizuna ezagutzeko espazioa. Sagar mota desberdinak eta sagardoaren inguruko eritu eta ohiturak.
- Dastatzeko eta kata zentrua. "Txotx"-a: "txinparta" egoki bat lortzeko edalontzia jartzeko modu berezia, koloreak bereiztu eta haien esanahia ezagutu, usain desberdinak antzeman...

Tres espacios diferenciados en los que acercarse a la historia y a la realidad de la manzana y la sidra.

- El manzanal: un espacio al aire libre donde apreciar de una forma dinámica y pedagógica la cultura de la manzana.
- Espacio museístico: pasado, presente y futuro de la manzana y la sidra. Ritos y costumbres en torno a la "sagardoa" y tipos de bebida de manzana.
- Centro de degustación y de cata. El "txotx": modo de coger el vaso, inclinación para conseguir un buen granillo o "txinparta", visualización del tono, significado de colores, distinción de aromas...



www.viajesporeuskadi.es



www.euskaditurismo.net





Jatetxeak

(en euskera, 'restaurantes')

La cocina se entiende
aquí de una manera única,
llena de pasión y corazón.
Visítanos y te daremos
un trocito del nuestro
para llevar.

euskaditurismo.net



EUSKADI