

Maitatzekoa

2021-07-15
107.6 fm
www.ataria.eus





MAITATZEKO

Bisitatzeko moduko eskualdea dugu; zaindu eta maitatu beharrekoa.

Natur eta kultur ondare aberatsa du eta ezin ahaztu duen aukera gastronomiko zabala. Tolosaldeak aisialdirako hamaika ibilbide eta eskaintza ditu, abentura, natura eta kultura uztartzen dituztenak. Ibilbide horiek familian egin daitezke, adin tarte guztientzat egokiak diren aukera ematen baitute. Eta behin horiek eginda indarberritzeko aukera zabala dago Tolosaldean; pintxo sorta bikaina dugu, baina baita plater eta menu bereziak eskaintzen dituzten jate-txe bereziak ere. Urte zailak ari gara bizitzen, eta bada garaia bertako kalitatezko zerbitzu eta eskaintzekin gozatua hartzeko. Ez da urrutira joan behar esperientzia bikainak bizi ahal izateko. Tolosaldeak baditu hamaika aukera, aprobeztatu itzazu!

AZALA: IBAI LUQUE | TESTUAK: JOSU ARTUTXA DORRONSORO | ARGAZKIAK: JOSU ARTUTXA DORRONSORO, IRENE ARIN, MARIO VEGA, CASA NICOLAS, IRIARTE JAUREGIA, SAIKIN 3 ETA JON MIRANDA.



OSTEGUNA, 2021EKO UZTAILAK 15

Argitaratzailea:

Tolosaldeko Komunikazio Taldea SM

Lege Gordailua: SS-1323-2013

Koordinatzailea:

Rebeka Calvo Gonzalez.

Kudeatzailea: Iban Urdapilleta Alkizaletxe.

Egoitza: San Esteban, 20, Tolosa.

Telefona: 943 65 56 95.

E-posta: ataria@ataria.eus

Publizitatea: 661678 818.publi@ataria.eus

Tolosa: 687 410 082. tolosa@ataria.eus

Villabona-Aiztondo: 687 410 022.

villabona-aiztondo@ataria.eus

Anoetaledea: 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 arretra zerbitzua: 943 30 43 46



www.ataria.eus

ATARIA IRRATIA
107.6 FM

Tolosaldeko Ataria diruz laguntzen duten erakundeak:

Udalak: Abaltzisketa, Aduna, Albiztur, Alegia, Alkiza, Altzo, Amezketeta, Anoeta, Asteasu, Balarraín, 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:



NATURA ABERATSAREN HIRIBURUA

Lehendik diseinatuta zituen lau mendi ibilbideri, bosgarren bat gehitu berri dio Fagus Alkiza interpretazio zentroak: Begiratokien ibilbidea; herrian dagoen ondare etnografiko-arkeologikoa eta balio paisajistikoa erakusteko balio dute eta hilerri ondoan dute abiapuntua. Mendian barrena ibiltzeaz gain, arteaz ere gozatu daiteke Alkizan, inguru zoragarrian dagoen Ur Mara museoan



Biodibertsitateari erreparatuz gero, Tolosaldean badira interes handiko herriak, horietako batzuk, oso garrantzitsuak, Alkizaren kasuan bezala. Duela urte batzuk, Kontserbazio Bereziko Eremua izendatu zuten Hernio-Gazume gunea. Alkizako lurren ia erdia, %44a, eremu horretan kokatzen da. Hori dela eta, Fagus Alkiza interpretazio zentroa sortu zen, gunen horren erakusleho izateaz gain, herritarren, baserritarren, naturazaleen, artisten nahiz mendizaleen hausnarketarako, topaketarako eta aukerak baliatzeko gunea dena.

Hain zuzen, biodibertsitatea kontserbatzea eta areagotzea, garapen iraunkorra lortzea nahiz landa eremuan kultura era integrean sustatzea dira Fagus Alkizaren helburu nagusiak.

Horretarako, inguruko mendigunean egin diren eta egiten ari diren kontserbaziorako lanen informazioa topatu daiteke zentroan. Horrez gain, erakusgai daude bertako basoaren erreplika edota kobazulo batena, saguzar espezie ezberdinekin. Bestalde, alkizarrek historian zehar naturarekin izandako harremana ere ezagutarazi nahi da,

bildutako ondasun kulturalak ikusgai jarritz.

Interpretazio zentroa sortu aurretik, gainera, herritarrek gogoeta prozesu bat egin zuten. «Argi genuen herriaren etorkizunak naturari lotuta joan behar zuela», adierazi du Edurne Ayuso kultura teknikariak. Hori horrela, herrian zuten ondare naturala ezagutzera eramateko asmoz, luzera eta zailtasun maila ezberdineko ibilbideak diseinatu zituzten. Oraingo lau bide daude seinaleztatuta: saguzarren, gautxorien, Herniora doana eta baserri paisaiena. Bosgarren bat ere diseinatuta eta martxan jartzeko prest dute, baina seinaleztatzea falta da: begiratokien ibilbidea. «Guztietan, inguruan dugun natura aberastasuna ezagutzeko aukera dago, ikusgarria baita hain eremu txikian zenbat aldatu daitezkeen parajeak».

Garaiak aldatzen doaz, eta horrekin batera, ohiturak, ustiapen ereduak, ingurumenarekiko harremanak edota kontsumoa ere bai. Hain justu hori ezagutarazten da ibilbide horietan. «Lehen bietan, mendigunean bizi diren mehatxatutako espezieak eta euren habitata ezagutu daitezke. Baserri paisaiena, gure arbasoek paisaiaren eraikun-

tzan izan duten eragina eta garrantzia ulertu eta baserriek izandako bilakaera ezagutzeko balio du, beraiei esker baitaude herri inguruan hain garrantzitsuak diren larre edo pago motzak. Herniora doan ibilbidea, berriz, zirkularra da, mendia eta natura gustuko duenarentzako aproposa».

Ibilbide horietarako, bisita gidatuak eskaintzen ditu interpretazio zentroak, dibulgazioa baitute helburu. Hilerri ondoko aparkalekuan, harrera eta informazio gunea egokitu dituzte. Ibilbideetarako abiapuntua izateaz gain, aisiarako gunea ere bada. Ibilaldi gidatu tematikoak ere egiten dituzte. «Norbaitek horietakoren batera joan nahi izanez gero, aurrez hartu behar du hitzordua, udaletxera deituz». Alkizak apustu sendoa egiten dihardu ingurumenaren alorrean. «Etengabe berritzen doan zentroa da, museo itxura eman diogu, eta erakusketa bat zabaltzea da nahia. Udala, gainera, etengabe ari da naturaren kontserbazioaren alde Naturtzaindiarekin elkarlanean. Herri txikia baina bizia izatea nahi dugu. Ekologikoki, gunen oso aberatsa da, eta askotan, bertakoak garenok ez diogu berez duen balioa ematen».

FAGUS ALKIZA INTERPRETATIO ZENTROA

Helbidea. Alkizako plaza.
Telefonoak. 943 690 235 edo 688 604 466.
E-maila. kultura@alkiza.eus
Webgunea. Fagus-alkiza.eus

ALKIZAKO MENDI IBILBIDEAK GAUTXORIEN IBILBIDEA

Distantzia: 6,5 kilometro.
Desnibela: 350 metro.
Iraupena: 2 ordu.
Zailtasuna: Ertaina.
Elementu aipagarriak: Harkaitzetako hegaztiak, pagadiak eta zuhaitz zaharrak.

SAGUZARREN IBILBIDEA

Distantzia: 3,2 kilometro.
Desnibela: 100 metro.
Iraupena: Ordu 1.
Zailtasuna: Erraza.
Elementu aipagarriak: Askantxoko erreka, ubidea, ur zuloa, eta Ursalto ur jauzia.

BASERRI PAISAIA EZAGUTZEKO IBILBIDEA (AGINAGAKO BIDEA)

Distantzia: 5,2 kilometro.
Desnibela: 95 metro.
Iraupena: Ordu 1 eta 45 minutu.
Zailtasuna: Erraza.
Elementu aipagarriak: Baserrien paisaiak.

BEGIRATOKIEN IBILBIDEA

Distantzia: 6,5 kilometro (ibilbide zirkularra).
Desnibela: 350 metro.
Iraupena: Ordu 1 eta 50 minutu.
Zailtasuna: Ertaina.
Elementu aipagarriak: Santa Kruz Ermita, Itxuraingo tumulua, Lerabidea eta karobia.

HERNIOKO BIRA (AGINAGAKO BIDEA)

Distantzia: 14 kilometro (ibilbide zirkularra).
Desnibela: 700 metro.
Iraupena: 4 ordu.
Zailtasuna: Ertaina.
Elementu aipagarriak: Hernio eta inguruko mendien ikuspegi zabala, basoak eta harkaiztegia.

UR MARA MUSEOA

Helbidea. Azaldegi Bailara, 18, Alkiza,
Telefonoa. 609 465 942 (Koldobika Jauregi).
E-maila. mail@urmara.com
Webgunea. Urmara.com
Ordutegia. Urte osoan zabalik, bisita gidatuekin (aurrez hartu behar da hitzordua).
Bisita gidatuen iraupena. 2 ordu.
Prezioa. 7 euro (14 urtetik beherakoek, doan).

ABANGOARDIA MOKADU BILAKATUTA

Mila bederatziehun eta laurogeita hemeretziko negu hotzean ireki zituen lehen aldiz ateak, Berrobiko Iriarte jatetxeak. Baserri zaharra berritu eta gastronomiari egin zion lekua nekazaritzatik eta abeltzaintzatik eratorritako familiak. Herrietako ohiko taberna bat izan zen hasieran. Ederki gogoratzen du Felix Belaunzarán oraingo nagusiak. «Gurasoak inoiz ez ziren ostalariak izan, baina nik sukaldaritza ikasketak egin nituen, eta beste itxura bat eman nahi nion lekuari».

Hainbat sukaldetan lanean ibili eta asko ikasi ondoren, 27 urterekin hasi zen Berrobin lanean. 22 urte daramatza; «ia bizitza erdia», esan du. Belaunzaránnek argi du beraien filosofiarekin bat datorren jatetxea diseinatu zutela. «Sukaldaritza tradizionala baina sortzailea da gurea. Sinplea, euskal gastronomian finkatua eta bertako eta garaiko produktuak oinarri dituen. Gastronomia onaz gozatzeak ez du zailtasunik eskatzen: gure lantaldeak modu sinplean koxinatzen ditu osagaiak, ondoren plater liluragarri bilakatzeko. Fusio perfektua da».

Zalantzarik gabe, txerrikume errea da bertako nortasun ikurra. «Kilometro 0 bai-



no gehiago da. Dalan arraza hibridoko txerriak dira eta nire anaia Mikelek hazten ditu aitaren txerritegian, jatetxetik metro gutxira. Kalitatezko zaintzarekin, amaren esnez bakarrik elikatzen dira. Horregatik, koxinatzean duen hezetasun eta gatz-punturik onenari esker, azal kurruskaria eta haragi oso sa-

murra dituen jaki bilakatzen dira». Hasieratik jakin zuten hori izango zela etxeko berezitasuna. «Gehiago eskaintzen hasi ginen, eta demanda are handiagoa zen oraindik. Gure plater izarra da, bezeroen %80ak eskatzen du, eta bertatik abiatuta osatzen ditugu menuak». Bezeroek arraina jan arren ere, Be-

launzaránnek txerrikume zati bat dastatu dezaten nahi izaten du. Bestela, dastaketa menua edota eguneko menua izaten dituzte; eskaintza, ordea, etengabe doa berritzen. «Hasieran ez genuen parrilarik eta bezeroen eskaerengatik jarri genuen». Lantaldean ere nabaritu dute jatetxeak bikain funtzionatzeko duela. «Lehen 4 langile ginen eta orain dozena bat gara».

Urteetako jarraikortasunari eta lanari esker etorri da arrakasta. Gaur egun, gainera, erraztasunak ematen dizkiete bezeroei, tratua are gertuagokoa izan dadin: terraza berria jarri dute, edukiera handituz; bezeroek erreserba eginez gero, taxian joan-etorriak egiteko aukera dute; eta duela gutxi, etxerako janaria zerbitzatzen eta garaiko produktuekin osatuta *Iriarte kaxak* saltzen hasi dira.

IRIARTE JATETXEA

Helbidea. Joxe Mari Goikoetxea Kalea, 34, Berrobi.

Telefono zenbakia. 943 683 078.

E-maila. info@iriartejatetxea.com

Webgunea. iriartejatetxea.com

Sare sozialak. Facebook: Iriarte Jatetxea
Instagram: @iriarte.jatetxea

IDIEK MARKATUTAKO BIDEK

Gaur egun txuleta jateko munduko geltoki entzutetsuenetako bat da Tolosako Casa Julian erretegia; gutxi jakingo du, ordea, lehenik fruta-denda berezi samarra izan zela. Bertako jabe Julian Rivas, Amerikara egindako bidaia batean, txundituta geratu zen Argentinako erretegiaren erretzekin. Hortik aurrera, ikertzeari eta probak egiteari ekin zion, gaur egun erretegiaren aurkitzen den hagaxkadun parrila inklinatua lortu arte.

Parrilan haragirik onena lortzeko bere intereserako, eztabaida jardunaldiak antolatzen zituen Rivasek, inguruko zirujau eta medikuen topagunea, non mozketarik onena zein zen eta nola egin behar zen eztabaibatzen zuten. Garai batean, txekorra erretzen zuten, baina traktoreak baserrietara heldu zirenean, idiak garraiorako erabiltzeari utzi zioten. Orduan, idi ugari geratu ziren baserrietan erabili gabe, eta ordura arte ezezaguna zen aukera horretaz baliatu zen Rivas.

1954an sortu zuen erretegia, Tolosako Santa Klara kalean. Nafarra zen, eta bere lurraldeko produktuak hasi zen eskaintzen; merkaturatzen ez ziren eta etxean jateko



erabiltzen ziren zainzuriek eta pikillo piperrak, esaterako, ospea hartu zuten. Arrakasta haren atzetik, baina, ez zuen familian negozioarekin jarraitzeko inor aurkitu, eta Matias Gorrotxategi lagunarengana jo behar izan zuen. Honek proposamena onartu, eta sekretu guztiak ikasi zituen; gaur egun, semeek

(Iñakik eta Mikelek Madrilen, eta Xabierrek Tolosan) eusten diote aita irakatsitako teknikari.

Duela zenbait urte, Xabierrek berak, zenbait aldaketa egitea proposatu zion aitari, behar bat zegoela ikusi zuelako. Hori bai, karta bere horretan mantendu nahi zuen. «Garai-

ko produktuak gehitu dizkiogu orain, eta txuleta gain, idiaren zati gehiago ere eskaintzen ditugu, bezeroek aukera gehiago izateko». Horri esker, munduko txoko guztietatik hurbiltzen dira bezeroak, baina ia denak txuleta dastatzeko gogoz etortzen direla aitortu du.

Baina zein da oihartzun horren sekretua? Bada, faktore askok bat egiten dutela dio Xabierrek: «Urte urte mantendu den filosofia, lantaldean lortutako giroa, bezeroarekiko tratua, eta noski, txuleta bera». Produktu preziatu honi dagokionez, kalitatezko haragia lortzea «ezinbestekoa» bada ere, koxinatzearen duten modu propioa azpimarratu du semeak. «Guk emaitzarik onena eskaini nahi dugu, nahiz eta zaila den beti asmatzea. Pertsona bakoitza ezberdina den bezala, txuleta bakoitza ezberdina da, baita txuleta bakoitzeko puska bakoitza ere».

CASA JULIAN TOLOSA

Helbidea. Santa Klara kalea, 6, Tolosa.

Telefono zenbakia. 943 671 417.

E-maila. contacto@casajuliandetolosa.com

Webgunea. casajulianmg.com

Sare sozialak. Facebook: Casa Julian Tolosa
Instagram: @casajulian1951

PAPERIK GABE, TXULETARIK EZ

Larramendin 50eko hamarkadan zegoen Montetxe tabernan du jatorria Casa Nicolasek. Han hasi zen Nicolas Ruiz, autodidakta modura, parrilan lehen probak egiten. Lortutako arrakastari esker, taberna erretegi bihurtu zuen. 60ko hamarkadan, Zumalakarregi kalera mugitu zen bere emazte Pepitarekin.

Geroztik, Pedro semea izan da tradizioari eutsi diona, 80ko hamarkadan hartu baitzuen lekukoa. Goitik behera aldatu zuen ordura arteko kontzeptu gastronomikoa, gaur gaurkoz aitzindariak diren nortasun zantzuekin: haragikiak erosi, produktua prestatu, erre eta mahaira eramateko modua. Erabat espezializatua da hasieratik bukaeraraino arteko kontrola, eta horrek Europako erretegien artean preziatuenetakoa izatera eramana du. Orain, jarraipena bermatua du erretegiak Xabier bilobari esker. «Martxan zegoen autobus bat gidatzen hastea bezala izan da niretzat. Familia bat gara, oso enpresa txikia, eta ematen dugun pauso txiki bakoitza oso handia da». Lezioa ondo ikasia du, eta gainera, balioan jarri nahi du erretegiaren historia. Izan ere, urte askoan industriak indar handia izan zuen erretegian. «Gure birrikak izan dira enpresariak, eta papergintza-



rik gabe, erretegia ez litzateke existituko», dio hirugarren belaunaldiko ordezkariak.

Urtero eskari gehiago izaten dituzte eta turismoari begira lan egitera igaro dira. Mundu guztiko bisitariak izaten dituzte, eta denak joaten dira erretegiako produktu izarra den txuleta dastatu nahian. Horrez gain, kontserbekin

osatatuko menua eskaintzen dute eta beste erretegiaren eskaintzen ez den ezkur-solomo iberikoa nabarmentzen dute. Bestetik, bezeroarekiko tratua eta harremana azpimarratzen ditu. «Kalitate altukoa da, gertukoa, etxekoa».

Eta zein da txuleta onenaren sekretua? Xa-

bierrek argi du: «Batetik, parrila inklinatua izatea; bestetik gihar barneko gantza duen haragiarekin lan egitea, betiere, kalitate handikoa. Samurragoa da eta hori asko eskertzen da. Guk prestatzen dugun errekia bikaina da erabiltzen dugun haragi motarako». Txuleta- ren prezioa, ordea, ikaragarri igo dela esan du. «Merkatua geldirik egon da, eta orain eskaria ikaragarri handitu da». Prezioak mantendu ditu, hala ere, Nicolas erretegiak. Akatsetatik ikastea bezain ikerketa hoberik ez dagoela airtortzen du. «Txuletak behin eta berriz errez ikasi dut». Orain, erretegiako eskaintzan berrikuntzak txertatzeko asmoa du: «Orain arte ikasitakoa praktikan jarri nahi dut, tradizioarekin jarraituz eta gure filosofia alde batera utzi gabe, baina garaiko produktuak sartuz. Gastronomia kultura da, eta kultura gastronomía. Hau pikutara joanez gero, kultura galduko dugu».

CASA NICOLAS

Helbidea. Zumalakarregi pasealekua, 7, Tolosa.

Telefono zenbakia. 943 654 759.

E-maila. info@asadorcasanicolas.com

Webgunea. asadorcasanicolas.com

Sare sozialak. Facebook: Asador Casa Nicolas
Instagram: @casa_nicolas

ARIMADUN SUKALDARITZA

Euskal Herrian xarma handienetakoa duen luxuzko hotela da Iriarte Jauregia; XVII. mendeko eraikin historikoan, naturaltasunez uztartzen dira tradizioa eta diseinu berritzaileak. Bidania-Goiatzen dago, naturagune handi baten erdian, eta erosotasuna, intimitatea eta lasaitasuna dira bere ezaugarri nagusiak. Iban Muñoak, 2009an zabaldu zituen hoteleko ateak, Lorena Arco emaztearekin batera. «Ingurua bisitatzeko abiapuntu bikaina da, baita egonaldi lasai edo erromantikoaz gozatzeko nahiz deskonektatu eta atse-den hartzeko ere», azaldu du Muñoak.

Goi mailako gastronomia onenaz gozatzeko aukera ere eskaintzen dute bertan, Enrique Fleischmann sukaldariaren eskutik. Batetik, egile-sukaldaritzako Bailara jatetxea dute. «Hemen bakarrik dastatu daitezke plater horiek. Ezin hobeto deskribatzen du gure izaera: tradizioa, berrikuntza, profesionaltasuna eta gure lanarekiko grina. Zintzoa da, nortasuna eta sormena konbinatzen dituen, eta protagonista bakarra du: zaporea».

Bestetik, Fleischmannen bertsio tradizionalea eta lagunartekoena eskaintzen duen Bistro jatetxea aurkitzen da. «Kalitatea balioan jartzen dugu, bizipenen sukaldaritza isla-



tzen duten errezeta soil, tradizional eta dibertigarriekin. Bertako nahiz nazioarteko ohiko platerak aurkitu daitezke, gure erara berrin-terpretatutako zapore klasikoekin».

Tokiko eta garaiko produktuekiko zaletasuna dute bi jatetxeetan eta gertuko baratze eta baserrietan ekoizten diren nahiz itsasoan haz-

ten diren elikagaiak prestatzen dituzte. «Kalitate goreneko produktuak ematen dizkigun ingurune natural bikainaz gozatzeko pribilegioa daukagu. Lurrinak, zaporeak eta forma naturalak erabat errespetatuz prestatzen ditugu platerak. Bistro maila handiko soluzio erraza izan da. Bailarak, berriz, prestigioa du

oinarrian». Bai batean zein bestean, sukaldariak «mugarik ez duten sortzaileak» direla nabarmendu du Muñoak. Berak eta Flieschmannnek «beharrezkoa» ikusi zuten bi linea gastronomiko izatea. «Sukalde beretik bi estilo ezberdin ateratzea lortu ditugu, baina biak kalitate handikoak, eta hori nabarmentzekoa da». Bi jatetxeetan, gainera, tratua berdina dela aitortu du: «Bezeroa etxean bezala sentitzen da, eta guk emozioen bitartez egiten dugu lan. Zoriontsu izan daitezen saiatzen gara».

Martxa ona daramatela eta arrakastaz hitz egin dezaketela esan du. «Hala ere, gertuko bezeroekin konektatzea lortu nahi dugu, osatu hartzen ez dutenentzat ere jatetxeak zabalik daudelako. Ez sentitu beste batzuentzat garela, zuretzat ere bagarelako. Sukaldaritza esperimentalaren gerturatze bat da hau; beraz, etorri, dastatu, gozatu eta ase».

IRIARTE JAUREGIA HOTELA

Helbidea. Eliz Bailara, 8, Bidania-Goiatz.

Telefono zenbakia. 943 681 234.

E-maila. info@iriartejauregia.com

Webgunea. iriartejauregia.com

Sare sozialak. Facebook: Iriarte Jauregia Hotel
Instagram: @iriartejauregia



TRATUAN DAGO ARRAKASTA

A naiarekin batera, 2019ko urtarrilean hartu zuen Ander Mendizabalek Euskal Herria plazako 1990 taberna. Lehenago ostalaritza sektorean ibilitakoak ziren biak, baina honako hau da taberna bat bere ardurapean duten lehen aldia. Pandemiaren eragina dela eta, «ez dira urte errazak izan», dio. Hala ere, pixkanaka, eta bezeroen fidelotasunari esker, lehen zuten erritmoa «berreskuratzen» doazela aitortu du. «Terraza bat izateak ere asko laguntzen du, eta beraz, alde horretatik zorionekoak gara».

Euskal Herria plaza «kokapen oso egokia» dela nabarmentzen du. Gazteen artean, gainera, lagunekin zerbait hartuz egoteko ohiko lekua da. «Hasi ginenean, ez nuen uste halako arrakasta izango zuenik, baina pandemiaren eraginez, geroz eta gazte gehiago ibiltzen da hemen, eta harrituta gaude. Hala ere, aldaketa naturala izan da, eta ez guk bilatu dugun zerbait». 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 herritarrak izaten ditugu. Badakite etorritzen den oro ongi etorria izaten dela».

Pandemiak eragindako beste aldaketa bat, gosariak eskaintzearena izan da; herrian, gainera, ez dira asko otordu horretarako prestatutako tabernak. «Ordutegia zela eta, tabernak irekitzen hasi ginenean, gauez lehenago itxi behar genuen. Ondorioz, lehenago zabaldu eta bezeroei bertan gosaltzeko aukera eskaintzen hastea erabaki genuen. Lehen ez genuen horrelakorik eskaintzen, baina sekulako harrrera izan du eta orain mantentzea erabaki dugu».

Pintxoak eta errazioak ere askotarikoak izaten dira. «Asteburuetan bereziagoak egiten ditugu, eta itsas zapoa tenpuran edota urdaiazpikoa, foie eta suetzitutako tipula duen ogi txigortua dira arrakasta handiena dutenak». Hanburgesak ere bereziak dituzte. Edarien kasuan, bertako eta nazioarteko bermutak eta ardoak dituzte, bezeroek denetik dastatzeko aukera izan dezaten. Oraingoz, «oso gustura» dau dela dio; «hona datorrenarenganako arretan dago gakoa, ondo zaindu behar dugu, lasaitasuna transmitituz».

1990 TABERNA

Helbidea. Euskal Herria plaza, 5-behea, Tolosa.

Telefono zenbakia. 943 119 017

Sare sozialak.

Facebook: 1990 Gastroteka.

Instagram: @1990_gastroteka_tolosa

E-maila. tolosa@1990gastroteka.eus

Webgunea. 1990gastroteka.eus



ESKAINZA, GERTUAGO

Tolosako Ikatza tabernaren ikur nagusi dira Jesus Mari Artutxa eta Kontxi Dorronsoro. Hiru hamarkada baino gehiago daramatzate herritar askoren ahosabaiak konkistatzen, baita eskualdetik nahiz nazioartetik etortzen diren bisitarien dastamena leuntzen ere. Eskaintza zabal dute, batez ere, bazkari eta afarietarako: ogitartekoak, plater konbinatuak, entsaladak, hanburgesak, sandwichak... astegun eguerdietan, eguneko menua dastatzeko aukera dago; guztia, gainera, arrazoizko prezioan.

Hori gutxi ez, eta mokadu txiki edo ertainak gustuko dituztenak sarean harrapatzeko ere ederki ikasia dute sistema, pintxoak baitira tabernako beste protagonistak: txipiroiez beteriko piperrak, onddoz beteriko berenjenak edo txahal-masailak, porru eta ganba krepa, otarrainxka eta hirugihar broxeta, onddo edo barazki pudinga... Eta arrantzaz hitz eginda, ezin aipatu gabe utzi txibi frijituak. Tabernako produktu izarra da, zalantzarik gabe. «Asteburu batean, 50-60 kilo txibi saltzera iritsi izan gara», aitortu dute.

Garai ezberdinak bizitzea egokitu bazaie ere, betiko filosofia berarekin jarraitzen dute. Bezeroak etxean bezala sentitu daitezen saiatzen dira, guztien nahietara egokitu, eta ahal den heinean, unean uneko eta bertako produktuak modu tradizionalen prestatuz. Horri, azken urteetan tabernan egindako eraberritze lanak gaineratu behar zaizkio. Irudia aldatu badu ere, betiko bezeroei nahiz berriak direnei eskaintza ahalik eta modu eskuragarrienean jartzeko, webgunea sortu dute: *ikatzataberna.eus*. Tabernako karta klik batean ezagutzeaz gain, eskariak egiteko aukera eskaintzen du, modu erraz eta sinplean.

Kalitatezko produktuak jateko leku lasaia da Ikatza eta egoera berrietara egokitzen jakin dute; zeliako, barazkijale zein beganoek ere sabela ondo betetzeko aukera dute bertan. Izan ere, beraientzako pintxo, errazio, plater konbinatu edota ogitartekoak prestatzen dituzte; zeliakoen kasuan, garagardoa ere eskaintzen dute. «Era guztietako eskaerak onartzen ditugu eta edozein moldaketa egiteko gaitasuna dugu».

IKATZA TABERNA

Helbidea. Plaza Berria, 6, Tolosa.

Telefono zenbakia. 943 674 913.

Sare sozialak.

Facebook: Ikatza Taberna

Instagram: @ikatzataberna

E-maila. ikatzataberna2002@gmail.com

Webgunea (eskariak egiteko). Ikatzataberna.eus



MUSIKAREKIN UZTARTZEAN

Mila bederatziehun eta hirurogeita bian sortu zen Saikin taberna, Tolosako Batxiler Zaldibia eta Gipuzkoa plaza kaleen artean (Leidor aretoaren atzean). Duela hamar urte, bertako alaba Sonia Alcalá lehen aldiz egin zen tabernaren jabe, eta horrekin batera, edukiera areagotu eta izena aldatu zion: Saikin 2. 2019ko irailean, gainera, beheko solairua (gaur egungo jangela) gehitu zion tabernari, eta Saikin 3 izatera igaro zen. «Behar bati erantzunez iritsi ziren aldaketa hauek. Eskari gehiago izaten genituen, eta beraz, beharrezkoa izan zen sukaldea handitzea».

Egunero dago zabalik taberna. 08:00etan abiatzen dira, gosariak emateko. Eguerdietan, eguneko platera eskaintzen dute, hiru aukera ezberdinekin. «Egunero etortzen dira inguruko bulegoetako langileak, zerbait azkarra eta erraza jateko asmoz. Menu bat jateko gogoz gerturatuz gero, ez dut horrelakorik egiteko arazorik izaten». Asteburuetan, berriz, eguerdiko aperitiboak eta errazioek arrakasta handia dutela aitortu du, eta kartaz aparteko hiru plater ere izaten dituzte. «Askotarikoa da gure eskaintza, besteak beste, txahal masail iberiko edo salteatutako barazkietatik, pizza edo hanburgesetaraino. Hau da, adin eta gustu guztietako herritarrek dute lekua hemen».

Hostopil saskitxoan aurkeztutako entsaladilla errusiarra da bertako pintxo izarra. «Taberna ireki zenetik dago, eta arrakasta ikaragarria du. Lehengo bezeroen oinordekoek ere eskatzen dute orain». Edarietan ere badira berezitasunak; Miro bermuta da aipagarriena, eta Tolosan bakarrik dira upeletik zerbitzatzen dutenak. «Zapore bikaina du, baita botilatik zerbitzatutakoak duen potentzia bera ere».

Duela gutxi, eskaintza berezi bati ekin diote. Hilabeteko azken asteburuan, musika kontzertu bat eskaintzen dute. Anaia esker jarri du martxan Soniak, buruan zuen proiektua. «Bezeroek, zerbait edan eta jaten duten bitartean, zuzeneko musikaz gozatzeko aukera izatea da helburua». Alcalá aitortu duenez orain arteko saioetara bertaraturakoei «izugarri» eskertu dute. «Honi esker, eta aurrera begira, era guztietako ekitaldiak eskainiko dituen gunea izatea nahi dugu, gertukoa, kalitatezkoa eta erosoa».

SAIKIN 3

Helbidea. Batxiller Zaldibia kalea, 1, Tolosa.

Telefono zenbakia. 943 652 435

Sare sozialak.

Facebook: barSaikin2

Instagram: @saikin3gastrotaberna

E-maila. saikin3gastrotaberna@gmail.com

Webgunea. Qr3281.buenacarta.com

ZUHAITZ ARTEAN, ERRONKAK GAINDITUZ

Abaltzisketako Larraitz auzoko paraje zoragarrian aurkitzen da Txindokiko Itzala jolas parkea. Soka eta egur zatiekin diseinutako oztopoz osatutako hiru zirkuitu ezberdin daude, eremu bakoitzak duen altueraren arabera sailkatzen direnak: txikia, ertaina eta handia. Horrez gain, orientazio ibilbideetan nahiz arku tiroan trebatzeko aukera eskaintzen diete adrenalina zaleei.



Aurten, urteurren berezia ospatzen ari da Txindokiko Itzala abentura parkea. Abaltzisketako Larraitz auzoan dago (txirrindularien mendate preziatuenetako batean), inguru zoragarrian, mendiz inguratuta eta zuhaitzen babesean. Jabe berriak ditu orain, eta martxoaren 27an ireki zuten. Gidari lanean aritzen direnak, ordea, lehendik ere parkean ibilitakoak dira, esperientzia handiko langileak. Txomin Lizeaga da horietako bat.

Aste Santuan bisitari ugari izan bazituzten ere, ezarritako neurri murriztaileek eta eguraldiak eraginda, apirilean mugimendu gutxi izan zuten. Baina maiatzean eta ekainean, ikastetxe ezberdinen bisitak tarteko, batzuek beste, 40 haur izan zituzten egunero. Orain, uztailean nahiz abuztuan egunero egongo da zabalik, eta udazkenean, asteburuetan bakarrik irekiko dute.

Batez ere, familia giroko turistentzako gune proposa da. Izan ere, zuhaitzen artean diseinaturako dozenaka jolasez (zubi nepal-

darrak, kulunkak, tirolinak...) osatutako hiru zirkuitu ezberdin burutzeko aukera dago: txikia, ertaina eta handia. Erronka horien bitartez, oreka, trebezia eta beldurra gainditzeko gaitasuna lantzen dituzte bisitariak. Parte hartzen dutenak, gainera, ez dira haurrak soilik izaten; gazte kuadrillak, pertsona helduagoak nahiz gurasoak ere ibiltzen dira tarteka. «Gehienetan, haurrek baino hobeto pasatzen dute», aitortu du Lizeagak.

Zirkuitu guztietan segurtasuna bermatu ahal izateko, erabiltzaile orok ikastaro txiki bat jasotzen du, zuhaitz batetik bestera balantzaka ibili aurretik. «Arnesak eta mosketoiak behar bezala erabiltzen jakiteko, proba bat egiten da zirkuitu txikian, bigarren eremura sartu aurretik». Hain justu, Lizeagak nabarmendu duenez, zirkuitu txikia da haur gehien erakartzen duen parkeko gunea. «Jolasik erakargarriena, berri, tirolinak dira».

Parkearen inguruan zerbait nabarmen-

tzekotan, honakoa dio Lizeagak: «Aintzat hartu behar da zein inguruan dagoen. Familia giroan egun pasa bat egiteko ezin aproposagoa da. Goizean mendi buelta bat egin daiteke; eguerdian bazkaltzeko aukera ugari dago; eta arratsaldean, zirkuituetan ibiliz borobildu daiteke eguna».

Zirkuituez gain, parkearen inguruan ibilaldi ezberdinak burutu daitezke. Arku tiroan aritzeko egokitutako espazioa eta orientazio jolasak egiteko aukera ere eskaintzen dute. «Burutzen ditugun ekintza guztietan guretzat garrantzitsua da partaideek ondare naturalaren balorea bereganatzea eta errespetuz gozatzea. Eremu polita, erakargarria eta jostagarria da, eta erabiltzaileak uneoro aktibo sentitzen dira».

Aurreko urteetan bezala, arroila jaitsiera eta eskalada saioak ere eskaintzeko asmoa dute; udazkenean aurreikusten dute horiek martxan jartzea. Bitartean, *Txindokikoitzala.com* webgunean kontsultatu daiteke parkearen eta eskaintzaren inguruko infor-

TXINDOKIKO ITZALA

Helbidea. Larraitz auzoa, Abaltzisketa.

Telefonoak. 943 654 757 edo 601908 669.

Ordutegia. Uda osoan zabalik (11:00–13:00 eta 15:00–17:00).

Sare sozialak. Facebook: Txindokiko Itzala

Instagram: @txindokikoitzala

E-maila. info@txindokikoitzala.com

Webgunea. Txindokikoitzala.com

ZIRKUITU TXIKIA (BASAJAUN)

Sartzeko adina. 4–8 urte.

Sartzeko altuera. 1,35 metrotik behera.

iraupena. Ordu eta erdi (10 laguneko taldeetan).

Informazio orokorra. Zortzi jolas eta bi tirolina.

Jolas eremua, lurretik 1,5 metrotara.

Oharra: Beharrezkoa da heldu baten laguntza.

Prezioa. 12 euro.

ZIRKUITU OSOA: ERTAINA + HANDIA (MIKELATS-ATARRABI + MARI)

Sartzeko adina. 9 urtetik gora (hortik beherakoak, heldu baten laguntzarekin).

Sartzeko altuera. 1,35 metrotik gora.

iraupena. Ordu eta erdi (10 laguneko taldeetan).

Erronkak. Ertainean, hamar jolas eta lau tirolina; handian, hamabost jolas eta sei tirolina. Jolas eremua, lurretik 3–5 metrotara (ertaina) eta 5–8 metrotara (handia).

Oharra: Hasiberriak diren helduentzat eta trebezia duten gazte eta haurrentzako modukoa. Gida bat egongo da erabiltzaileei laguntzen.

Prezioa. 18 euro.

BESTE EKINTZA BATZUK

Ginkana. Talde giroa eta partaideen autoestimua hobetzeko diseinaturako jolas dibertigarriak. Punteria landu nahi izanez gero, arku tiroa praktikatzeko aukera, arku txiki eta handiekin.

Orientazio proba. Mapa eta iparrorratz baten laguntzaz, orientazio ibilbide bat burutzeko aukera. Markaturako puntu guztiak topatu beharko dituzte, ahalik eta denbora tarte laburrenean, ahalik eta puntu gehien lortzeko.

Bisita gidatu antzeztua. Aralarreko Natur Parkeko eta inguruko fauna eta flora, kultura eta mitologia ezagutzeko aukera. Adin eta gaitasun mailaren arabera, ibilbide ezberdinak proposatzen dituzte.

**Parkeko ekintza guztietarako beharrezkoa da webgunean erreserba egitea.*

mazio guztia, txanden erabilgarritasuna eta erreserbak egiteko aukera. «Beti dago txandak betetzeko arriskua, eta beraz, beharrezkoa da erreserbak denborarekin egitea», aholkatu du Lizeagak.

ASTEASUKO ONDAREA

2015ean estreinatu zuten Bernardo Atxaga idazleak bere liburuetan sortutako Obaba lurralde literarioan oinarritutako Muskerraren Bidea ibilbidea. Ordutik eskaintza borobiltzen joan dira, eta Asteasu ezagutzeko aukera ematen duten ibilbideak dituzte aukeran, kultur eta natur ondare aberatsa duen herria baita. Muskerraren Bidea ezagutzeko bisita gidatua izango dute irailaren 5ean.



Asteasuko Elizmendi auzotik abiatuta Tranpazuloraino doa Obaba literarioa eta Asteasuko herria bateratzen dituen Muskerraren Bidea. Ibilbideak 17 geltoki ditu eta 2.160 metro, eta eskuko telefonoan Bernardo Atxaga idazlearen azalpenak entzuteko aukera dago, geltokietan dauden QR kodeei esker. Obaba lurraldeari lotutako kultur gaiak eta bertako pertsonaiei buruzko azalpenak entzun daitezke ibilbidea egiten den bitartean. Muskerraren Bideak Atxagak sortutako Obaba herrian murgiltzeko bide ematen du, hortaz.

Idazleak berak proposatu zuen ibilbidea egitea eta 2015ean egin zuten posible, Donostia 2016 Kultur Hiriburutzarekin elkarlanean.

Azken urteetan gainera, bisita gidatuak eskaintzen ditu udalak, eta irailaren 5ean

izango da hurrengo hitzordua. 11:00etan aterako dira plazatik, eta aurrez eman behar da izena 943 691 907 telefono zenbakira deituta edo udala@asteasu.eus helbidera idatzita.

Hiri barneko ibilbidea da Muskerraren Bidea eta familiarekin egiteko moduko txangoa da, baina Asteasu herrigunea baino askoz gehiago da, eta hori ere erakutsi nahi diote herritarrei eta kanpotarrei, beste lau ibilbiderekin.

Ibilbide sorta

Asteasu-Obaba Bide Herria ekimenaren barruan kokatu behar dira ibilbide horiek, izan ere, aspaldi, mendi bideen elkargune garrantzitsua izen zen herria eta horiek erakusten dituzte.

Lehen ibilbideak Erreka Bailara du izena, eta herriko errota zaharrak erakusten ditu

hiru kilometrotan, besteak beste, XIV. mendeko baten aztarnak. Uraren inguruan sortutako ofizioak eta eraikinak dira ibilbideko muina, beraz. 3.5 kilometro ditu, ordu betean egin daiteke eta ibilbide erraza da.

Mendizaleentzako da Usarrabiko Bira deiturikoa: hamasei kilometro ditu, eta Zelatungo lepora heltzen da. Hernio mendia Zelatundik inguratzen duen ibilbide zirkularra da, guzietan luzeena, 4-5 ordutan egiteko modukoa.

Olazarko Ibilbidean, sei kilometro eroso egin, eta, besteak beste, burdinola ikus daiteke. Larraulgo herriarekin elkarlanean egindako bidea da, eta bi herriak zeharkatzen ditu. Bi ordu eta erdian egin daiteke eta erraza da. Naturaz gozatzeko aukera paregabea eskaintzen duen ibilbidea da eta paraje ederrak ikusteko aukera ematen du.

Santamañako ibilbidea ere badago. San-

tuari eskainitako baselizara joateko aukera ematen du ibilbideak. Kondairaren arabera, tenplarioek eraiki zuten baseliza, baina historialarien arabera ez, nahiz eta garaikoa izan. Barruan, Santa Marina agertzen da erretaula berezi eta eguneratu batean.

Badu sekreturik erretaulak, bertan zulo bat baitago. Asteasuko zaharrek esaten dutenez, han burua sartu eta hiru kredo erreztzen dituenak ez du aurrerantzean, amesgaiztorik izango. Ibilbide errazekoa da azken ibilbide hau, 5 kilometro ditu eta 2 orduko iraupena.

MUSKERRAREN BIDEA

Helbidea. Herriko plaza, Asteasu.

Telefono zenbakia. 943 691 907

E-maila. udala@asteasu.eus

Bisita gidatua. Irailaren 5ean, 11:00etan. Aurrez eman behar da izena.