



# Gastronomia

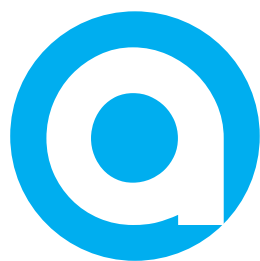
GEHIGARRIA

2024-05-30 · 107.6 fm · Ataria.eus



# ESKAINZA ZABALA

Tolosaldeak gastronomia eskaintza aberatsa du, eta ez da azken emaitzara mugatzen. Oinarritik hasten da eskualdearen eskuzabaltasuna. Ekoizleek mimoz zaindutako lehen mailako produktuak ditugu eta baita horiek maisuki prestatzen dituzten profesional bikainak ere. Eguneko menuak edo menu bereziagoak diseinatzen dituzte, eta salneurri bateko edo bestekoak izan, guztietan gailentzen da kalitatea, ostalaritzako profesionalen lurraldea baita Tolosaldea. Guztiek mimatzen dituzte gertuko produktuak eta esperientzia ahaztezinak eskaintzen dizkiete bezeroei. Eskaintza zabal horretan ezin Tolosara mugatu, eskualdeko herri gehienetan baitago eskaintza gastronomiko aberats eta gozagarria. ATARIA-k eskaintza zabal horren lagin txiki bat ekarri du orriotara, eta mundu mailan ospe handiko sariak dituzten jatetxeekin batera aurkezten ditu herriak bizi mantentzen laguntzen duten ostatuak edo jatetxe xumeagoak. Guztiek utziko dizute ahozapora ezin hobea, gustu, nahi eta ahalmen guztietarako eskaintza baitago gehigarri honetan, zabaldu eta bidaiatu Tolosaldeko eskaintza gastronomikoan barrena. On egin!



**OSTEGUNA, 2024KO MAIATZAK 30**  
**Argitaratzailea:**  
 Tolosaldeko Komunikazio Taldea SM  
**Lege Gordailua:** SS-1323-2013  
**Koordinatzailea:**  
 Rebeca Calvo Gonzalez.  
**Kudeatzailea:** Iban Urdapilleta Alkizaletxe.  
**Egoitza:** San Esteban, 20, Tolosa.  
**Telefonoa:** 943 65 56 95.  
**E-posta:** ataria@ataria.eus  
**Publizitatea:** 661 678 818, publi@ataria.eus

**Tolosa:** 687 410 082. tolosa@ataria.eus  
**Villabona-Aiztondo:** 687 410 022.  
 villabona-aiztondo@ataria.eus  
**Anoetalde:** 687 410 022.  
 anoetaldea@ataria.eus  
**Ibarralde:** 687 410 118.  
 ibarralde@ataria.eus  
**Alegialdea:** 687 410 034.  
 alegialdea@ataria.eus  
**Kirolak:** 673 06 11 32. kirolak@ataria.eus  
**Bezero arreta zerbitzua:** 943 30 43 46



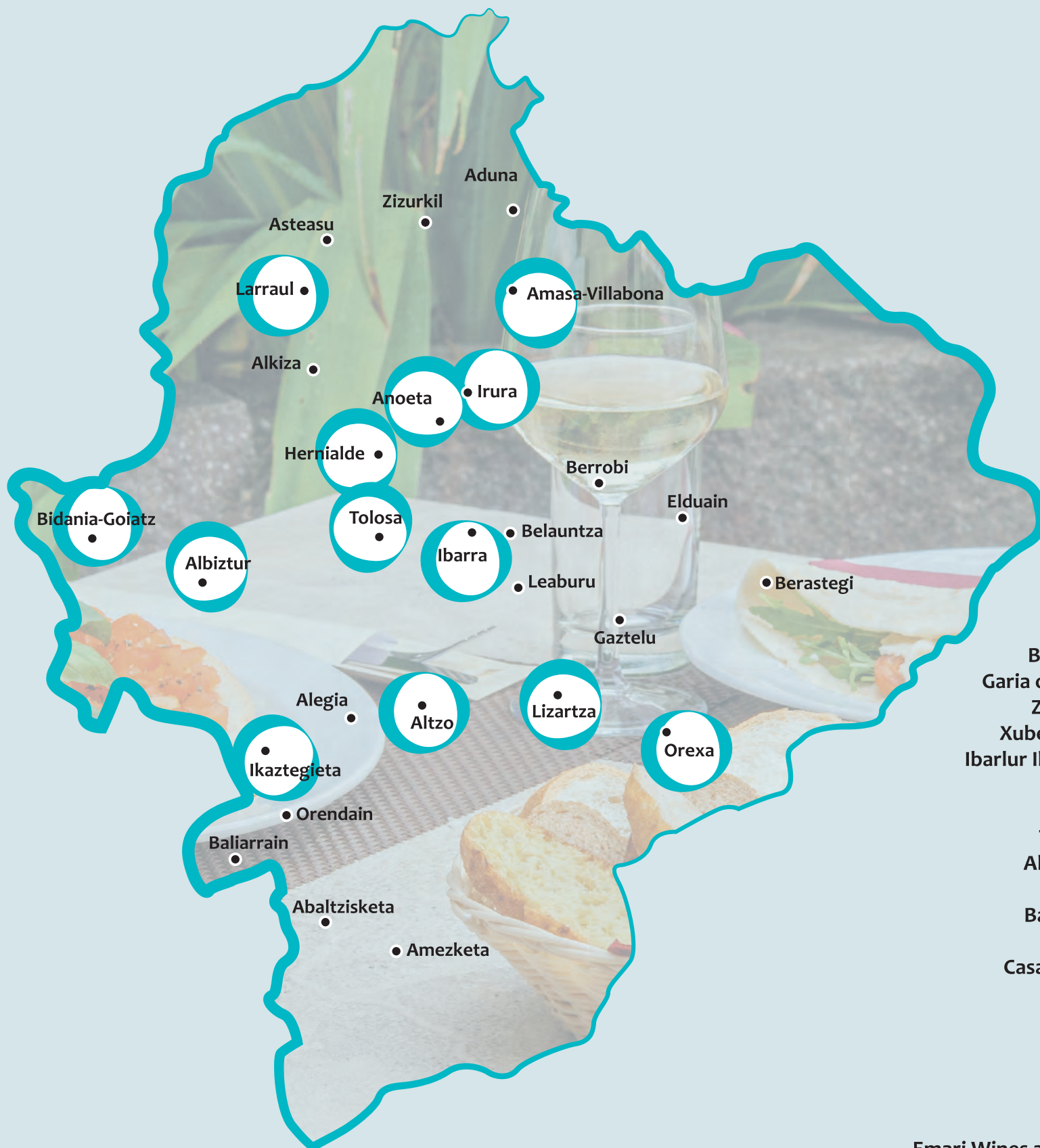
## Ataria.eus

**ATARIA IRRATIA**  
107.6 FM

**Tolosaldeko Ataria diruz laguntzen duten erakundeak:**  
 Udalak: Abaltzisketa, Aduna, Albiztur, Alegia, Alkiza, Altzo, Amezketeta, Anoeta, Asteasu, Ballarrain, Belauntza, Berastegi, Berrobi, Bidania-Goiatz, Elduain, Gaztelu, Hernialde, Ibarra, Ikaztegieta, Irura, Larraul, Leaburu-Txarama, Lizartza, Orendain, Oresa, Tolosa, Amasa-Villabona eta Zizurkil

**Tolosaldeko Komunikazio Taldea SMko kideak:**





## AURKIBIDEA

Barriola harategia	4
Garia okindegi artisaua	4
Zidernaut edariak	4
Xubero artisau jakiak	5
Ibarlur Ibarako piperrak	5
Agour	5
Melemele	6
Toskana jatetxea	6
Alondegia taberna	7
Bide Bide	7
Bailara Restaurant	8
Hika Upategia	8
Casa Julian erretegia	9
Bertakoteka	9
Iurre taberna	10
Zaska taberna	10
Xiker taberna	10
Aukera janak	11
Irakin	11
Emari Wines ardo ekologikoak	11
Albizturko ostatua	12
Orexako ostatua	12
Zirta ostatua	13
Hernialdeko ostatua	13
Altzoko ostatua	14
Irurako ostatua	14
Tolosaldea Gourmet	15
Baserritik Zuretzat	16

# Bertatik bertara



## HARAGIAREN TRADIZIOA ESKURA



**B**elauntzatik Tolosara eta Izaskundik Leaburura. Ibarren edo inguruan hazten diren produktuetan sinesten dugu. Izaskungo Juanjoren txekorra, Berrobiko Lesmesek hazitako txerria edota Ibarako Joxelu Lopek bere obradorean prestatutako jakiak aurki ditzakezu gure txokoan. Tradizioa eskaintzen dugu, eskuz eginiko produktuak bezeroen eskura jarritz.

Guretzat oso garrantzitsua da bertako produktuekin lan egitea eta bertatik bertara gure bezeroei helaraztea. Gure ondoan daudelarik lantzen dugu gure produktua, gure mahai sendoan, hortxe, bezeroaren begien aurrean, bere ondoan egiten dugu lan. Hain famatua den *show-cooking* sistemaren antzekotasuna izango luke gure lan egiteko moduak. Gure artean oztoporik gabe, bere aurrean eta zuzen-zuzenean.

Lesmesek hazitako txerrien haragi goxoarekin, gure txistorrak egiten ditugu: txistorra tradizional gorria, Euskal Herriko garai bateko lukainka, Ibarako piperra erantsiz egiten dugun txistorra berdea, baratxuri beltzarekin, onddoekin edota txuletaren haragiarekin egindakoak ditugu gurean zuen eskura. Txistorraren propietate guztiak, beste formatu batean, esku eskura.

Eta gure produktuen kalitatearen, gure haragiaren eta lantzeko moduaren erakusle da, duela aste gutxi jaso dugun Euskadiko autore-hanburgesen lehiaketan, hanburgesa tradizionalaren sailean eman diguten hirugarren saria. Juanjoren txekorraren haragia bezalako produktu gorenari gure ukitu pertsonala emanda egin dugun hanburgesa izan da, hain zuzen, saritua. Nahi duenarentzat gurean eskuragarri daukaguna.

JOXE MARI  
**BARRIOLA**  
TRADIZIOA ESKURA

**BARRIOLA HARATEGIA****Helbidea.**

Euskal Herria 13 (Ibarra)

**Ordutegia.**

Asteleheneretik ostiralera: 08:00 – 19:00 / Larunbata: 08:00 – 14:00

**Telefono zenbakia.**

943 67 08 69

**Whatsapp bidezko eskariak.**

694 45 90 44

**Webgunea.**

barriola.eus

**Instagram.**

@joxemari-barriola

## BALIOA EMAN ARTISAU OGIARI



**A**ntzinatik kontsumitu dugun elikagai funtsezkoa da ogia, nutriente askokoa, hala nola, proteinak, zuntzak, bitaminak eta mineralak ditu. Denen ahotan daude zereal edo ama ore bezalako kontzeptuak, baina zer da garrantzitsua ogi bat hautatzeko garaian?

Garia okindegian irin ekologikoak besterik ez ditugu erabiltzen. Zereal horiek ez dira transgenikoak eta hauen landaketan ezin da pestizida sintetikorik erabili. Antzinako gariak (espelta esaterako), zekaleak eta gisa horretako beste hainbat zereal basati proposak dira uzta mota hauegarako, eta erabateko eragina dute ogiaren usainean eta baita zaporean ere.

Harri errotako irinak erabiltzen ditugu. Beraz, hazi osoko irinez ari garenean hiru zatiak ezinbestekoak zaizkigu. Zerealaren hiru zatiak errespetatzen ditugu: zahia (fibra edo azala),

endoespermoa eta hozia (germena). Hozian, dago, hain zuzen, nutrizio aldetik parterik interesgarriena eta zuntz kopuruaren arabera izango dira ogiak integralagoak. Gurean erabiltzen ditugun irinak ez dira zuriak.

Garian hartidura (fermentazio) luzeak eta ama ore (legami naturala) erabiltzen ditugu. Behin zerealaren aukeraketa eginga dagoenean legamiaren eta hartiduraren txanda iristen da. Irin eta zereal bakoitzaren arabera, hartidura luzeagoa edo motzagoa izango da, 24 eta 48 ordu arteko askotan. Prozesuan glutenak eta azukreak eraldatzen joaten direnez, ogi digestiboagoak dira gureak, indize gluzemiko baxuagoak; digestio txarrak eta azukre altua duten pertsonentzat aproposak. Garian egindako ogiak, beste ezeren gainetik, zapore eta usain aldetik nabarmentzen dira eta denboran gehiago irauten dute.

**Garia**  
Okindegia  
Eko & Km.0

**GARIA OKINDEGI ARTISAUA****Helbidea.**

Soldadu kalea 1 (Tolosa)

**Ordutegia.**

Astelehena: 17:00 – 20:00

Astearteretik ostiralera:

09:00 – 13:00 / 17:00 – 20:00

Larunbata: 09:00 – 13:30

Ilganda: Itxita

**Telefono zenbakia.**

943 67 13 63

**Instagram.**

@gariaokindegia

## SAGASTITIK EZ DATOR SOILIK SAGARDOA



**B**edaioko Eletxe baserriko sagastian sortu da Zidernaut. Inguruneak ematen duenarekin sagardoaz bestelako edariak ekoizten ditugu artisau moduan.

Profil gastronomikoan pentsatuta bi edari prestatu ditugu. Lehena, *Maite out* izeneko konbutxa. Etxeko *scoby*-a erabiliz Aralarko urarekin eginiko te infusioa hartitu eta ondoren gure sailean bildutako sagarrarekin egindako zukua eta Bedaioko ezta gehitzen dizkiogu. Inongo gehigarrik gabe, pasteurizatu eta iragazi gabeko edari bizia da. Merkaturatzen diren gainerako konbutxa komertzialez bestelakoa, nortasun propioa duena. Bigarren edaria *High alai* izeneko kefir ura da. Kasu honetan hartzitutako urari, sagar zukua, jengibre edo zain-mina eta liliak gehitzen dizkiogu. Beste gehigarrik gabe, edari bizia sortu dugu.

Alkoholik gabeko edariak nahi dituzten jate-txeetako bezeroengan pentsatuta sortu ditugu

konbutxa eta kefir ura. Ardoa edota cava izan gabe, gastronomikoki zerbait eskainiko duten produktuen bila jo dugu hauek sortzerakoan. Gaur egun, Tolosako Ama bezalako zenbait jate-txean topatuko du bezeroak.

*Kattalingorri* da sortu dugun azken ekoizpena. Sagar ardoa da, ahabi, lima eta zain-minarekin osatua. %5,6ko alkohol tasa du eta lantan saltzen dugu. Laranja kolore bizia, karboniko puntu ederra eta oso azidoa da, udarako oso aproposa. Sagar ardo hau, Zidernauten ostalaritzara zuzenduta egiten dugun Bibalaberjen garagardo eskaintzaren osagarria da. Lager, ipa, apa eta red ale motakoak ditugu aukeraren eskualdeko zenbait tabernetan.

Aspalditik gatoz baina urrutira goaz; galaxia berriak esploratu nahi ditugu Bedaioko gure sagastitik mugitu gabe. Aho sabaia unibertso berrietara zabaldu nahi duenak, bidelagun izango du Zidernaut.

**ZIDERNAUT**

**ZIDERNAUT EDARIAK****Helbidea.**

Eletxe baserria 23 B (Bedaio)

**Webgunea.**

info@zidernaut.eus

**E-posta.**

info@zidernaut.eus

**Telefono zenbakia.**

618 18 51 93

**Instagram.**

@zidernaut





## XUBERO ARTISAU JAKIAK

**Helbidea.** Larrunbe 33  
(Ikaztegieta)

**Webgunea.**

xubero.net

**Telefono zenbakia.**

669 826 023

**Xubero produktuak**

**non eskuratu.** Inguruko harategi

eta saltoki askotan daude

Xubero produktuak.

Saltoki gertukoena zein den

jakiteko bidali

whatsapp mezua

669 82 60 23 zenbakira.

**P**asioa, lana, esperimentazioa eta kalitate oneko lehengaiak dira Xubero etxe-ko ezaugarriak. Txarkuteria produktuak egiten dituzte bertan eta Joxelu Lopetegik gidatutako lantaldea dago atzean. Lopetegik pasioz bizi du lana. Hainbat harategitan lanean, ikasten eta esperimentatzen ibili ostean, txarkuteriaren munduan murgiltzeko apustua egin zuen arloarekin lotutako ikasketak eginaz eta betikoari beste ukitu bat ematea lortu du. Dena den, baserriko sementa da Lopetegik, eta etxean bertan ikasitakoa ere baliatzen du bere eguneroko lanean.

### Pieza bakoitzaren onena

Ikaztegiatan duten lantokian urdaiazpiko egozia, errea eta naturala, mortadela, indioilarra eta txerri burua egiten dituzte, eta ukondoa, hiru saltxitxa mota -frankfurt eta bratwurst erakoak eta curry ukitua dutenak- eta foie

gras-a ere badituzte. Sormena da Xuberoren lanaren ardatza, produktuak dituzten sekretuak ateratzea, pieza bakoitza deszifratu eta bere onena ematea, bere potentzialitate osoa bezeroen zentzumenetan islatuz. Horretarako, urte askotako lana dago atzean, produktuak ondo baino hobeto ezagutzen dituzte eta horregatik, artisauak direlako, behin ere ez dira bi produktu berdin aterako Xuberotik. Bertako lehengaiak erabiltzen dituzte; Berrobiko Usarre baserriko Lesmes-en txerriak dira euren produktuen oinarria, baita Lizarrako (Nafarroa) txerriak ere.

Xubero produktuak herri txikitako harategietan edota hirietako gourmet denda edo merkatu garrantzitsuetan eskuratu daitezke. «Gure txarkuteria ikusteko modua konpartitzea da betebeharrak. Zu ere ados bazaud, zu ere gonbidatuta zaude gure produktuak probatzera».



## PIPERRAREN ZAPORE LEUN ETA MAMITSUA



## IBARLUR

### IBARRAKO PIPERRAK

**Helbidea.** Otarreaga z/g (Ibarra)

**Webgunea.**

ibarlur.com

**E-posta.**

ibarlur@gmail.com

**Telefono zenbakiak.**

943 083 888

646 755 476

656 840 574

**I**barrako bost piper ekoizleek sortu zuten Ibarrako Piperra kooperatiba 1997an, gaur egun hiruk jarraitzen dute kooperatiba kudeatzen.

Eusko Label Kalitatea kalitate bermearen barruan ekoizten duten Ibarra eta Gipuzkoan zehar banatuta dauden piper ekoizleek hornitzen dute kooperatiba lehengaiak, eta honek *Ibarroria* piper bariatatekoa izan behar du. Bariatate hau erabiltzen da Eusko Labelko *Ibarrako Piperrak* izendapenean sartzeko eta bariatate babestuen erregistroan jasota dago gainera.

Baratzezainek kontu handiz eta hazi ahala biltzen dituzte piperrak, guztiak berdintsuak, finak eta leunak izan daitezken. Ibarrako piperra, mamitsua, azal finekoa eta zapore leuneko da, minik gabekoa izateagatik da ezaguna. Kolorea berde-horixka izaten du.

Bildutako piperra eskuz klasifikatzen da eta estua, luzexka eta zuzenak aukeratzen dira salmentarako, 5 eta 12 zentimetro arteko luzera dutenak, hain zuzen.

### Hainbat formatutako ontzietan

Kooperatibako langileak hautaketa egin ondoren, kristalezko ontzietan sartzen dituzte piperrak, garratzasun eta gatz gutxiko ardo-ozpinetan; salda horrek ahoarentzako berezia den leuntasuna ematen dio produktuari eta zapore aparta.

Ontziratutako piperrak Ibarlur markaren barruan saltzen dira hainbat formatutan, etxean bezala ostalaritzan erabiltzeko. Marka honetako pota guztien Eusko Label ikurra duen kontrol-etiketa zenbakitua daramate eta kalitateko establezimenduetan saltzen dira. Bezeroaren esku eskura.





## ZURE GUSTURA EGINDAKO MOKADUA

**M**elemele hanburgeseriak duela hamar urte zabaldu zituen ateak Zarautzen. Bertan izandako arrakastaren ostean, negozioa zabaltzea erabaki eta bigarren lokala ireki zuen, duela bi urte, Tolosa-ko Rondilla kaleko 8. zenbakian. Melemele badu berezitasunik: bezeroak diseinatzeko du hanburgesa, bere nahi eta gustura. Bezeroa da bere hanburgesaren tamaina aukeratzen duena, baita haragiaren puntua, ogi mota edota zein osagai gehituko dizkion ere, eta horretarako, kalitatezko eta bertako 15 osagai baino gehiagoren artean aukeratu dezake. Sandwichak eta entsaladak aukeratzen dituzten bezeroek ere izango dute horretarako aukera, plateren oinarria aukeratuz eta nahi dituen osagaiak gehituz.

Hanburgesak bereziki aukeratutako kalitatezko haragiarekin eginak daude, %100 behi okela, hain zuzen. Osagaiak, berriz, freskoak eta bertakoak dira. Nabarmenezkoa da tipula etxean prestatzen dutela, maitasunez eta su moteleko ordu askorekin kuzinatzen baitute. Gazta aukera zabala ere badute; bezeroek, guztira, bost gazta desberdinen artean aukeratu dezakete edota



horiek nahastu ditzakete. Lokalari dago-kionez, estilo berezia, informala eta oso dibertigarria du. Atetik sartu bezain azkar, Hawaira egingo du salto berezarak, surf estiloa gailentzen baita txoko guztietan. Gainera, antzinako elementu eta oroigarriek betetzen dituzte lokaleko apal eta paretak

guztiak. Karta zabala dute eta gainera, berrikuntzak egin dizkiote kalitatezko osagaiak gehituz eta konbinazio berriak egiteko aukera zabalduz. Horren adibide da, Raclette gazta; urtzailu txiki batean zerbitzatzen dute, bere puntuan dagoenean bur-gerrari edo patatei eransteke. Berrikuntzen

**MELEMELE****Helbidea.**Rondilla kalea 8  
(Tolosa)**Telefono zenbakia.**

943 57 27 23

**Webgunea.**

melemele.eus

**Instagram.**

@melemele\_burger



arteak aipatzekoa da ere GuacaMele saltsa. Izenak adierazten duen bezala, Melemele erara egindako guacamole mota bat da. Ezin aipatu gabe utzi kalabaza eta barazki kremak egiten dituztela, zerbait bero eta arina nahi duzun egunetarako, osagarri ezin hobeak. Baina eskaintza berriena denboraldi honetarako kartan txertatu duten tomate eta mozzarella entsalada da.

Begetariano eta beganoentzako aukera zabala ere eskaintzen dute; hanburgesa begetala, esaterako. «Gazta gustuko baduzu, gazta beganoa ere aurkituko duzu kartan». Gainera, sukaldea ez dute ixten, eta edozein ordutan egin daiteke eskaera.

943 73 42 35 • 608 69 84 71  
[www.latoskana.com](http://www.latoskana.com)

*Janari italiarra*

*Espezialitateak:*

*Pastak, risottoak, pizzak eta ebeko postreak.*



## URTARO BERRIA, KARTA BERRIA

**T**olosako erdigunean dago Alondegia taberna. Jantoki handia du, baita terraza zabala ere, lasaitasuna arnasten den eremuan. «Aisialdiko uneetarako toki aproposa eta eroso da, tarteka, zuzeneko musika saioez zein bestelako ekitaldi bereziez goatzeko aukera ematen duena». Iazko udaran, etapa berri bati ekin zioten, eta jatetxe zerbitzua ere eskaintzen du gaur egun; besteak beste, gosari bereziak ematen dituzte. Baina eskaintza ez da eguneko lehen otordura mugatzen. «Tradizioa eta berrikuntza uztartzen dituen sukaldaritzan oinarritzen gara».

Urtaro bakoitzean karta berria osatzen dute, eta hala egin dute udaberrian ere. Hilabete hasieran jarri zuten martxan, eta abuztura bitarte egongo da eskuragarri. Aurretik zuten kartarekin alderatuta, eskaintza erdia aldatu dute, garaiko produktuei eta errezeta bereziei lekua egiteko. Esate baterako, hiru entsalada berri dituzte. Arraia eta haragia protagonista dituzten dozena bat plater nagusi ere badituzte; horietatik lau zapabost berriak dira. «Azpimarratzekoa da Kantauri Itsasoko produktuen kalitatea. Besteak beste, tamaina txikiko begihandiak lortu ditugu. Bakailaoa ere izar nagusietako bat da, eta



kasu honetan, piperrez egindako emulsio batekin, tipula kurruskariarekin eta erremolatxa hautsarekin zerbitzatzen dugu. Okelen artean, tenperatura baxuan kozinatutako txerrikumea nabarmendu behar da».

Otorduak aho zapore gozoarekin amaitzeko, askotariko azkenburukoak dituzte kartan. «Ohikoak edo tradizionalak diren pos-

treez gain, hala nola, txokolatzeko *souffle*-a edo gazta tarta, berritzaileak ere baditugu». Udarara begira, mojito sorbetea, txokolate zurizko *mousse*-a cavazko gelatinarekin edo kremazko bonbak egiten hasi dira.

Postreetan ere badute errezeta berezi bat: frijitutako izozkia. «Zereal berezi batekin estali eta oliotan 20 segundoz frijituta egiten

**ALONDEGIA TABERNA**  
**ALONDEGIA TABERNA**  
**Helbidea.** San Joan kalea 2 (Tolosa)  
**Ordutegia.** Egunero zabalik (07:30-00:00)  
**Telefono zenbakia.** 695 30 44 41  
**E-posta.** [info@alondegia.com](mailto:info@alondegia.com)  
**Webgunea.** [Alondegia.com](http://Alondegia.com) (bertan egin daitezke erreserbak)  
**Instagram.** [@alondegia\\_tolosa](https://www.instagram.com/alondegia_tolosa)

dugu. Ondoren, karameluzko saskitxo baten gainean eta pistatxozko krema batez eta jarabe gozo batez lagunduta aurkezten dugu. Jaki beroa eta hotza da, aldi berean, ahosabaian kontraste berezia bezain gustagarria sortzen duena».

Tolosako eskaintza gastronomikoaren barruan, kalitatearen eta prezioaren arteko orekan, nabarmendu beharreko jatetxea da. «Orain, bezeroek emandako erantzun bikainen eraginez, indarberrituta gaude, aho-sabai berriak konkistatzeko».





## ESPERIENTZIA GOGOANGARRIA

**E**zin uka daiteke Tolosaldea gastronomiaren kokagune garrantzitsu bihurtzen ari denik. Eta, kokagune horretan, berez ezberdintzen da Bailara jatetxea. Bertako eta kalitate goreneko produktuak, ingurune paregabea eta zerbitzurik finena.

Jatetxera bidean hasten da murgiltze esperientzia. Baso eta mendi ikuspegiz bilduta Gipuzkoako herrigune garaienera iritsiko da bisitaria. Bidania zeharkatu eta naturaz inguratutako bidean barrena, zaratatik pixkanaka urrundu ahala begien aurrean topatuko dugu Iriarte jauregia mendi magalean zutik. Harlanduzko eraikin dotoreak berez erakarriko du iritsi berria inguru pribatu eta bare batera.

Otorduez ere giro berean gozatuko du bertaratzen denak, eta esperientzian zehar gidari izango ditu profesional adituak, berdin jakietan zein edarrietan. Hori gutxi ez, eta eguraldia lagun badu, kanpoko terraza intimoan borobildu ahal izango du bizi-pena.

**Produktuaren erabateko garrantzia**

Garaian garaiko lehengaiak dira sukaldearen abiapuntu, oinarri eta gidari. Tolosal-



deko zein Goierriko barazkiak, Bidania-Goiatzen hazitako *galloway* behiak eta Pasaiaiko portuko arraina.

Ekoizle eta hornitzaile guztiekin harreman estu bezain berezia du sukaldeak eta horrela jasotzen dituzte barazki mamitsuenak, ematen dizkiete haragi samurrenak,

eta propio eurentzat gordetzen dituzte arrain pieza preziatuena.

**Bidaia gastronomiko bete**

Astez aste maisuki gaingitzen ditu erronkak Jesus Viejo sukaldeburuak Enrique Fleischmannen zuzendaritzapean, produktuekin

**BAILARA RESTAURANT**

**Helbidea.** Eliz Bailara 8 (Bidania-Goiatz)

**Telefono zenbakia.** 943 681234

**Webgunea.** [iriartejauregia.com](http://iriartejauregia.com)

**Instagram.** [@bailara\\_restaurant](https://www.instagram.com/bailara_restaurant)

**Facebook.** [Bailara Restaurant](https://www.facebook.com/BailaraRestaurant)

batera aldatzen dutelako menua eta asteazkenara arte ez baitute jakiten zein izango den aste horretako arraina.

Irudimena, tradizioa eta berrikuntza. Lehengaien berezko zapore eta izaera goratzen ditu Bailarako sukaldeak. Eta, guztia, akatsik gabe zerbitzatuta. Bidaia oso bat barazkietatik hasi, arrainetik pasa eta haragian buka.

Sukaldean ez dira erroak utzita adarrei lotzen; ez dira su artifizialetan galtzen. Produktua eta betiko zaporeak dira gako. Bailarako egile sukaldaritzak da, fina bezain nortasunaz bete.

## BABARRUNAK PRESTATZEKO ERREZETA

**H**ika upategian enologia eta gastronomia uztartzen dituzte. Gastronomiari lotutako espazioa Roberto Ruizek eta bere lantaldeak zuzentzen eta koordinatzen dute, Hika by Roberto Ruiz kontzeptupean.

Hika by Roberto Ruiz mahastiz inguratutako txakolin modernoko upategi bateko zaharberitze klasikoaren kontzeptua da.

Sukaldaritzak onaren aldeko euskal kultura, tokiko eta hurbileko produktuetan oinarritua, paisaiaren sukaldaritzan, gure produktuei balio erantsia emanez elaborazio erraz, labur eta frankoekin. Euskal sukaldaritzak tradizionala eta bere errezeta ugariak dira kartaren jatorria eta Tolosako babarruna da euren espezialitatea aspalditik. Hikak errezeta konpartitu nahi izan du gehigarri honetan:

Babarrunak eltze batean jarri, aurrez beratzen jarri gabe. Lau litro ur gehitu babarrun kilo bakoitzeko. Babarrunak prestatzeko zabala baino altuagoa den eltze bat aukeratu babarrunek toki nahikoa izan dezaten eta ez itsatsi edo hausteko.

Ur hotza jarriko dugu eta eskuzabalak



izango gara oliba olioarekin. Babarrunak sutan jarri eta ez dugu sua jaitsiko irakiten hasi arte. Babarrunak utzi, ez mugitu eta ez sartu babarrunak puskatuko dituen tresnarik.

Eltzea heldulekueetatik hartu eta pixka bat mugituko dugu, kontu handiz. Horrela, ur gehiago behar duen ikusiko dugu. Ura gehitu behar bazaio hotza bota beti eta ez utzi egosiaren borror txikiak apaltzen. Babarrunak eginda daudenean, gatz bota eta sutik atera, salda loditu dadin.

Ozpinetan ondutako Ibarrako piperrak aterako ditugu eta gatz lodia eta oliba olio pixka bat botako diegu.

Beasaingo odolki egosia jarriko dugu. Txerri iberikoaren urdaiari dagokionez xerra finak moztuko ditugu, urdaiazpikoa balitz bezala, eta ez dugu erabat hotz aterako, epelduko dugu. Eta azkenik, aza jarriko dugu, egosketa labur bat emango diegu eta baratxuri pixka batekin salteatuko dugu.

Aurkezpeneko: Piperrak txupito edalontzi batean jarriko ditugu, gatz eta olioarekin, eta plater batean urdaia, aza eta odolki egosia jarriko ditugu. Babarrunak aparte zerbitzatuko ditugu.

HIKA

BY

ROBERTO  
RUIZ**HIKA UPATEGIA**

**Helbidea.** Otelarre auzoa 40  
(Amasa-Villabona)

**Kontsulta orokorrak.** 943 14 27 09 edo  
620 180 259, eta [hika@hikabodega.com](mailto:hika@hikabodega.com)

**Jatetxea eta erreserbak.**

943 14 27 09 edo 660 597 561,  
eta [reservas@hikabodega.com](mailto:reservas@hikabodega.com)

**Ordutegiak.**

**Upategia:** astelehenetik ostiralera  
09:00-17:30

**Gastronomiko Jatetxea:** astelehenetan  
itxita; astearte, asteazken, ostegun eta  
ostiraletan 13:00-16:00; larunbatetan  
13:00-16:00 eta 20:30-23:00;  
eta igandetan 13:30-16:00



## TXULETAZ GAIN, BADAGO HARAGIA

**G**astronomia zaleen zerrendan gorritz markatutako erretegia da Tolosako Casa Julian, bisitatu behar den horietako bat. Horren erakusle, jaso berri duen beste aitortza bat: 13. postuan kokatu dute okela protagonista duten munduko 101 jatetxe onenen zerrendan. «Aitortzak ongi etorriak dira beti; lana ondo egiten ari zarenaren emaitza dira».

Erretegiaren hastapenetik, txuleta protagonista duen menu klasikoa eskaintzen ari izan dira, eta oraindik ere bada hori dastatzeko aukera. Hala ere, orain plater berriak dituzte, esperientzia gastronomikoa osoa izan dadin. «Txuleta aurretik, jaki freskoak eta arinak behar dira. Horregatik, garaiko barazkiak izaten ditugu, etxeko uki-tuarekin, parrillan kozinatuta».

Hiruzpalau urte dira Lazkaoko Iztueta baserriarekin batera, bertako haragia babesteko proiektu bat martxan jarri zutenetik. «Txekorrak bertan hazten ditugu, ondoren jatetxean jateko». Duela zortzi urte inguru ere antzeko zerbait egiten zuten. Orduan, Alejandro Goyaren kortan hazten zituzten idiak. Lehen, txuleta bakarrik erosten zituzten; orain, berriz, animalia osoa. «Txuleteztan, idiaren haragi zati gehiago ere apro-



betxatu zitezkeela konturatu ginen. Ondoren, errezeta berriak asmatu genituen bertako harakinen laguntzarekin, eta horiek eskaintzen ditugu gaur egun erretegiaren».

Oraingoz, bertako haragiaren eskaintza bezeroen artean erantzun ona izaten ari dela aitortu dute. «Eskertzen dute bertako haragia eskaintzea». Proiektua, baina, epe luzera begirakoa dela diote, «maitasunez eta musutruk» gauzatu beharrekoa. «Etorkizunean

errentagarria izatea nahiko genuke, eta bertako haragia ekoizten dutenak geroz eta gehiago izatea. Beti ari gara eskean, gure txuleta nahi ditugula, baina inork ez du hori lortzeko saiakerarik egiten. Helburu nagusia bertako haragia jatea da, garai batean egiten zen bezala».

Casa Julianen arrakasta ziurtatuta dago beti. Hori bai, ezinbestekoa da lehengaiaren kalitatea bermatzea. «Txuleta on bat egin



**CASA JULIAN ERRETEGIA**  
**Helbidea.** Santa Klara Kalea 6 (Tolosa)  
**Ordutegia.** Astelehenean itxita, eta ostiral eta larunbatetan gauzez ere zabalik  
**Telefono zenbakia.** 943 671 417  
**E-posta.** reservas@casajulianmg.com  
**Webgunea.** casajulianmg.com  
**Instagram.** @casajuliandetolosa1951

daiteke, baina txuleta txar bat ez duzu sekula ona bilakatuko». Eta zein da, beraz, txuleta errezetaren sekretua? «Lehenik, ondo heldu behar da. Gero, ondo moztu, bere neurrian, eta parrillan ondo erre, kanpotik kurruskari eta barrutik gorrituta eta bero egon dadin. Ezinbestekoa da ere gatz lodiz estaltzea. Temperatura egokira iritsi ahala, behar duena soilik hartzen du. Azkenik, gatz sobe-rakina kendu behar zaio».

## BERTAKOA, BERTAKOAREKIN

**A**maren «taska informala» bezala ezaguna da Tolosako Oria kaleko 2. zenbakian dagoen Bertakoteka. Modu sinplean egiten dute lana; osagai gutxirekin kalitatezko platerak osatzen dituzte. «Ama jatetxea hasieran izan zen ideia horretatik dator Bertakoteka, alegia, Javi Rivero eta Gorka Ricoren pentsamendutik ateratzen diren platerak dira, baina egunerokotasunean oinarrituta».

Kartan, proposamen hotz zein beroak dituzte, baina bezeroek gehien eskatzen dutena kroketa direla diote. Kalitatea da euren plateretan eskaintzen dutena, baita zerbitzuan ere. «Bezeroak askatasun guztia du nahi duena eskatzeko, baina platerak partekatzea gomendatzen dugu, denetik probatzeko». Horrez gain, barran pintxoan aukera zabala dute, baita gozo ugari ere.

Euren leloak dioen bezala, bertakoarekin egiten dute lan. Horren adibide dira, Zizurkilgo Arrospide baserriko zizak, besteak beste. Gainera, bertako produktuei ez ezik, hornitzaileei ere ematen diote garrantzia, «hori baita gure ezaugarri nagusia».

Leku zabala dute, terraza itxia baitute eta horrek tabernako espazioa handitzeko aukera ematen die. Erreserbak egiterakoan, bezeroak aukeratzen du non eseri. Kanpo-



ko terrazan, momentuz, edatekoa edo mokadu bat hartzeko aukera eskaintzen dute, baina eguraldi ona egiten duenean otorduak egiteko aukera eskaintzen dute.

Oria kalea «kokapen oso egokia» dela nabarmendu dute, eta Alde Zaharretik kanpo geratzen bada ere, giro ederra izaten da ber-

tan. «Goizetan, normalean, eguneroko bezeroak izaten ditugu, jende heldua, kafea edo pintxo hartzera etortzen direnak». Hala ere, zerbitzua ez da adin tarte horretara mugatzen; ostegun gauek larunbat gauera bitarte gazte ugari izaten dira, eta igandetan giro familiarragoa izaten dute.



**BERTAKOTEKA**  
**Helbidea.** Oria kalea 2 (Tolosa)  
**Telefono zenbakia.** 943 65 2185  
**Instagram.** @bertakoteka

### Taska bultzatuz

Taska bera bultzatzeko ekimen ugari dituzte martxan. Esaterako, jaialdian eta azoketan parte hartzeko ohitura izaten dute. «Aurten, Tolosako Haragin eta Pasaiaiko Itsas Festibalean parte hartu dugu, eta udarako ere zerbait itxita dugu, *foodtruck* moduan, eskaintza informala eta gertuko eskainiz», azaldu dute.

Azkenaldian, gainera, berrikuntzak izan dituzte. Horietako bat da, hain zuzen, ostegunetan eskaintzen duten burger aukera. Horrez gain, Amako gazta tarta eta Zabale-tako patata tortilla ere aurki daitezke bertan, bertan jateko edo etxera eramateko zerbitzua eskainiz.





## BATZUEN BILGUNE, BESTEEN BABESLE

**T**aberna txikia bada ere, handi egiten du auzoa. Auzoko taberna modura defini daiteke Iurre Taberna. Tolosako Paper kaleko 13. zenbakian dago eta 25 urte daramatza auzotarren zerbitzura. Urteetan zehar jasotako esperientziari esker, kalitatezko zerbitzua eskaintzen diete auzotarrei eta ingurutik gerturatzen diren guztiei.

Tolosako nahiz eskualdeko gainerako herritarren artean arrakasta duen taberna da. «Familia giroa duen auzoko taberna da, baina herritar ugari etortzen da, ez auzotarrak bakarrik». Izan ere, Iurre auzoan egiten ari diren obrei esker, bertako langileak ere bezero fidelak dira orain. «Egunero etortzen dira trago edo mokadu bat hartzera, baina inguruko industrialde eta enpresetako langileak ere egunero izaten ditugu gurean». Gainera, adin guztietako herritarrek izaten dituzte, «badakitelako etortzen den oro ongi etorria izaten dela».

Sukaldean, pintxo hotz zein bero ugari dituzte aukeran, denak etxean eginak. Ogitarteko eta plater aukera zabala ere badute, baita anoak ez dira falta euren eskaintzan. Hain zuzen, bezeroek txikiak eta ganbak eskatzen dituzte, batez ere. Edariari dagokionez, zerbezak du arrakasta gehien eta alde handiarekin bertan eskaintzen duten edari gogokoena dela diote.

Tabernak metro karratu gutxi ditu, baina terrazan jartzen dituzten mahai eta aulkiek jende gehiago elkartzeko aukera ematen diete. Bereziki udan, eta eguraldi onarekin, jendetza elkartzeko da tabernaren bueltan. «Gaur egun taberna mantentzeko terraza beharrezkoa dela uste dut, hori da pandemiaren ostean ostalariek ikasi dugun gauzetako bat», gehitu dute.

Batzuentzako bilgune dira, baina beste askorentzat babesle. Izan ere, kirolzaleak dira Iurren eta kirol zein talde ezberdinak babesten dituzte, besteak beste, Tolosala areto futbol taldea eta Take saskibaloia taldea. Hondartzako bolei txapelketan ere bi talde atera izan dituzte. Iurren talde profesionalen futbol partidak jarri ohi dituzte eta zale ugari biltzen da bertan partidak giro onean eta eskaintza zabalekin ikusteko.

### IURRE TABERNA

**Helbidea.**  
Paper kalea 13,  
(Tolosa)  
**Telefono  
zenbakia.**  
943 53 58 58



## PINTXOEN ERREINUAN

**P**intxoaren erreinu izan nahi du Zaska tabernak. Izan ere, hemendik aurrera jaki eta edari aukera zabala izango dute, eta horren erakusgarri da pintxoak beteta izango duten barra.

Askotariko tortillek, iberiko eskaintzak edota bakailao pintxoek beteko dute Zaskako barra. Pintxo hotz zein beroak izango dira aukeran, denen gustura. Ostegunetan pintxo potea izango dute, baina gainontzeko egunetan ere pintxo aukera zabala izango dute eskura. Horrez gain, anoen aukera aberatsa ere eskainiko dute: kroketak, txikiak edota haragi bolak izango dira aukeran, besteak beste. «Gose gehiagorekin etortzen direnek errazio handiagoak eskatzeko aukera izango dute; hain zuzen, albondiga edota tripaki kazolatxoak edo brotxetak bezalako errazioak ere izango dira, besteak beste».

Edarien kasuan, bertako eta nazioarteko bermutak eta ardoak dituzte, mokadutxoarekin batera, bezeroek denetik dastatzeko aukera izan dezaten. Garagardo zaleentzako txokoa ere izango da, edota kafetxo bat lasaitasunez hartu nahi dutenentzat ere.

Taberna txikia bada ere, terraza zabala dute eta plaza aldean jartzen dituzten mahai eta aulkiek, jende gehiago elkartzeko aukera eskaintzen dute. Bereziki, eguraldi onarekin, jende ugari elkartzeko da tabernaren kanpoaldea girotuz. «Goizetan langile ugari izaten dira, baina arratsaldeetan, haurrak parkean edo ondoan dagoen akademian dauden bitartean gurasoek zerbait hartzeko aprobetxatzen dute», esan dute.

Lopez Mendizabal pasealekua «kokapen oso egokia» dela nabarmendu dute. Gazteen artean, gainera, lagunekin zerbait hartuz egoteko ohiko lekua da. «Ostegunetan edo asteburuetan izaten dira gazte gehien, eta eguraldi onarekin ere jendetza izaten da plazaren bueltan».

Tolosako nahiz eskualdeko gainerako herrietako gazteen artean arrakasta duen taberna bada ere, bertako eskaintza ez da adin tarte horretara soilik mugatzen. «Guk ez dugu aukeratzen nor etorriko den hona, eta adin guztietako herritarrei gaude irekita».

### ZASKA TABERNA

**Helbidea.**  
Lopez Mendizabal  
pasealekua 2  
(Tolosa)  
**Telefono  
zenbakia.**  
943 68 40 28



## HUTSIK EGITEN EZ DUTEN HITZORDUAK

**H**ilabetean behin olagarroaren festan murgiltzen da Amasa-Villabonako Xiker taberna. Hilabeteko hirugarren igandean izaten dute zita, eta arrakastaz, gainera. «Lehen Gerezi tabernan egiten genuen, eta jendeari asko gustatzen zitzaion. Xiker tabernara mugitu ginenean izugarriko erantzuna jaso genuen eta geroztik giro bikaina izaten dugu», azaldu dute. Olagarroaren festak edo *pulpeiroak* herritar asko gerturatzen ditu Erribea kaleko 1. zenbakian dagoen Xiker tabernara, izan ere, olagarroa galiziar erara prestatzen dute, patata eta piperrautsarekin. «Galiziatik etortzen den gizon batek prestatzen du. Terrazan egiten du muntaia eta bertan kozinatzen du, bezeroen aurrean, platerak zuzenean mahairatuz».

Horrez gain, platerak, ogitartekoak eta anoak ere badituzte aukeran eta barran pintxo ugari dituzte. Asteburuetan, menua ere eskaintzen dute, baina txerrikumea, arku-meia edota paella enkarguz eskatu behar da. Hala ere, bezeroen artean arrakasta gehien hanburgesek dutela diote, «maitasun handiarekin egiten baititugu eta oso ondo landuta daude, bertako produktuekin».

Villabonan ostegunetan izan ohi da pintxo pote eguna, baina Xiker tabernak eta haren inguruan dauden beste tabernekin ostiraletan egiten dute. «Herriaren erdialdean daude taberna gehienak eta inguru horretan sortzen da giro gehien, horregatik erabaki genuen auzo honetako tabernekin pintxo potea ostiraletan egitea». Asteburuari hasiera emateko modu onena hori dela uste dute Xikerreko arduradunek.

Terraza zabala dute, eta bereziki eguraldi onarekin jende ugari elkartzeko da bertan. Hala ere, negurako prest izaten dute terraza berogailuak eta euriari aurre egiteko babeslekuak jartzen baitituzte. Kirolari amorratuak direla diote, eta partidu egunetan, telebista handi bat ere ateratzen dute. «Denera bost telebista ditugu, kanpoan bat jartzen dugu, baina barruan ditugun beste lauak ere elkar konektatuta egoten dira». Gainera, kirol eta talde ezberdinak babesten dituzte, esaterako, Villabonako Futbol Klub Elkar-tea edota Aiztondo Nesken Kirol Taldea.

### XIKER TABERNA

**Helbidea.** Erribea kalea 1  
(Amasa-Villabona)  
**Telefono zenbakia.**  
943 69 40 01  
**Instagrama.**  
@bar\_xiker







## ETXEKO JANARIAZ GOZATZEKO AUKERA

**M**ota guztietako platerak dituzte eskuragarri Aukera Janak eramateko janari dendan. Asteartetik larunbatera goizez eta arratsaldean daude irekita eta, igandeetan, goizez eguerdira arte. Asteazkenean, eguneko menua eta menu erdia eskaintzen dituzte; eta, asteburuetan, berriz, otordu eskaintza zabal-zabala dute aukeran. Etxeko janaria, etxera eramateko. Betiko errezetekin egindako jaki tradizionalak. Eta ez hori bakarrik, eskaintzen dituzten plateraz gain beste zerbaite nahi duzula? Aurretik deitu eta galdetu beldurrik gabe! Zerbitzu azkarra eta eraginkorra eskaintzen dute, zaporerik eta mimorik galduta gabe.

### Banaka, familian zein taldean

Aukera paregabea da banako, bikote, familia zein talde handientzat. Ekitaldi, bilera, ospakizun edo otordu bereziren bat baldin badaukazu, eta ez baldin baduzu jende pila batentzako koxinatzeke lan ikaragarri hori hartu nahi, zure partez egingo dute Aukera Janak dendan. Talde handientzako enkarguak egiteko deitu eta arazorik gabe eskainiko dizkizute euren proposamenak.

### Osagai guztiak bertan prestatuta

Mota guztietako platerak dituzte eskuragarri. Hasi menestra, paella, lasagna eta piper beteetatik; pasa haragi zein arrain eskaintza zabaletik; eta buka postre ahogozagarri batekin.

Aipamen berezia merezi du, hala ere, oilasko erreak. Tenperatura baxuan egiten dute euren etxeko saltsarekin eta, gainera, beti izaten dute prest!

Hori ere esan behar baita: plater guztien elaborazioa osoz egiten dute bertan, hasi eta buka. Etxeko, eltzeko eta mimoz eginiko jakiez gain, zuzeneko salmenta zein eramateko zerbitzua eskaintzen dute; eta hainbat kutixi ere saltzen dituzte dendan.

### AUKERA JANAK

**Helbidea.** lurre Auzoa 3 (Tolosa)

**Telefonoak.**

688 775 301 / 943 248 429

**Webgunea.**

[aukerajanak.com](http://aukerajanak.com)

**E-posta.**

[aukera@aukerajanak.com](mailto:aukera@aukerajanak.com)

**Instagram.**

[@aukera\\_janak](https://www.instagram.com/aukera_janak)



## SUKALDEAREN BUELTAN IKASIZ

**J**akiak egin, aurkeztu eta merkatutzeko gunea da Anoetako Abraham Olano kiroledegian dagoen Irakin. Duela bi urte irabazi zuten kiroledegian sukaldeak jartzeko esleipena, eta lanean hasi ziren Iñigo Estanga eta Miriam Campos. Geroztik, janaria prestatu, ontziratu eta saltzen dute, eta banaketak ere egiten dituzte asteazkenetan. Asteburuetan itxita izan arren, erreserbak egiteko aukera eskaintzen dute.

Tokiko elikadura ardatz duen gunea da Irakin, eta egungo kontsumo ohituretara eta beharretara egokituta dago. Horretarako, etxera eramateko plater ugari dituzte aukeran, eta bertan aurkitzen diren produktu gehienak ekologikoak dira. Bertako produktuekin egiten dute lan nagusiki. Esaterako, Mahala edota Larreta bezalako markak aurkitu daitezke bertan, eta inguruko ekoizleei dei egiten diete: «euren produktuak gurean izan nahi badituzte, ongi etorriak izango dira».

Sukaldeaz gain, kafetegi zerbitzua ere eskaintzen dute. Bertan, kafe italiarra eskaintzen dute. «Kafeina ez dugu produktu kimikoekin kentzen, aire presioarekin edo ur iragazketarekin baizik», azaldu dute. Gainera, behi esnea erabiltzen dute, «krematsu eta oso goxoa». Mokadu bat hartu nahi duenak bertan ere izango du horretarako aukera, lorez apaindutako terraza zabala baitute.

Irakin proiektu oso bat da eta hor kokatzen da eskaintzen dituzten tailerrak. Une honetan, 6 eta 11 urte bitarteko 50 ikasle inguru dituzte. Astelehenean, asteazkenean eta ostegunetan biltzen dira, talde ezberdinetan, eta 90 minutuko saioak egiten dituzte. Helburuak argiak dira: «Elikagaiak nondik datozen jakitea, ikasleak benetako sukalde batera gerturaztea eta elkarlana bultzatzea». Baina ez dira adin tarte horretara soilik mugatzen. Urtean zehar beste hainbat tailer antolatzen dituzte, heldu zein jubilatuentzat. Ekoizpen prozesu osoa erakusten diete, eta horretarako, lokal ondoan duten baratzerara joaten dira. «Elikagaiak manipulatu diren umea polita izaten da, zuzeneko harremana sortzen delako eta beste irakurketa bat egin dezakezu, estereotipoetatik aldenduz», gehitu dute.

### IRAKIN

**Helbidea.**

Ergoien

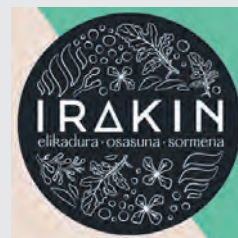
Bailara 5

(Anoeta)

**Telefono**

**zenbakia.**

943 58 26 34



## NATURALA DA ARDOA MAITATZEA

**E**uskal Herrian, jale eta edale handien etxean, Emari Wines izeneko amets txiki hau sortu dute, nortasunaz betetako edari naturalak jendartearen ezagutarazteko.

Mahatsondoa eta bere prozesuak ulertzeko modu berrietara gerturatu nahi duenari eman nahi diote dastatzeko ardo naturala, tradizioak berreskuratu, ardo zapaldu eta pentsatzeko tarte bat hartzen duenari. Naturalak desberdintasuna markatzen duela uste duenak topatuko du Emari ardo aproposa.

### Ardo naturalaren bertutea

Joan Gomez Pallares adituak honakoa nabarmendu du: «Ardo naturala da, edalontzitik bertatik, egin duen artisauaz hitz egin dizuna, hitz egiten dizuna hazi den mahastiaz, elikatu den lurraz eta klimaz, urte horretan bizi izan dituen eurite, hotz eta lehorteez. Ia interferentziarik gabe, ahalik eta sinpletasun handienarekin hitz egiten dizu ardo naturalak». Emari Wines-en ardoek esaten duten hori entzuteko gonbita luzatzen dute.

Ardo naturalak, sagardoak, garagardoak eta askotariko eskaintza egiten dute. Aho sabaiak gozatu nahi dituen norbanakoentzat nahiz profesionalentzat aukera zabala dago bertan. Konbentzionalismoetatik ihes egin eta naturaltasunera gerturatzeko, eurekin harremanetan jartzeko eskatu dute.

Geroz eta jarraitzaile gehiago ditu ardo naturalak. Konbentzionalismoetatik ihes egin eta ohitura bihurtzen ari da ardo oparitzea. Bertako kontsumoa eta ekoizpen ekologikoa bultzatzeko modu bat izan daiteke, eta aldi berean, upategi txikiei hazten eta profesionalizatzen lagundu ahal zaie ardo naturala oparitzea. Naturalaren alde egitea, jasangarritasunaren alde egitea da.

Ardo naturala oparitzea, zerbaite berria, originala eta baliteke errepikaezina oparitzea.

### EMARI WINES ARDO EKOLOGIKOAK

**E-posta.**

[hola@emariwines.com](mailto:hola@emariwines.com)

**Telefono zenbakia.**

646 959 130

**Instagram.**

[@emari\\_wines](https://www.instagram.com/emari_wines)

**Youtube.**

[@emariwines](https://www.youtube.com/emariwines)

**Webgunea.**

[emariwines.com](http://emariwines.com)





## GOXO ZENTZU GUZTIETAN

**H**erriko erdigunean ditu atek zabalik Albizturko ostatuak. Astelehenetik ostiralera egunero eskaintzen dute eguneko menua; eta, asteburuetan, menu bereziagoa. Aukera egokia bakarrik zein taldean bertaratzeko. Giro atsegina eta lasaia, bi jantoki, udako terraza eta, ezin aipatu gabe utzi, parrilla.

Astelehetik ostiralera eskaintzen dute eguneko menua, eta eguneko platera hartzeko aukera ere badago. Osoa nahiago dutenentzat bospasei plater aukeran lehenengorako zein bigarrenarako. Parekorik gabeko eskaintza etenik gabeko zaratatik eta mugimendutik atera eta lasai bazkaldu nahi dutenentzat.

Aukera egokia da, eta ez astean zehar bakarrik. Ostiraletik igandera gauetz ere ematen dituzte otorduak eta ohiko jakiez gain, ogitartekoak eta hanburgerrak ere badituzte nahieran.

**Bikoteak, familiak eta talde handiak**

Izan mendi ibilaldiaren osteko hamaiketako, familiarterko arratsalde plana edo ospakizun handi bateko bazkaria. Otorduez gain pintxoak eta errazioak ere eskaintzen



dituzte. Inguru lasai eta atsegina du Albizturko ostatuak eta ondoan ditu parkea eta frontoia ere.

Ez da erraza izaten albiste on bat ospatzeko jende asko kabituko den lekua topatzea. Horretarako ere badu aukera ostatuak, ohiko jantokiaz gain bigarren gela bat

ere badauka-eta. Gainera, aukeran batu daitezke bi gelak pribatutasun nahiaren arabera.

**Parrilla eta etzeko platerak**

Kalitatezko janaria da ostatuaren beste bereizgarri bat. Sukalde tradizionala du oina-

*Albizturko  
Ostatua*

**ALBIZTURKO OSTATUA**

**Helbidea.** Erdigunea 22 (Albiztur)

**Telefono zenbakia.** 943 00 59 22

**Webgunea.** [ostatudealbiztur.es](http://ostatudealbiztur.es)

**Instagram.** [@ostatu\\_de\\_albiztur](https://www.instagram.com/ostatu_de_albiztur)

**Facebook.** [Ostatu albiztur](https://www.facebook.com/OstatuAlbiztur)

rri eta mimo handiz prestatzen dituzte platerak. Parrilla ere badaukate, hala merezi duten jakiei horren bereizgarria den ke eta ikatz ukitu hori emateko.

Bestalde, ezin aipatu gabe utzi tripakien eta muturren platera. Betiko errezeta jarraituz kozinatzen dituzte ostatuan bertan, eta kritikari zorrotzenen mingainak leuntzen ditu txorizoaren zapore pikanteak. Prestatzen dituzte jaki tradizional gehiago ere, besteak beste, txerri hankak.

# Orexa zaporea

Gure ostatuan,  
gure produktuak

Erreserbak: 943 682 290  
[www.orexakoostatua.eus](http://www.orexakoostatua.eus)



ostatua  
orexa





## TRADIZIO BERRASMATUA

**Z**irta; txingarra; brasa. Izen asko ditu, eta baita hurkoak ere: sua; zura; kea. Horiek –eta gehiago– dira, hain zuzen, Larraulgo Zirta jatetxeko sukaldearen lanabes; bertako eta garaiko produktuak, oinarri; eta ahanzturaren mugan dauden errezeta tradizionalak berrasmatea, molde.

Asteartetik ostiralera eguneko menua eskaintzen dute eta, asteburuan, dastatze menua. Karta, berriz, edozein unetan dute eskuragarri. Egur gorria da Larraulgo ostatuko bereizgarri, eta oreka neurtu bezain ausarta proposatzen dute betiko errezetak berreskuratzearen eta gaurkotzearen artean. Parada paregabea behinola dastatutako zaporeekin atzera modu berri batean topogin nahi dutenentzat.

Antzinako zein gaur egungo teknikek egiten dute bat Zirtako suen artean; eta mahaira aurkezten dituzten proposamenetan suma daiteke sugarrarekiko eta kearekiko begirunea.

### Kalitatea, lege; eta irudimena, tresna

Errege bateko ohiko errezetak ere maisuki gauzatzen dituzte. Baina plater gogoangarriak aipatzekotan, izarra, haritz egurrean



egindako bakailaoa da. Itsasoaren eta basoaren izatea batzen dira plater dotore eta fin bakarrean.

Aurretik aipatutako berreskuratzearen ordezkaria da, berriz, lapa zopa. Garai batean dastatutako zaporetara eramango du probatzen duena. Eta hari berari tiraka sor-

tu dute azken pintxo arrakastatsua: bakailao buruzko talo zopa. Azken honek eman du jatetxea txapela janztera Gipuzkoako X. Bakailaozko Pintxo Txapelketan.

Hori gutxi ez, eta jakiak laguntzeko edari aukera dotore bezain fin bat ere badute eskuragarri ahosabai finenentzat. Guztia, az-



### ZIRTA JATETXEA

**Helbidea.** Herriko plaza 6 (Larraul)

**Telefono zenbakia.** 943 69 18 55

**Webgunea.** zirta.eus

**E-posta.** zirta@zirta.eus

**Instagram.** @zirtajatexea

**Facebook.** Larraul herri ostatua

ken xehetasuneraino zaindutako jantoki eta zerbitzu batekin.

### Bertakoarekiko errespetua

Zein da, baina, plater horien muina? Ez dute sekreturik: kalitatezko lehengaiak.

Bertako produktuekin lan egiten dute ia ia beti. Aipatutako guztiaz gain, eta Larraulgo ostatua izaki, pintxo-potea ere egiten dute ostiralero, betiere gertukoak zainduz eta erlaxatzeko giro paregabea sortuz.

## Hernialdeko ostatua

Kalitate handiko produktuekin egindako janari tradizionala.

**Espezialitatea:** parrilla, arrainak eta itsaskiak.

*Itsasoaren zaporea mendiko paisiaz inguratuta, xarma handiko lekua eta zerbitzu zaindua.*

Santa Kruz Apaizaren plaza 1

**Hernialde**

943 652496

*\*Tolosatik 5,3Km-ra*





## OSTATUA, OSATUTA

**A**ltzoko ostata guztiz eraberrituta dago, eta ekaina erdialdetik zerbitzua bere osotasunean egongo da martxan, lehen aldiz. Orain arte bezala, taberna eta jatetxe zerbitzuak eskaintzen jarraituko du, beheko solairuan.

Lehen solairuan, erabilera anitzeko gela bat dute. Udalak, behar duenean, bilerak edo hitzaldiak egiteko erabiltzen du; ostatuak, berriz, puntualki jangela bezala erabiltzeko aukera du. Bigarren solairuan, hiru logela eraiki dituzte; dotoreak eta zabalak. Logela bikoitzak dira, bakoitza bere bainugelarekin eta aire girotuarekin; logeletako batek ohe gehigarri bat du. Ez da apartamentu turistiko bat izango.

Logelak independenteak izango dira; ez da hirurak batera erreserbatu beharrik izango. Lehen solairuan, gainera, erabilera anitzeko gelaz gain, sukalde bat eta terraza bat eraiki dituzte, ostatu hartuko dutenentzat. Bertan otorduak egin ahal izango dituzte, baina ostatuak ere eskainiko die aukera hori.

Eskaintza gastronomikoa oso zabala da. Astegunez, egunero erabat aldatzen duten eguneko menua izaten dute eguerdian. As-



teburuetan, kartaz gain, asteburuko menu berezia izaten dute, eguerdian. Lau plater erdik eta etxeko postre batek osatzen dute. Kartako plateraz gain, garaiaren arabera iradokizunak ere izaten dira.

Iluntzean, berriz, askotariko ogitarteko eta plater konbinatuak jateko aukera ere izaten da. Duela bi urtetatik, txerrikumea edo arkumea protagonista duten menu itxiak ere eskaintzen dituzte. Azkenik, bes-

telako menu bereziak ere prestatu ditzakete, betiere, aurrez eskatuz gero. Udako denboraldiari begira, entsaladetan jarri dute fokua. Tomate eta hegaluze entsalada, txipiroti eta otarrainxkena, ahatearena eta bakailao entsalada jan ahalko dira. Ordutegiari dagokionez, asteartean egiten dute atseden eguna. Astelehen, astearte eta ostegunetan iluntzean itxi egiten dute; 10:00etatik 19:00etara egoten da zabalik. Ostiral eta as-



**ALTZOko OSTATUA**  
**Helbidea.** Herriko plaza (Altzo)  
**Menuak.** Eguneko menua: 19 euro  
 Asteburuko menua: 37,50 euro  
 Arkume edo txerrikume menua: 38 euro  
**Telefono zenbakia.** 943 652 262  
**E-posta.** zatozaltzora@gmail.com  
**Webgunea.** Altzokoostatua.eus

teburuetan, berriz, 10:00etatik 00:00etara irekitzen dute.

Altzoko ostatuak, ordea, bestelako zerbitzuak ere eskaintzen ditu. Bertako produktuen salmentarako denda txiki bat du, eta turismo bulego funtzioa betetzen du. «Egin ditzaketen txangoak erakusten dizkiegu, baita Altzoko Handiaren bizitokia ere, eta Imazen Pagoaren historia azaltzen diegu».

## BEZEROEI ENTZUN, ETA ERANTZUTEKO

**L**aster lau hilabete beteko ditu Iru-rako ostatuak. Proiektu baten hastapenak zailak izaten direla diote, baina Jon Urionaguneak eta Rosa Carbajalek ia ez dute izaten atsedeen hartzeko tarterik ere. Ostiral Mehean ireki zuten, eta geroztik, etengabe inauterietan baleude bezala aritu dira lanean, erritmo oso onean, batez ere, asteburuetan; ostiralero eta larunbatero ia beteta izaten dute jantokia. Gainera, familia giroan egiten dute lan, beraien bi semeekin batera kudeatzen baitute zerbitzua.

Ostalaritza eta kulturgintza ditu jomuga ostatu berriak. Eguneko menua, plater konbinatuak, ogitartekoak, hanburgesak eta pintxoak izaten dituzte; ostegunetan, gainera, pintxo potea egiten dute. «Asteburuetan, arrain freskoa ekartzen saiatzen gara, adibidez, legatza edo zapoa. Aurrentzean, gainera, bezeroekin adostutako menuak egitea gustatuko litzaiguke». Karta sinplea dutela dioten arren, edozein erreze-ta egiteko prest daude, izan kuskusa, tartariar xerra edo itsaski-jana; betiere, enkar-guz eskatuta. «Guk eskaini beharrean, bezeroek eskatzea nahi dut. Guk, beraiek eskatzen dutena egingo diegu».



Arroza da ostatuko jaki izarra; arrakasta handia du, eta bertan jateko nahiz eramateko eskatzen dizkiete. Aurrez enkargatuta egiten dituzte, modu askotara: itsaskien paella, valentziarra, haragiarena, mistoa, begetarianoa, fideua edo arroz beltza. «Kartarekin bezala, arroz kasuan ere, bezeroek eskaerak egin ahala, eskaintza zabaltzen joango gara».

Pozik daude herritarrek orain arte eman-

dako erantzunarekin, eta horrek ilusioa pizten die aurrera jarraitzeko. «Gauza asko egiteko asmoa dugu, ahalik eta zerbitzu onena emateko, bai irurarrei, baita inguruko herrietatik gerturatuko direnei».

**Bertso afari bat, lehen erronka**

Bezeroak jan-edanaz asetzeaz gain, kultur ekitaldiak ospatzeko espazioa goxo eta atsegina izango da ostatua, irurarren herri



**IRURAKO OSTATUA**  
**Helbidea.** San Migel plaza 8 (Irura)  
**Ordutegia.** Asteartetik igandera zabalik (10:00–22:00); ostiraletan eta asteburuetan, 00:00ak arte. Astelehenetan itxita.  
**Telefono zenbakia.** 943 900 993

kohesiorako baliagarri suertatuko dena. Urionaguneak, gainera, badu jardura bat buruan: «Bertso afari bat egin nahi dut, eta gaietako bat honakoa izan dadila: edozein taberna edo jatetxetako bezeroek, euren txanda iritsi arte, itxaroteko duten ezintasuna. Arrandegietan aspaldi lortu zuten arazo hori konpontzea, baina tabernetan oraindik ez dugu jakin». Bertso saioez gain, musika kontzertuak antolatzeke asmoa ere badute.



## GASTRONOMIA TURISMOA SUSTATUZ

Urteak daramatza Tolosaldeak gastronomia sustatzeko sarea ehuntzen eta bertako produktuak, gastronomia eta ekoizleen lana nabarmentzen eta erakustarazten. Horretan ari da lanean eskualdeko gastronomia turismoa sustatzeko kluba. Eskaintza modu bateratuan lantzeko talde publiko-pribatua da eta Tolosaldea Garatzenek kudeatzen du.

**J**ada 47 dira Tolosaldeko gastronomia sustatzeko klubean dauden establezimenduak. Eskualdean gastronomia turismoaren garapen jasagarriak duen garrantzia ikusita, klubean parte hartzea geroz eta zabalduago dago eskualde mailan. Hainbat jatetxe, erretegi, taberna, sagardotegi, ekoizle, gozotegi, museo nahiz ekoizle gastronomikok parte hartzen dute bertan.

Turismo eskaintza guztia modu bateratuan aurkezteak, eskualdea erreferentziako jomuga gastronomiko gisa kokatzen laguntzen du. Izan ere, produktu bereizgarriak izateaz gain, Tolosaldeak gastronomiaren inguruko kultura bizia duela erakusteko aukera eskaintzen du; azoka dinamikoak, bertako elikagai ekoizpena, belaunaldi belaunaldi pasa den jakintza, bezeroaren nahiei etengabe egokitzen den sektorea... Gastronomia eskaintza aberatsa gordetzen eta zaintzen duen eskualdea gara eta hori da bilgune honi esker ezagutarazi nahi dena.

**Tolosako azokak** protagonismo berezia hartzen du proiektuan, izan ere, larunbateroko plan gastronomiko erakargarrietako bat da azokatik buelta bat ematearena. Tolosako Plaza Zaharrean dagoen eskualdeko Turismo Bulegotik Tolosako azoka gida batekin ezagutzeko aukera eskaintzen da, larunbatero, 11:00etan, ekoizle ezberdinekin hitz egiteko aukera eskainiz eta horren eza-gunak ez diren produktuak aurkeztuz. Nola ez, norberak bere kontura bisitatu dezake azoka eta erosketara bertako produktuekin bete. Ez al da hori eskualdeko argazkirik onena?

Bisitariet erosketara gastronomikoak egin nahi izaten dituzte eta azoka, zalantzarik gabe, leku ezin hobea da, baina badira azokatik kanpo ere kutixi gehiago erosteko denda eta gozotegiak ere, eta horiek ere proiektuaren barruan daude; **Barriola Harategia**ren txistorra, **Garia Okindegiaren** ama orez egindako kalitatezko ogi eta opilak, **Eceiza Gozotegiaren** teila eta zigarratxoak, **Rafa Gorrotxategi** gozogilearen txokolate zein gozoak eta Euskal Herriko txokolatearen inguruko historia biltzen duen Gorrotxategi museoa... Azken horretan gainera, bisitariak bere kontura egin dezake bisita, bisita gidatu bat lotu edo txokolate tailer batean eman dezake izena.

Hainbat taberna, jatetxe edo dendari dira klubeko kide eta baita, nola ez, eskualdeko hainbat ekoizle ere. Ekoizleak bertako zein atzerriko bisitarietara ateak zabaldu eta ekoizpenaren nondik norakoak erakusteko prest daude. Bisitariet ekoizle gisa beste jarduerak ekonomiko bat martxan jartzen eta, bide ba-



tez, euren produktuen garrantzia nabarmentzen laguntzen diete eta noski, ekoizleari zuzenean erosteko aukera bikaina dute. Gehienek aurrez hitzartuta eskaintzen dituzte bisitak.

Klubeko ekoizleen artean daude **Bidaniko Urdapilleta**, euskal txerriak nola hazten diren ikusteko aukera eskaintzeaz gain, produktuak dastatzeko aukera ematen duela; Getariako txakolina ekoizten duten **Amasako Hika** eta **Alkizako Inazio Urruzula upategiak**, zeinetan bisitak egin daitezkeen edota jatetxeetan bertako produktuak dastatu; **Bedaioako Balerdipeko Erleak**, online erreserbatuz larunbatero eskaintzen duen erlauntzetara bisita egiteko aukerarekin -bisita produktuen dastaketa batekin amaitzen dute-; eta ezin aipatu gabe utzi **Asteasuko Goine Idiazabal gaztandegia** eta **Leaburuko Mahala etxea**.

Ekoizle horiez gain, eskualdean garrantzia berezia duen ekoizle multzo bat ere badago, sagardogileena, alegia. Tolosaldeko

sagardotegi gehienak urte sasoi batean bakarrik irekitzen dute eta zalantzarik gabe txotx garai hori berezia da bai bertakoentzat eta baita kanpotik datozenentzat ere, gastronomia esperientzia berezi eta dibertigarria baita oso.

Tolosaldeko sagardotegiak landa gunean daude eta betiko esentziari eusten diote. Adunan, gainera, sagastiak zeharkatu daitezke informazio panelekin osatutako ibilbide bati esker. Eskualdean sei dira sagardoa ekoizten duten sagardotegiak: **Isastegi eta Eguzkitza Tolosan**, **Asteasun Sarasola**, **Lizartzan Goikoetxea**, eta **Adunan Zabala** eta **Aburuza**. Azken honek, Aburuzak, urte guztian irekitzen du eta bisita gidatuak ere eskaintzen ditu.

Ekoizleen produktu guztiak eltze eta parriletan goxatzen dira, kultura gastronomiko aberatsa sortuz. Jatetxe eta taberna bakoitzak bere historia du, eta baita bezero mota jakin bat ere. Zapoz betetako eskaintza dute, nahi eta behar guztietara hurbil-

### EUSKADI GASTRONOMIKA SAREAREN BALIOEN GUTUNA

**Kultura gastronomikoa ulertzeko modu propioa izatea.** Hurbileko produktuak eta tradizio gastronomikoa aurkeztea Euskal Herriaren nortasun kulturala zainduz.

**Sarean lan egitea.** Euskadi helmuga gastronomiko gisa garatzeko konpromisoa hartuz, beste enpresa batzuekin eta lurraldeko beste eragile batzuekin elkarlanean arituz.

**Bisitariak etxeko sentiaraztea.** Arreta profesional eta pertsonalizatua, giro erakargarri eta abegikor bat sortuz, turista bertako gastronomian murgiltzeko.

**Egiten duguna mundu zabalera zabaldu.** Informazioa digitalizatu, eguneratuta mantendu eta bezeroaren iritzia entzunez online ospea modu aktiboan kudeatu.

**Kalitatea eta berritasuna bermatu.** Etengabeko formakuntza erraztu eta sustatu, kalitate turistikoarekin konpromisoa hartu eta esperientzia gastronomiko bereizgarri bat landu.

**Gure lurra, itsasoa eta animaliak zaindu.** Ingurune naturala babestuz eta mantenduz, sasoioko produktuen aldeko apustua eginez, lurraldearen tokiko garapenaren aldeko apustua eginez.

**Eskaintza inklusibo eta eskuragarria.**

**Euskadiko turismoaren kode etikoaren helburuekin bat egin.**



### TOLOSALDEA GARATZEN

**Saila.** Turismoa Garatzen

**Telefono zenbakia.** 606 758 577

**Webgunea.** [tolosaldeagaratzen.eus](http://tolosaldeagaratzen.eus)

**E-posta.** [garmendia@tolosaldea.eus](mailto:garmendia@tolosaldea.eus)

tzen dena. Ezin aipatu gabe utzi herrietako ostatuen sarea. **Alkizako** eta **Altzoko ostalduak** sukaldaritza tradizional zaindua dute; **Orexako ostatuan** herrian bertan ekoizten diren gaztek dute protagonismoa eta bertako produktuez osatutako karta dute; **Hernialdeko osatuan** parrillan erretako arrain eskaintza dute; eta **Larraulgo Zirta ostatuan** txingarretan egindako platerak eta garai bateko errezeta berriak dira nagusi.

Saritutako jatetxe multzo zabala ere badu Tolosaldeak. Michelin Gidan gomendatzen diren Enrique Fleischmann sukaldariak gidatutako **Bidaniko Iriarte Jauregiko Bailara**, Gorka Rico eta Javi Riveroren Tolosako **Ama**, eta Amak bezala bi Repsol eguzki dituzten Roberto Ruiz-en **Amasako Hika jatetxea** eta Xabi Gorrotxategi kudeatzen duen **Tolosako Casa Julian** erretegi historikoa. Repsol Gidan bada eskualdeko beste gomendapenik: Xabi Ruiz-ek gidatzen duen **Nicolas** Tolosako beste erretegi historiko bat eta Felix Belauntzararen **Berrobiko Iriarte jatetxea**.

Badira eskaintza eskualdeko gastronomikoa borobiltzen duten beste jatetxe batzuk ere: **Bidaniko Iriarte Jauregiko Bistró IHJ**, **Tolosako Oria** Hotelean Ama jatetxe-koek zabalduetako **Bertakoteka** eta hotelean bertan dagoen **Botarri** jatetxe tradizionala, eskaintza zabala duen Tolosako Euskal Herria plazako **Bide-bide** taberna-jatetxea, Beotibar frontoian dagoen **Fronton** eta baita **Alondegia** ere. Pintxoaren eskaintza zabala ere bada eskualdeko bereizgarrietako bat; **Tolosako Ikatza**, **Xare**, **Karela** eta **Orbela**, eta **Ibarrako Txumitxa** tabernak dira horren adierazle. Txumitxa gildagatik da eza-guna, baina piper ekoizlea ere bada.

**Larraitzen** dagoen **Larraitz-gain** eta **Asteasuko Iturri Ondo**, berriz, betiko jate-txeak dira; eskaintza tradizionala dute eta hamaiketako egiteko dira bereziki aproposak. **Tolosako Burruntzi erretegi**an parrillan egindako haragia jateaz gain, kalitatezko arrain eskaintza dute.



BASERRIKOA,  
DENDATIK,  
EROSLEARENTZAT,  
HERRIAREKIN,

*Zu*

**B** | **Z**

**BASERRITIK ZURETZAT**  
ZENTZUKO MERKATARITZA



- Iturralde harategia (Tolosa)  
Basque Label harategia
- Gurdi kooperatiba (Anoeta)

[baserritikzuretzat.com](http://baserritikzuretzat.com)

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