



Donostialdea

Sagardo lurra

Tierra de sidra





Donostialdea eskualdea 6 udalerri osatzen dute: Andoain, Astigarraga, Hernani, Lasarte-Oria, Urnieta, Usurbil.

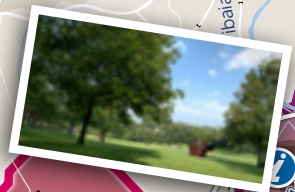
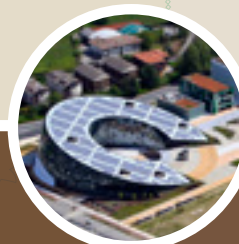
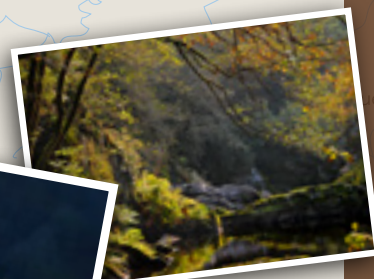
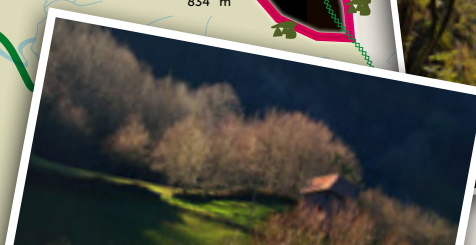
Kosmopolita den Donostiaren eta Gipuzkoa landatarraren artean dagoen eskualde honetan, lehia bizia dute paisia industrialek eta naturalek zein baino zein oparoagoa izateko. Abangoardiako eraikin adimendunak ikus daitezke Euskal Herriko monumentu megalitikoetako multzo handienetakoetatik kilometro gutxira.

Sagardoaren kultura bizirik mantentzeagatik nazioartean ezaguna da Donostialdea. Alde nabarmenak dituen eskualdea da.

La comarca de Donostialdea está formada por 6 municipios: Andoain, Astigarraga, Hernani, Lasarte-Oria, Urnieta, Usurbil.

A caballo entre la cosmopolita Donostia y la Gipuzkoa más rural, los paisajes industriales y los naturales pujan por ver quien es más exuberante. Edificios inteligentes de vanguardia a pocos kilómetros de la mayor concentración de monumentos megalíticos del País Vasco.

Por tanto, Donostialdea es una comarca de contrastes conocida internacionalmente por mantener viva la cultura de la sidra.



Ezagutu Sagardo Lurraren sekretoak

4

Gida 8 ataletan
banatu dugu.

Gorde behar ez diren
8 sekretu.

Partekatu nahi ditugun
eta kontatu behar dituzun
sekretoak.

Gure lurraren esentzia
laburtzen duten
8 sekretu:

Sagardo Lurra

Donostialdea



EUSKADI
BASQUE COUNTRY



Donostialdea

ANDOAIN · ASTIGARRAGA · HERNANI · LASARTE-ORIA · URNIETA · USURBIL

Sagardogintza

LOS SECRETOS DE LA SIDRA



6

Sukaldaritza

LOS SECRETOS DE LA
GASTRONOMÍA VASCA

12



Ama lurtia

Los rincones
más secretos



18

Harti miresgarriak

LOS SECRETOS MILENARIOS
DE NUESTRAS MONTAÑAS



32

Gure herriak

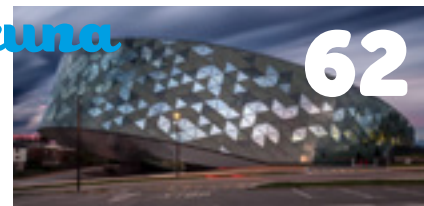
LOS SECRETOS DE NUESTROS PUEBLOS

48



Etorkizuna el futuro

62



Gida la guía

64



Descubre los secretos de La tierra de la sidra

5

Dividimos la guía en
8 bloques.

8 secretos para no
guardar.

Secretos que queremos
compartir
y que debes contar.

8 secretos
que resumen la esencia
de nuestra tierra:
la tierra de la sidra

Donostialdea

**Gure esker ona ondorengo
guztiei utzi dizkiguten
irudiengatik:** Sagardoaren
Lurraldea, Martin Berasategui,
Andrekale 35, Iñaki Sanz-Azkue,
Chillida-Leku, Orona Ideo,
Gipuzkoako Sagardogileen
Elkartea, Andoaingo,
Astigarragako, Hernaniko,
Lasarte-Oriako, Urnietako eta
Usurbilgo Udalei eta Gipuzkoako
Foru Aldundiari.

**Queremos agradecer las
imágenes cedidas por:**
Sagardoaren Lurraldea, Martin
Berasategui, Andrekale 35, Iñaki
Sanz-Azkue, Chillida-Leku, Orona
Ideo, Gipuzkoako Sagardogileen
Elkartea, los ayuntamientos de
Andoain, Astigarraga, Hernani,
Lasarte-Oria, Urnieta, Usurbil, y la
Diputación Foral de Gipuzkoa.



Sagardogintza

LOS SECRETOS DE LA SIDRA

6



Resulta difícil intuir la importancia que en un tiempo, tuvo la sidra natural en la economía de nuestra tierra. Debemos pensar que prácticamente todos los caseríos de la zona tenían lagar para su producción.

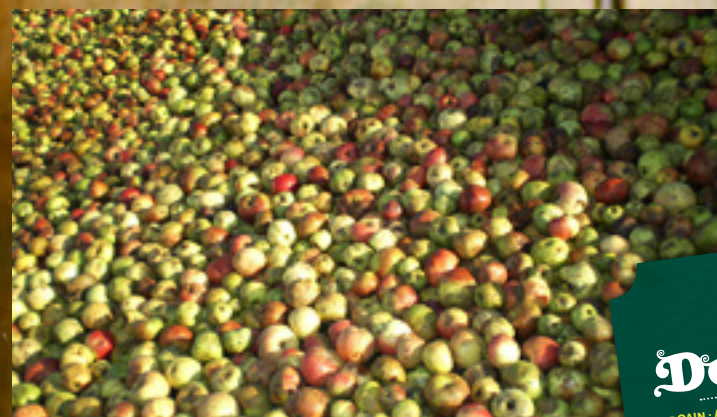
La sidra fue moneda de cambio, condición para las leyes forales y bebida milagrosa que acompañó a los marineros vascos por mares inexplorados.

En los últimos años la sidra está recuperando fuerza, incorporándose como elemento de valor añadido a la pujante oferta gastronómica vasca.

7

www.sagardoarenlurraldea.eus

www.sagardotegiak.eus



Donostialdea
ANDOAIN · ASTIGARRAGA · HERNANI · LASARTE-ORIA · URNIETA · USURBIL

Zaila da garai batean sagardo naturalak gure lurraldearen ekonomian izan zuen garrantzia susmatzea. Eskualdeko baserri gehienek beren produkzioarako tolarea zutela irudikatzen dugu.

Sagardoa trukerako txanpona izan zen, foru legeak babestua eta esploratu gabeko itsasoetan euskal marinelek lagun izan zuten edari miragarria.

Azken urteetan sagardoa bere esparrua berreskuratzen ari da, eta euskal gastronomiak duen eskaintza zabalari balio erantsia ematen dio.

Sagardo lurra

Donostialdea sagardotegi gehien dituen lurraldea da. 66. orrialdean duzu guztien zerrenda.

Donostialdea es el territorio con la mayor concentración de sidrerías. En la página 66 tienes un listado con todas ellas.

Txotx!

GARAIA

8 Txotx! oihuarekin batera hasten da sagardotegi garaia. Azken urteotan, hainbat esparrutako pertsonaia nabarmenei egokitu zaie txotx denboraldiari hasiera emateko ohorea: "Loreak" filman parte hartu duten emakume aktoreak, Miguel Indurain txirrindularia, Ainhoa Arteta sopranoa, Karlos Arguiñano sukaldaria, Josune Bereziartu eskalatzailea, Retegi II, Aimar Olaizola eta Martinez de Irujo pilotariak, Aritz Aranburu surflaria, Oskorri musika taldea, Eneko Atxa sukaldaria, Aranzadi zientzia elkarteak, besteak beste.



La temporada de sidra comienza a la voz de Txotx! De unos años a esta parte, el honor de iniciar la temporada corresponde a personalidades relevantes de diferentes ámbitos: las actrices de "Loreak", el ciclista Miguel Indurain, la soprano Ainhoa Arteta, el cocinero Karlos Arguiñano, la escaladora Josune Bereziartu, los pelotaris Retegi II, Aimar Olaizola, Martinez de Irujo, el surfista Aritz Aranburu, el grupo Oskorri, el cocinero Eneko Atxa y Aranzadi zientzia elkarteak entre otros.

EL RITUAL SAGARDOZALE

En el fenómeno de las sidrerías destaca su singular liturgia, reminiscencia de aquella cata comercial, el picoteo y todo lo que rodeaba la venta.

Te contamos las claves:

1. La sidra es escanciada directamente desde la Kupela (barril).

En enero el zumo de manzana se ha convertido en deliciosa sidra. Se abre la temporada que dura hasta abril, es el momento de máxima expectación y afluencia, pero algunas sidrerías permanecen

ABIERTAS TODO EL AÑO

Urtarrilean, sagar zukua sagardo goxo bihurtuta dago, eta sagardotegi denboraldia irekita dago. Ikusmina sortzen du garai honek eta jende ugari hurbiltzen da. Baina sagardotegi batzuk **URTE OSOAN DAUDE IREKITA.**



SAGARDOZALEEN ERRITUA:

9 Sagardotegietan nabarmena da jarraitzen den errituala. Erritual horretan ikusten da garai bateko dastaketa komertzialaren kutsua, mokaduak jatea eta salmentarekin zerikusia zuen guztia.

Gakoak kontatuko dizkizugu:

1. Sagardoa kupeletik bertatik hartzen da.
2. Kupela tapoi funtzioa duen txotxa kenduta irekitzen da. Egun, kupel gehienek iturriak dituzte. Errenkadan jarri eta, erronda bukatzen denean, berriro ixten da kupela.
3. Lehen zutik jateko ohitura zegoen, baina gaur egun sagardotegi gehienetan mahai eta aulki luzeak dituzte.
4. Ohiko menua: bakailao-tortila, bakailaoa piperrekin eta txuleta; postrerako, gazta eta intxaurreak.
5. Nahi adina sagardo edan dezakezu.

2. La Kupela se abre quitando el palillo (txotx) que hace de tapón. Hoy día la mayoría tiene grifos. Nos disponemos en fila hasta que se completa la ronda y se cierra la Kupela.
3. Se solía comer de pie, hoy lo más normal es disponerse en grandes mesas con bancos corridos.
4. El menú suele ser tortilla de bacalao, bacalao con pimientos y chuleta. De postre queso y nueces.
5. Puedes consumir toda la sidra que quieras.





10

**Ez galtzeko
bisita**
No te lo
puedes perder



eta gainera / **Y ADEMÁS:**



**SAGARDOTEGI BAT BARRUTIK EZAGUTU NAHI BADUZU,
EZ GALDU SAGARDOTEGI BATZUEK ESKAINTZEN DUTEN**

bisita gidatuak.

AHAZTUKO EZ DUZUN ESPERIENTZIA DIDAKTIKOA DA.

66. orrialdeko zerbitzu gida ikusi.

**SI QUIERES CONOCER UNA SIDRERÍA POR DENTRO,
EN UNA EXPERIENCIA DIDÁCTICA INOLVIDABLE,
ALGUNAS SIDRERÍAS OFRECEN**

visitas guiadas.

Consulta la guía de servicios en la página 66

**Sagardoaren munduko
sekretu guztiak ezagutu
nahi badituzu,
ezinbesteko hitzordua duzu.**

SAGARDOETXEA, museoa baino gehiago da, esperientzia da, sagardoaren historia eta elaborazioa ezagutzeko jarduerak eskaintzen dituen gune interaktiboa baita. Sagardoaren mundutik ibilbidea eta bertan oso sagardo gozoa dastatu ahal izango duzu.

Museo gunea.

Sagararren eta sagardoaren historia eta Euskal Herriko kulturen duen garrantzia. Argibide panelak, material interaktiboa, argazkiak eta jokuak.

Sagastia.

Azalpenak, erakusketak, txertaketak eta laborantzak...

Sagardo dastatzea, denda...

**Si quieres saberlo todo
en torno a la sidra,
tienes una cita ineludible.**

SAGARDOETXEA, más que un museo, es una experiencia, porque está pensado como un espacio interactivo con actividades en torno a la historia y la elaboración. También puede ser un paseo y podrás degustar la deliciosa sidra.

El espacio museístico.

Historia de la manzana y de la sidra, y su importancia cultural en Euskal Herria. Paneles informáticos, material interactivo, fotografías y juegos.

El manzanal.

Diversas actividades demostrativas, enseñanzas, injertos y cultivos...

Cata y degustación de la sidra. Tienda.



www.sagardoetxea.eus

11

**SAGARDOAREN MUNDUA
JAIARI ESTUKI LOTUTA DAGO.**

Adi egon gure agendari, gure eskualdeko herri guztietan ospatzen baitira sagardoari eskainitako egunak.

**EL MUNDO DE LA SIDRA ESTÁ
ESTRECHAMENTE LIGADO A
LA FIESTA.**

Estate atento a nuestra agenda porque en todas nuestras localidades se celebran días dedicados a la sidra.

Sagardo eguna



LOS SECRETOS DE LA GASTRONOMÍA VASCA

Sukaldaritza

12

Egun, puntako gure sukaldariak mundua liluratzen jarraitzeko arauak hautsi eta zapore berriak sortzen ahalegintzen dira.

Donostialdea eskualdean ez da zaila aurkitzea urte askotan sutondotan egindako lan paregabearen jakinduria jasotzen duten jatetxeak. Egile-sukaldarien jatetxeak, esaterako Hernanin, Ixak Salaberriaren Fagollaga edo Lasarte-Orian Martin Berasategiren punta puntako jatetxea. Ohartuko zara zergatik dituen hiru Michelin izar.

Edozein aukeratzen duzula ere, ez dizu hutsik egingo.



Gure jatetxeak

13

Gida honen bukaeran topatuko duzu aukeratu ditugun jatetxeen zerrenda. (69.orrialdea)

Al final de esta guía podrás encontrar un listado con nuestra selección de restaurantes. (página 69)

www.donostialdea.eus



Hoy nuestros cocineros más punteros se afanan por romper las normas y crear nuevos sabores que siguen maravillando al mundo.

En la comarca de Donostialdea no es difícil encontrar restaurantes que recogen la sabiduría de muchos años de buen hacer en los fogones. Restaurantes de cocineros de autor como Ixak Salaberria (Fagollaga) en Hernani, o restaurantes de vanguardia como el de Martín Berasategui en Lasarte-Oria, y comprobar in-situ, el porqué de sus tres estrellas Michelin.

Sea cual sea tu opción, no te defraudará.



Gure produktuak

Euskal sukaldari adituek diote sekretua kalitatezko produktuetan datzala. Eta halakoxeak dira Donostialdean ekoizten direnak.



PRODUCTOS PROPIOS DE CALIDAD

Los grandes de la cocina vasca suelen decir que el secreto son los productos de calidad, como los que se producen en Donostialdea

14

Gure baratzetatik

Tradizioari jarraituz ekoiztutako garaiko produktuak Zapore guzitarekin, nutrizio ezaugarri guztiekin.
Ezagutu egin behar dituzu Astigarragako illarrak, Aginako piperrak, edo Donostialdeako tomateak.

DIRECTOS DE LA HUERTA

Productos de temporada cultivados conforme a la tradición. Con todo el sabor, con todas las propiedades nutricionales.
No te puedes perder los guisantes de Astigarraga, los pimientos de Aginaga o los tomates de Donostialdea.



Azoka

Ohiko azoka eguna, hilabeteroko 2. larunbatean Hernanin, bertan inguruko baserritarrek zuzenean saltzen dituzte garaian garaiko produktoak.

15

MERCADO AGRÍCOLA

Tradicional día de mercado el segundo sábado de cada mes en Hernani, en el que los y las baserritarras del entorno venden de forma directa al público los productos de temporada.

Consulta nuestra agenda
Página 64

Gure agenda kontsultatu:
64. orrialdea



Gure mendietatik

- Betizua, erdi basati bizi den bertako behi arraza
- Arkumea- antxumea
- Idiazabal, Artzai gazta
- Perretxikuak eta garaiko onttoak
- Eztia

DE NUESTRAS MONTAÑAS

- Betizu, la raza de vaca autóctona que vive semisalvaje
- Cordero-cabrito lechal
- Queso Idiazabal y Artzai Gazta
- Setas y hongos de temporada
- Miel



Aginagako txitxardinak

Txitxardina angilaren umea da. Oria ibai bazterrean hartzen da aspalditik; oso preziatuak dira eta kutixia da egun berezietarako.

Angulas de Aginaga

La angula es la cría de la anguila. Se captura en la ribera del Oria desde tiempos inmemoriales, son muy apreciadas y un plato exquisito para ocasiones especiales.

Nekazaritza ekologikoa

Bertako ekoizle askok hartu dute erabakia ekologikoki ekoizteko eta ingurua nahiz osasuna errespetuz hartzeko. Kontsumo talde asko daude ere.

Hernaniko Karabeleko etxaldeak nekazaritza ekologikoa sustatzen du.

Bertan bistita gidatuak antolatzen dituzte etxaldearen funtzionamendua eta barazkien ezaugarriak ezagutarazteko www.karabeleko.org

16



Agricultura Ecológica

Son muchos lo productores locales que se han decantado por la producción ecológica y los métodos respetuosos con el medio y con la salud. Además existen muchos grupos de consumo. En la finca agroecológica Karabeleko de Hernani, se pueden realizar visitas guiadas para conocer el funcionamiento del agrosistema y las características de las hortalizas.

Artzai Gazta eta Idiazabal Jatorri Deitura duen gazta

Euskal artzaien gazta da, ardi latxaren esne gordinarekin egindakoa, gure arbasoek artzantza ulertzen zuten modura. Behin dastatzen baduzu, ziur egon ez dela azkeneko aldia izango. Gure eskualdean egiten dira Artzai Gazta eta Idiazabal jatorri deitura duten gazta batzuk eta bat ekoizpen ekologikoan.

Gaztategi horietara bisita gidatuak egin daitezke, eta bertan ikusi gazta egiteko jarraitzen diren pausoak urratsez urrats: artaldearen elikadura lehenik, ondoren ardiak jeltzea, eta amaieran, gaztandegian gazta egitea. www.basquecooltour.com



Queso Denominación de Origen Idiazabal y Artzai Gazta

Es el queso de los y las pastores vascos, por antonomasia hecho con leche cruda de oveja latxa y con la misma manera de entender el pastoreo de nuestros ancestros. Si lo pruebas seguro que no será la última vez.

En nuestra comarca se producen varios quesos Denominación de Origen Idiazabal y Artzai Gazta, uno de ellos en producción ecológica. Y se pueden hacer visitas guiadas a las queserías donde se podrá ver paso a paso todo el proceso que conlleva la creación del queso, desde la alimentación del rebaño, pasando por el ordeño de las ovejas, hasta la elaboración del queso en la quesería.



Miniaturen sukaldaritza

Hain ezagunak diren gure tabernetako pintxoak oso kontuan hartzeko aitzakia bihurtu dira. Ezinbestekotzat jotzen ditugu. Guztiz tentagarriak diren mokaduak tamaina txikiko proposamen gastronomiko harrigarrietan bihurtu dira (Astigarragako illarraren eguna, Hernaniko Bakailao Astea, Lasarte-Oriako pintxo ibilbidea, Usurbilgo Tipi-Tapa...)

Cocina en miniatura

Las archiconocidas tapas de nuestros bares, se han convertido en un inexcusable clásico, que no queremos dejar pasar por alto. Irresistibles bocados convertidos en cada vez más sorprendentes propuestas gastronómicas en miniatura. (Día del guisante de Astigarraga, Semana del Bacalao de Hernani, ruta del pintxo Lasarte-Oria, Tipi-Tapa Usurbil...)

17

EUSKADI GASTRONOMIKA DONOSTIALDEA-ko Produktu Enogastronomiko Kluba

Donostialdea Produktu Enogastronomiko Kluba Euskadi Gastronomikaren parte da, eskualdeko turismo gastronomikoa bultzatzeko helburuarekin lan egiten duen kluba.



EUSKADI GASTRONOMIKA Club de Producto Enogastronómico DONOSTIALDEA

El Club de Producto Enogastronómico Donostialdea es parte de Euskadi Gastronomika, un Club que trabaja para impulsar el turismo enogastronómico en la comarca.

SAGARDETEGIAK | SIDRERIAS

Andoain
Gaztañaga · Tel. 943591968

Astigarraga
Alorrenea · Tel. 943336999
Bereziartua · Tel. 943555798
Ettxeberria · Tel. 943555697
Gurutzea · Tel. 943552242
Larrarte · Tel. 943555647
Petrítegi · Tel. 943457188
Rezola · Tel. 943552720
Zapiain · Tel. 943330033

Hernani
Akarregi · Tel. 943330713
Altzueta · Tel. 943551502
Iparragirre · Tel. 943337370
Itxas-Buru · Tel. 943556879
Otsua-enea · Tel. 943556894
Zelaia · Tel. 943555851

Urnieta
Elutxeta · Tel. 943556981
Oianume · Tel. 943556683

Usurbil
Aginaga · Tel. 943366710
Arratzain · Tel. 943366663
Saizar · Tel. 943364597

JATETXEAK | RESTAURANTES

Andoain
Txertota · Tel. 943590721

Astigarraga
Ibai-Lur · Tel. 943335255
Iretza · Tel. 943330030
Roxario · Tel. 943551138
Yalde Erretegia · 943330530

Hernani
Errioguardaenea · 943330291
Iturralde · Tel. 943330461
Saretxo · Tel. 943556481

Lasarte-Oria
Goiegi · Tel. 943361404

Urnieta
Hotel K10 · Tel. 943337357
Oianume · Tel. 943556683

PINTXO-TABERNAK | BARES DE PINCHOS

Hernani
Aralar · Tel. 943331506
Kixkal · Tel. 943336699

Urnieta
Guria · Tel. 943005650

OSTATUAK | ALOJAMIENTOS

Andoain
Txertota · Tel. 943590721

Astigarraga
Astigarraga · Tel. 943311600

Urnieta
Altzibar-berri · Tel. 626551429
Enbutegi · Tel. 628523922
K10 · Tel. 943337357
Montefrio · Tel. 943557158

Usurbil
Aginaga · Tel. 943370668

INTERPRETAZIO ZENTROAK | CENTROS DE INTERPRETACIÓN

Sagardoetxea, Astigarraga
Tel. 943550575

JARDUERETAKO ENPRESAK | EMPRESAS DE ACTIVIDADES

Basque Cooltour, Urnieta
Tel. 626786750

GAZTANDEGIAK | QUESERÍAS
Adarrazpi, Urnieta · 626786750





Ama lurtia

LOS RINCONES MÁS SECRETOS

**Industrial-a naturala,
gizatiartua-basatia...
Horrelakoa da
Donostialdearen ingurua.**

Leitzarango baso oparotik egingo dugu ibilaldia, Oria ibaiaren ur bareak zeharkatuko ditugu bokaletik, Adarramendiko eta Urumea bailarako trikuharri eta harrespil mitikoak bisitatuko ditugu; **bidaiak ez dizu hutsik egingo.**

*Ama lurtia
hain gertu!*

**Industrial-natural, humanizado-salvaje...
así es el entorno de Donostialdea.**

Haremos un recorrido por el exuberante bosque de Leizaran, surcaremos las tranquilas aguas del Oria en su desembocadura, visitaremos los míticos dólmenes y crómlech de Adarramendi y del valle de Urumea; **el viaje no te defraudará.**

Tan cerca. tan natural

20

Brutales desniveles sirvieron de muralla natural a una industrialización que crecía de forma desordenada. Sólo un pequeño tren (hoy vía verde) se aventuró por estos parajes imposibles. Cuando te internas en el manto verde de Leitzaran parece que entras en otro mundo.

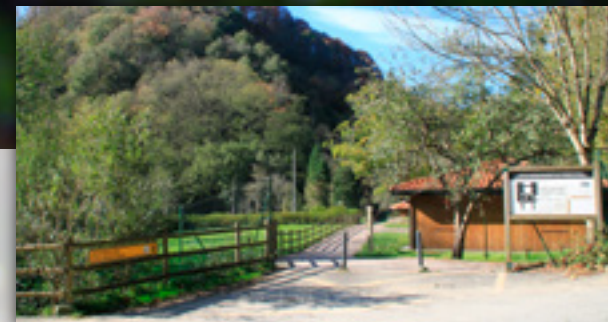
No te lo pierdas, pero sobre todo, respétalo.

Ama lurr

Leitzaran

Malda itzelak eragabe hazten ari zen industrializazioaren harresi natural izan ziren. Tren txiki bat soilik ausartu zen ezinezko paraje horietatik (egun Bide Berdea). Leitzarango mantu orlegian barneratzen zarenean beste mundu batean sartzen zarela dirudi.

Ez ezazu galdu, baina batez ere, errespetatu ezazu.



leitzaran
bisitarien etxea
centro
de visitantes

Andoaingo erdigunetik errepidez iritsi zaitezke eta ibilgailua Otietako aparkalekuan utzi, edo Plazaola-Leitzaran Bide Berdetik inguratu zaitezke, Auzokalte zubitik igaro eta Otietak aparkalekuraino eramango zaituen tunela gurutzatuta.

Gertu, oso gertu, Leitzaran Bisitarien Etxea dago, parkearen interpretazio-gunea, non Leitzarango Biotopo Babestua ulertzeko gakoak emango dizkizuten.

Bertatik tankera eta zailtasun ezberdinetako txangoak abiatzen dira. Unanibia zubitik has zaitezke, "sorginen zubitik", bisitarien etxetik 200 metrora.

Puedes llegar desde Andoaín por carretera y aparcar en el parking, o acercarte por la Vía Verde del Plazaola, pasando el puente de Auzokalte y cruzando un túnel que te lleva hasta el parking.

Cerca, muy cerca está Leitzarango Bisitarien etxea (la casa del visitante) el centro de interpretación del parque, donde te darán las claves para entender el biotopo protegido de Leitzaran.

De aquí parten excursiones de todos los niveles y estilos. Puedes empezar por visitar el puente de Unanibia, o puente de las brujas a tan sólo 200 m del Bisitarien etxea.



www.leitzaran-andoain.eus/



21

Leitzarango edertasun
paregabea azalduko
dizuten bi ibilbide
proposatzen dizkizugu.

Os proponemos
dos itinerarios que os
servirán para descubrir
la singular belleza de
Leitzarán.

Familia guztiarentzat
paseo zoragarria.

Ubaran

Un delicioso paseo para toda la familia

3,32 km



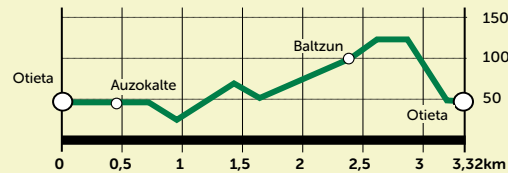
0:30 h



60 m



SL- Gi 30

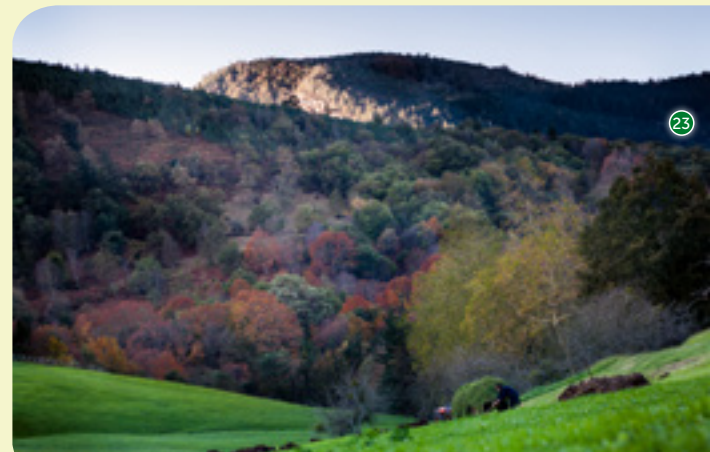


Ubaran Leitzarán ibaiaren adar bat da,
garai bateko jarduera frenetikoaren
lekuko diren errotez zipritindutako
paraje lasaia igarotzen duten ur garbiak
daramatzan ibaiadarra.

Zalantzarik gabe, Andoaingo lekurik
ederrenetakoa.
Tunela eta Auzokalteko zubia zeharkatu.

Ubaran es un afluente del río
Leitzarán, limpias aguas que
recorren un paraje tranquilo
salpicado de infinidad de
molinos testigos de una
actividad frenética ya pasada.

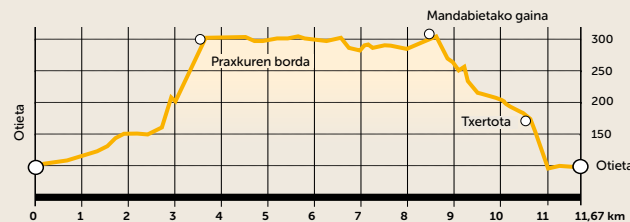
Sin duda, un lugar de los más
bellos de Andoaín. Tras pasar el
túnel y el puente de Auzokalte,
cogemos una senda a la
derecha.



Kaneletako bidea

Otietatik 2,2 kilometrotara, Plazaola
ibilbidea utzi eta eskubitara desbideratuko
gara Leitzarán ibaia gurutzatzeko; kilometro
eskaseko aldapa bizi batek Praxkuren
bordaraino eramango gaitu. Ia garaiera
galdu gabe, Mandabietako leporaino
helduko gara, berriz ere Otieta jaisteko.

A 2,2 km de Otieta, dejamos la ruta del Plazaola
y nos desviamos a la derecha para cruzar el río
Leitzarán, una pendiente muy pronunciada de
apenas un kilómetro nos lleva hasta la borda
de Praxku. Prácticamente sin perder altura
llegaremos al alto de Mandabieta. Para bajar de
nuevo a Otieta.



Una buena caminata
por los canales
hidroeléctricos

PR.GI 161

11,7 km



3:30 h



331 m



²⁴ Ama lurtia



Por la ruta del Oria

Con la marea alta, el mar avanza por los sinuosos meandros del Oria llegando hasta la localidad de Usurbil.

El hábitat resultante de la mezcla de agua salada y dulce genera una biodiversidad de gran interés, que merece la pena conocer.

El observatorio del humedal de Saria nos da la posibilidad de disfrutar de especies de flora y fauna autóctona y migratorias en su paso hacia África en **el Biotopo protegido de la ribera del Oria.**

Oria *n barrrena*

Itsasgoran, itsasoa Usurbil herriraino iristen da Oriako meandro bihurrietan barrena.

Ur gazi eta gozoak nahasteak eragindako habitatak interes handiko bioaniztasuna sortzen du, ezagutzea merezi duena.

Oria erriberako Biotopo Babestuan, Saria hezeguneko behatokiak landare eta animaliez gozatzeko aukera ematen digu: bertakoez eta Afrikako bidean doazen espezieez.





PROPUESTA ACTIVA:

Descenso del Oria en kayak

Conoce la ribera del Oria de una manera diferente. Aprovecha la marea y será más fácil llegar hasta el mar pasando por Orio, disfrutando de las actividades de remo en el Oria.

PROPOSAMEN AKTIBOIA:

Kayak jaitsiera Orian barrena

Ezagutu Oriako ibaiertza beste modu batera. Marea aprobetxatuz eta Oriotik pasaz, errazagoa izango da itsasoraino heltzea. Eta Oria ibaian arraun jardueraz gozatzeko aukera izango dugu.

www.begi-bistan.com

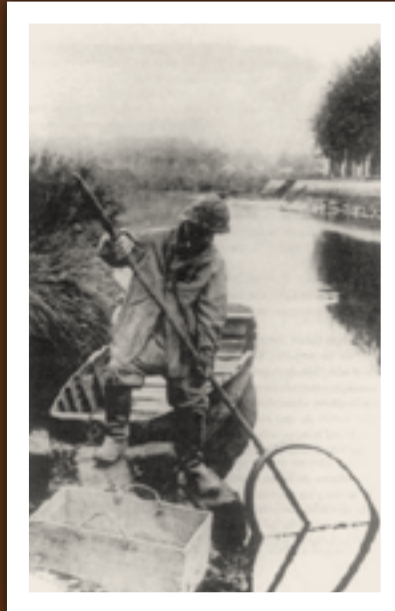


De oficio angulero

El río Oria también nos da la posibilidad de conocer el oficio angulero: pescadores de angulas o "txitxardinak", alevines de las anguilas.

Desde el siglo XIX la practicaban la mayoría de los "baserritarras" ribereños, de otoño a invierno y normalmente de noche. Antiguamente vestían prendas impregnadas con aceite de linaza, para que el agua resbalara sobre las mismas, y protegían su cabeza con una boina y con un saco de arpillera. Un farol con dos velas o un candil de carburo era su sistema de alumbrado. La embarcación típica del Oria se llama "ala" de 8 ó 9 m. de eslora, de fondo plano y popa ancha y proa chata y puntiaguda, en forma de cuchara, para poder atracar de frente en las playas y en los limos.

Durante los años 70 del siglo pasado, las angulas son muy apreciadas, lo que contribuyó junto con la contaminación de los ríos guipuzcoanos a la merma de la población. Actualmente, son grandes los esfuerzos que se están haciendo por recuperar la población de angula en el río Oria.



Anguleroen lanbidea

www.aintzinakolanbideak.net
www.oficiostradicionales.net



Oria ibaiak anguleroen lanbidearen ingurukoak ezagutzeko aukera ematen digu: angulen edo txitxardinaren nahiz aingira-arrainkumeen arrantzaleak.

Arrantza mota hau udazkenetako eta neguetako, normalean, gauetan egiten zuten ibaiertzetako baserritar gehienek. Garai batean linaza oliotan bustitako jantziak jantzen zituzten. Honela, urak irrist egiten zuen arroparen gainetik. Buruan txapela eta eskutrapuzko zakua jantzen zuten. Bi kandela dituen eskuargia edo karburozko kriseilua erabiltzen zuten argia izateko. Oriako ontzi tipikoak "ala" du izena, 8-9 metro luze da, hondoa laua, popa zabala eta branka zapa eta puntaduna, goilara itxuraduna, hondartza parean eta lokatzetan lur hartzeko.

Aurreko mendeko 70eko hamarraldian txitxardinak oso preziatuak izan ziren. Horregatik eta Gipuzkoako ibaietako kutsadura maila handia izateagatik, txitxardin kopuruak behera egin zuen. Gaur egun saiakera handia ari dira egiten, Oria ibaian dagoen txitxardin kopuruak gora egin dezan.



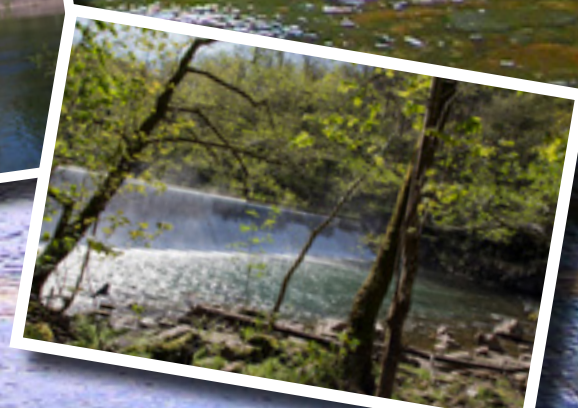
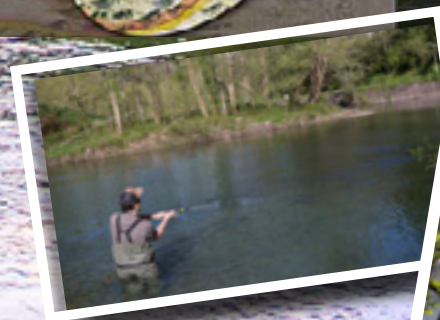
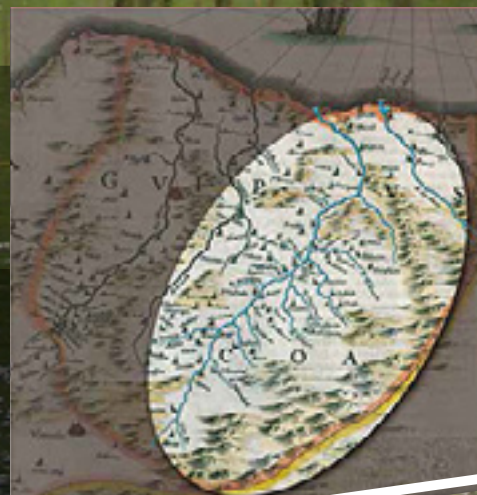
Urumea

Urumea ibai azkar eta bihurgunetsua da. Nafarroan jaio, Ezkurrako mendatean, Ereñotzu bailara eta Aiako Harriko Parke Naturaleko paraje natural eta landatarrak zeharkatu, industrial guneetatik igaro, eta Donostia kosmopolitan itsasoratzen da.

El Urumea es un río rápido y sinuoso. Nace en Navarra, en el puerto de Ezkurra, surca parajes naturales y rurales del valle de Ereñotzu y del Parque Natural de Aiako Harria, pasa por zonas industrializadas y desemboca en la cosmopolita Donostia-San Sebastián.

Baina Urumea ibaiak historia luzea ere badu. Garai batean 16 ibai-portu izatera iritsi zen, Ainguren Errege fabrika zuen ertzean, eta bidesaria kobratzen zen. Beraz, garai haietan benetako autobidea zen.

Pero el río Urumea tiene además una larga historia. En un tiempo tuvo hasta 16 puertos fluviales, una Real Fábrica de Anclas en su orilla y se cobraba peaje por lo que era una auténtica autopista en aquellos tiempos.



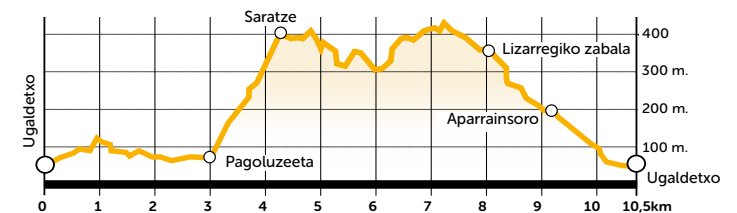
Urumea Aiako Harriatik

Oberango ibilbideak Hernani, Donostia eta Erreterriako udalerrien mugak zeharkatzeko aukera emango digu, Urumeako bailaran oraindik ere aurki daitezkeen ibaiertz ederretaz eta pagadi zabaletaz gozatzeko parada izango dugularik.

El Urumea por Peñas de Aia

Este recorrido nos brinda la oportunidad de caminar por los límites entre Hernani, Donostia y Erreterria disfrutando de un bonito tramo de la ribera del Urumea, además de discurrir por extensos bosques de hayas.


Oberan



Urumea bailararen natura-
aberastasun handiak turismo
aktiborako leku aproposa
bihurtzen du: mendi-
ibilbideak, piraguismoa, BTT
ibilbideak, kirol-arrantza...
Aukera guztiak gertutik
ezagutu nahi baditzu ikusi:

La enorme riqueza natural de
la cuenca del Urumea es un
lugar idóneo para la práctica
del turismo activo. Senderismo,
piragüismo, recorridos BTT,
pesca deportiva...
Si quieres conocer de cerca su
potencial visita:



Harri miresgarriak

LOS SECRETOS MILENARIOS
DE NUESTRAS MONTAÑAS

Donostialdean dago Euskal Herriko multzo megalitiko handiena. Gure mendiak historiaurreko aztarnaz josita daude: menhirrak, trikuharriak, mairubaratzeak...

Euskal tradizioak jasotzen du monumentu hauek izugarrizko indarra zuten pertsonaia mitologikoek eraiki zituztela.

Oharkabeen pasako ez dituzun magiaz eta misterioz betetako lekuak.

32

En Donostialdea se encuentra la mayor densidad de restos megalíticos del País Vasco.

Nuestras montañas están repletas de vestigios prehistóricos, en forma de Menhires, dólmenes o crómlech.

Según la tradición vasca estos monumentos fueron construidos por seres mitológicos de incommensurable fuerza.

Lugares, que mantienen un halo de magia y misterio que no te pasará desapercibido.

33

OINDI-MANDOEGI

PARKE MEGALITIKOA

OINDI-MANDOEGI, IGORIN-AKOLA ETA ANDATZA dira Donostialdeako estazio megalitikoak osatzen duten megalito multzoak.



34

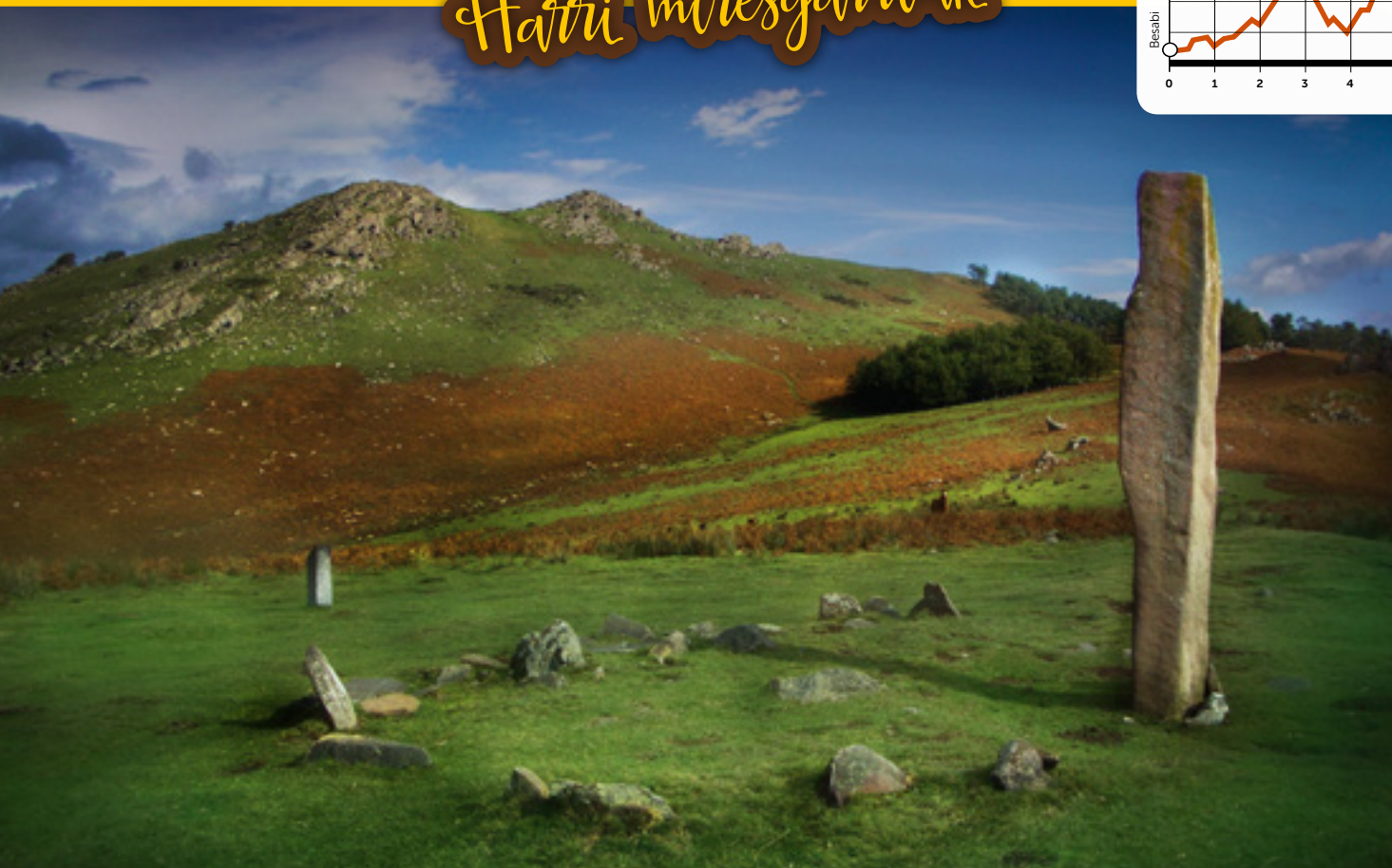
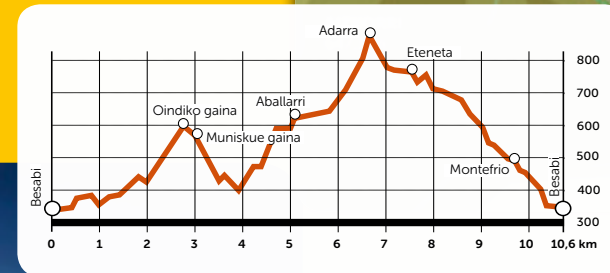
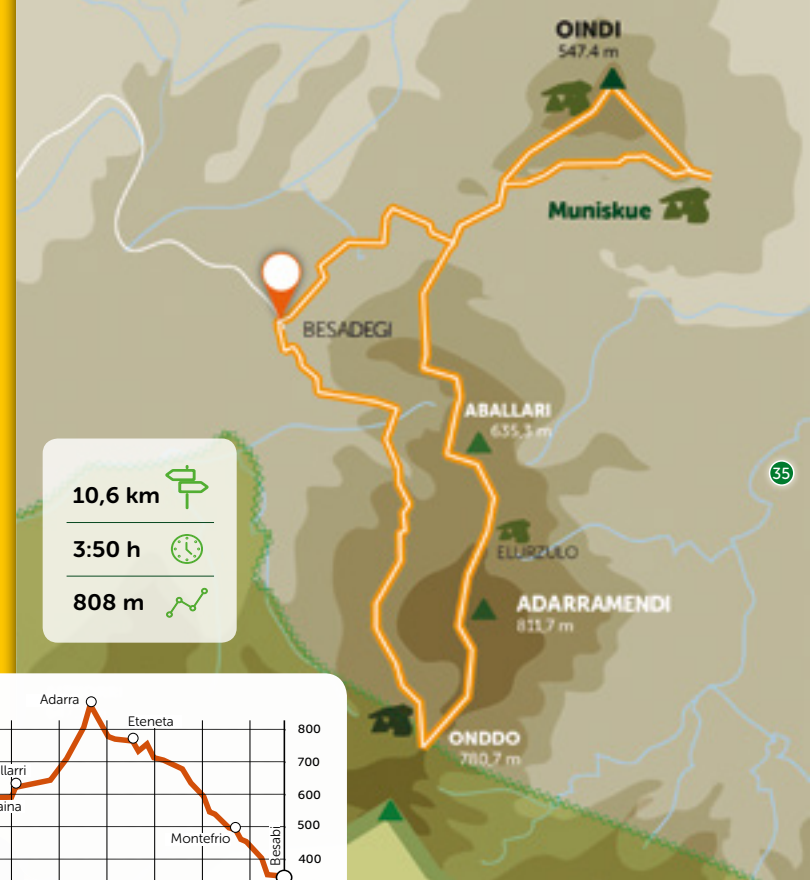
Adarramendi-Mandoegi mendikatetxoak ditu Euskal Herriko arrasto megalitiko gehien.

Oraingoan zailtasun ertaineko mendi ibilbidea proposatzen dizuegu. Urnietatik abiatu eta Besadegin utziko dugu kotxea. Oindiko tontorretik gertu, Muniskueko gentilbaratzeko

aberastasunak harrিতuta utziko gaitu. Jaitsiera motz baten ondoren aldapa handi batek Adarramendiko tontorrera eramango gaitu. Erdibidean, Aballariren tontorrera igo gaitezke.

Adarramenditik, mendikatetxoak jarraituaz Etenetako lepora iritsiko gara. Bertan, ikustea merezi duten bi mairubaratze eta menhirra topatuko dituzu.

Harri miresgatriak



ESTACIÓN MEGALÍTICA OINDI-MANDOEGI

OINDI-MANDOEGI, IGORIN-AKOLA Y ANDATZA son las estaciones megalíticas que conforman el parque megalítico de Donostialdea.

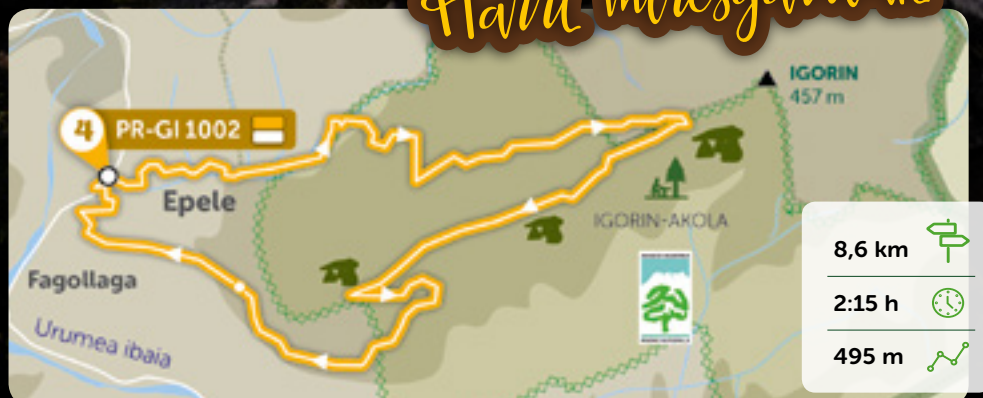
El cordal de Adarramendi-Mandoegi cuenta con la mayor concentración de restos megalíticos de Euskadi.

En esta ocasión os proponemos una ruta montañera de cierta intensidad. Partimos de Urnieta y dejamos el coche en Besadegi. Cerca de la cima del monte Oindi nos sorprenderá la cantidad de restos de la estación megalítica de Muniskue. Tras un corto descenso una fuerte pendiente nos llevará hasta la cumbre de Adarramendi.

A mitad de camino se puede hacer la cima del Aballarri. Tras coronar Adarramendi, seguimos el cordal hasta el collado Eteneta, donde nos esperan dos cromlech y un menhir, dignos de ser visitados. A partir de aquí, un largo y continuado descenso nos devuelve al punto de partida.

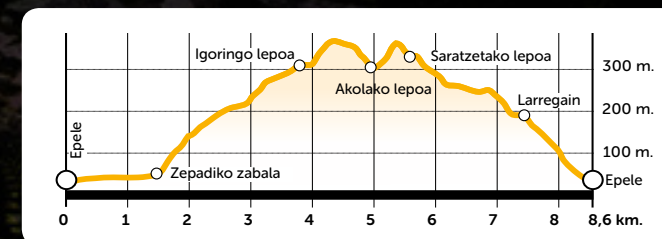
Igorin-Akola

Harri miresgauriak



Epeleko ibilbideak aukera bikaina emango digu ingurugiroaren eta kulturaren ikuspuntutik garrantzi handia duten gunek ezagutzeko. Era berean, baso ilunak zeharkatzen duten errekaertzez ez ezik Igorin-Akola gailurrerian dauden estazio megalitikoez gozatzeko aukera emango digu.

Este recorrido de Epele nos brinda la oportunidad de conocer parajes de gran importancia cultural y medioambiental. Asimismo, además de las riberas que atraviesan bosque sombríos, disfrutaremos de las estaciones megalíticas del cordal Igorin-Akola.



Abiapuntua eta bukaera:

Hernani eta Goizueta herriak lotzen dituen GI-3410 errepidearen 3,7 kilometroan, Epele auzoan.

Comienzo y final:

El recorrido parte del km 3,7 de la GI-3410 que une los municipios de Hernani y Goizueta, en el barrio de Epele.

Naturan kirola egiteko leku egokia da Donostialdea; oinez eta bizikletaz ibiltzeko mendi ibilbideen sare zabala dugu. Beste kirol gune batzuk ere baditugu; pilotalekuak, esaterako. Hainbat estilo ezagutzeko aukera izango dugu bertan (erremontea, errebolea, esku pilota...). Guztiontzako aukera dago.

Kirola naturan

TURISMO ACTIVO

Donostialdea es un lugar ideal para practicar deporte tanto en la naturaleza, contamos con una extensa red de caminos ciclables y de montaña, además de en otras instalaciones como los frontones de diferentes especialidades (remonte, rebote, a mano, etc). Mostraremos propuestas para todos los gustos.

LEITZARANGO ARRANTZ ESKOLA, hil gabeko arrantza praktikatzen den lekua, eta beste arrantza mota batzuk Oria eta Urumea ibaietan.

ESKALADA SANTA BARBARAN: kirol eskaladarako lehenetariko eskola. Bertan zailtasun maila guztietako bideak daude.

KAYAK gure ibaietan, Oriako ahotik edo Urumeako eta Leitzarango ur mugituetatik.

MENDI MARTXAK ETA MENDI LASTERKETAK ETA BTT PROBAK: konturatuko zara mendi martxak egiteko zaletasuna handia dela. Zabala da urtean zehar egiteko proben egutegia.

GOLFA: Gure eskualdera gerturatzen direnek jolasteko kirol guneak izango dituzte, praktikak egiteko eskola bat, eta jolasteko aukera desberdinak

HÍPIKA: Donostiako Hipodromoa, zaldi eskola...

ESCUELA DE PESCA DEL LEITZARAN, donde se práctica la pesca sin muerte, además de otras modalidades de pesca como en el Oria y el Urumea.

ESKALADA EN SANTA BÁRBARA: una de las primeras escuelas de escalada deportiva, con vías para todos los niveles.

KAYAK Por nuestros ríos por la desembocadura del Oria, o las aguas bravas del Urumea y del Leitzarano.

MARCHAS Y CARRERAS DE MONTAÑA Y PRUEBAS BTT: Comprobarás la gran afición por las marchas montaÑeras. El calendario de pruebas todo el año es impresionante.

GOLF: instalaciones para los practicantes del golf que se acerquen a nuestra comarca y con una escuela de prácticas, con diferentes opciones de juego.

HÍPIKA: Hipódromo de San Sebastián, centro ecuestre...



Kirola
naturan

TURISMO ACTIVO

VÍA VERDE DEL PLAZAOLA-LEITZARAN

BIDE BERDEA

Plazaola-Leitzarango Bide Berdea ingurunearen kontserbazioa eta naturarekiko gozamina bateratzen saiatzen da. Andoainen du bere abiapuntua eta zuk nahi duzun arte luzatzen da.... edo ahal duzun arte, 50 kilometroko bidea baituzu pedalei eragin egiteko egokিতuta, oinez edo korrika ere egin dezakezuna., Bide Berderik txundigarriena alderik alde zeharkatuz. Tunel batetik besterako joanean xarma bereziko txokoek harrituko zaituzte eta paisaia zoragarriaz gozatuko duzu Irurtzunera heldu bitartean... nahi baduzu. Gutxi iruditzen zaizula? Oraindik itzulera gelditzen zaizu.

www.leitzaranoandoain.eus/

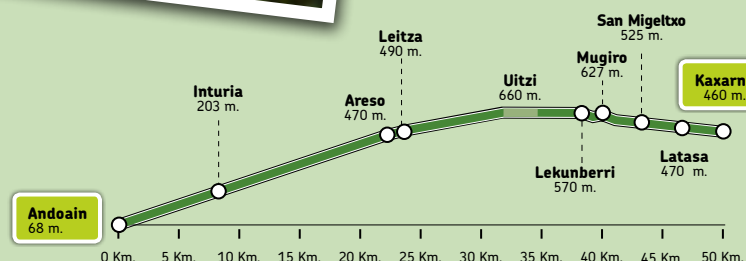
La Vía Verde del Plazaola-Leitzaran intenta conciliar el disfrute en la naturaleza con la preservación del entorno. Esta empieza en el mismo Andoain y hasta donde tú quieras,... o puedas, porque tienes 50 kilómetros acondicionados para que pedalees, andes o corras por la Vía verde más alucinante que te puedas imaginar.

Atravesando túneles, descubriendo rincones llenos de encanto y disfrutando de paisajes de ensueño, podrás llegar hasta Irurtzun... si quieres.

¿Que te parece poco?
Todavía te queda la vuelta.

DUELA 100 URTETIK GORA burdin mea garraiatzeko sortutako tren txiki batek (Andoainen Trentxiki izenarekin ezagutzen da) garaiko logikari aurre egin zion, oztopoak oztopo ibilbide bat marraztuz Leitzaran malkartsuan barrena, Andoaingo herria Plazaolako meategiarekin lotzeko. Denborarekin tren horrek bere ibilbidea luzatu egin zuen Iruñetik hasi eta Lasarte-Oriaraino helduz, eta azken horretatik Donostiaraino iristeko modua eginez.

HACE MÁS DE 100 AÑOS un pequeño tren minero (conocido en Andoain como Trentxiki) desafia la lógica de la época y decide trazar un trayecto, atravesando el agreste Valle Leitzaran, para unir el municipio de Andoain con las minas del Plazaola situadas dentro del propio Valle. Esta posteriormente, amplió su recorrido uniendo Pamplona/Iruñea con Lasarte-Oria, desde donde posteriormente se enlazaba con Donostia-San Sebastián.



1 DONOSTIALDEA – OARSOALDEA – BIDASOALDEA

DONOSTIA – ERRETERIA

Luzera / Longitud: 8,4 km

Erabilera / Uso: Banandua / Segregado

ERRETERIA – OIARTZUN

Luzera / Longitud: 9,3 km

Erabilera / Uso: Partekatua / Compartido

ERRETERIA – LEZO

Luzera / Longitud: 1,5 km

Erabilera / Uso: Gehienbat banandua / Principalmente Segregado

IRUN – ENDARLATSIA

Luzera / Longitud: 8 km

Erabilera / Uso: Bide berdea / Via verde

MARTUTENE (DONOSTIA) – ASTIGARRAGA:

Luzera / Longitud: 1,0 km

Erabilera / Uso: Banandua / Segregado

ASTIGARRAGA – HERNANI

Luzera / Longitud: 3,7 km

Erabilera / Uso: Gehienbat banandua, partekatutako zatietan / Principalmente Segregado, con zonas de Vía Compartida

HERNANI – ANDOAIN

Luzera / Longitud: 7,9 km

Erabilera / Uso:

Hernani - Urnieta (Igarategi industriagunea): Partekatua / Compartido

Urnieta (Erratzu industriagunea) - Andoain: Banandua / Segregado

ANTIGUA (DONOSTIA) – LASARTE-ORIA *

Luzera / Longitud: 5,6 km

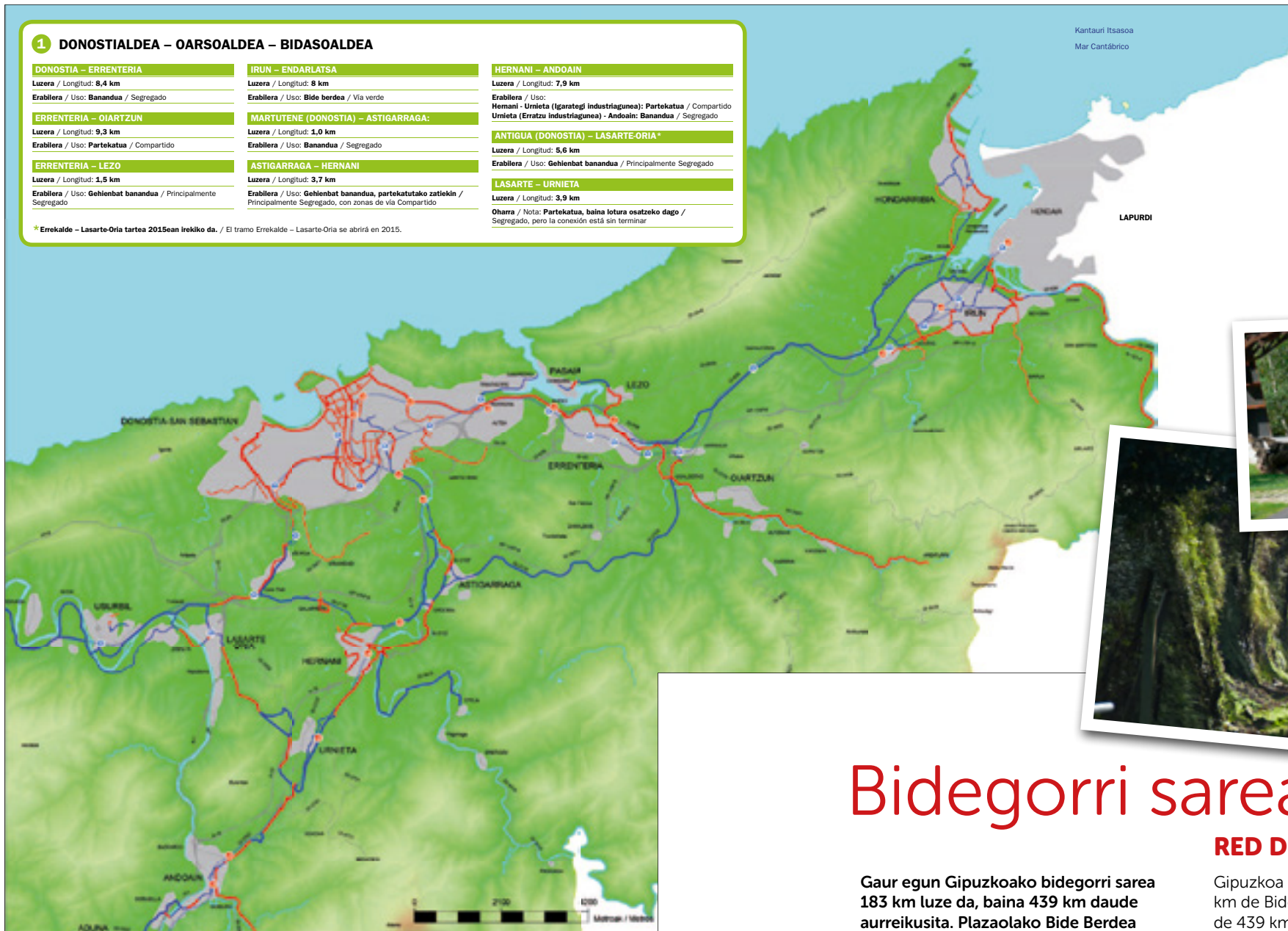
Erabilera / Uso: Gehienbat banandua / Principalmente Segregado

LASARTE – URNIETA

Luzera / Longitud: 3,9 km

Oharra / Nota: Partekatua, baina lotura osatzeko dago / Segregado, pero la conexión está sin terminar

* Errekalde – Lasarte-Oria tartea 2015ean irekiko da. / El tramo Errekalde – Lasarte-Oria se abrirá en 2015.



Kantauri Itsasoa
Mar Cantábrico

LAPURDI

Bidegorri sarea

RED DE BIDEGORRIS

Gaur egun Gipuzkoako bidegorri sarea 183 km luze da, baina 439 km daude aurreikusita. Plazaolako Bide Berdea erakarriz gain, eskualdeak badiu bidegorri km asko. Bidegorri horiek bertako herriak eta Donostiako auzoak lotzen dituzte. Antigua (Donostia)-Lasarte-Oria-Usurbil, Loiola-Martutene (Donostia)-Astigarraga-Hernani-Urnieta-Andoain. Bidegorriez gain, bi errepide hauetan ibiltzeko aukera dute bizikleta hartzen dutenek: Hernani eta Goizueta lotzen dituen GI-3410, eta Donostia-Mutriku lotzen dituen N-634.

Gipuzkoa actualmente cuenta con 183 km de Bidegorri, la red planificada consta de 439 km. Donostialdea aparte de la sugerente Vía Verde del Plazaola cuenta con bastantes kilómetros de bidegorri que unen los municipios de la comarca con diferentes barrios de Donostia-San Sebastián. Antiguo (Donostia)-Lasarte-Oria-Usurbil, Loyola-Martutene (Donostia)-Astigarraga-Hernani-Urnieta-Andoain. Además de los bidegorris hay vías cicloturistas como la GI-3410 que une Hernani-Goizueta o la N-634 que une Donostia-Mutriku.



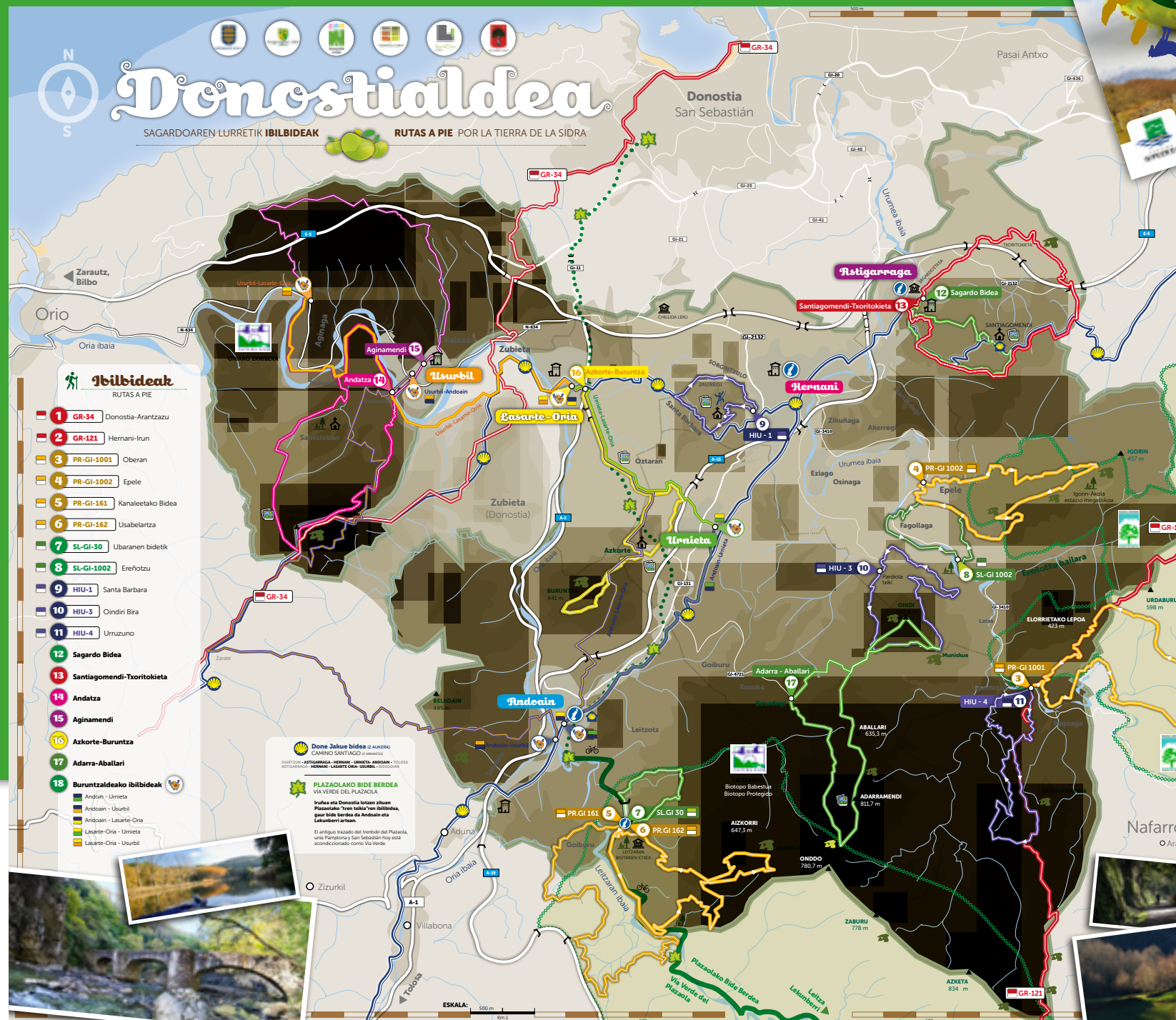
www.gipuzkoabizikletaz.eus



18 RUTAS A PIE

18 rutas para conocer la comarca paso a paso, para descubrir sus paisajes más sorprendentes y sus secretos más escondidos.
18 rutas para todos los gustos y capacidades.

Pide el mapa en cualquiera de nuestros puntos de información turística o consulta nuestra web.



OINEZKO 18 IBILBIDE

Eskualdea pausoz pauso ezagutzeko 18 ibilbide, paisaiarik harrigarrienak eta izkutan dauden txokoak aurkitzeko.
18 ibilbide gustu eta gaitasun guztietarako.

Eskatu mapa gure informazio puntuetan edo kontsultatu gure webgunea.



www.donostialdea.eus

Kirola
naturan

TURISMO ACTIVO

46

Done Jakue bidea

CAMINO DE SANTIAGO

RUTAS GUIPUZCOANAS

A su paso por Donostialdea, el camino de Santiago tiene dos variantes Hernani-Tolosa y Hernani-Bidegoian (Saiatz), con dos albergues, el de Santiagomendi en Astigarraga y el del Plazaola en Andoain.

Una ruta cultural y espiritual que de nuevo une culturas y personas.

GIPUZKOAKO BIDEAK

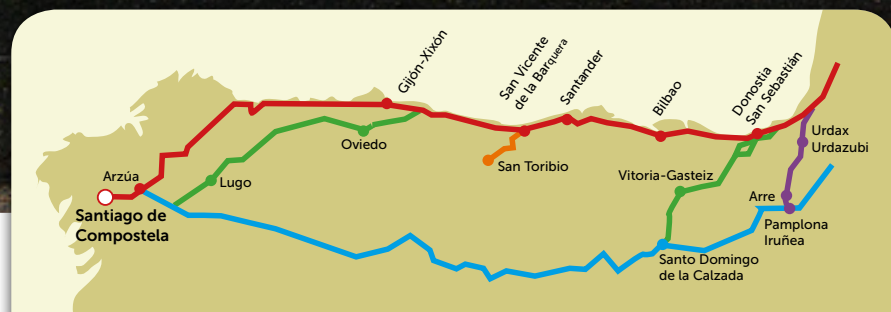
Done Jakue Bideak, Donostialdetik pasatzen denean, bi bide ditu: Hernani-Tolosa eta Hernani-Bidegoian (Saiatz). Bi aterpetxe daude: Santiagomendi, Astigarragan; eta Plazaola, Andoainen.

Ibibilbide kulturala eta espiritual, berriro kulturak eta pertsonak lotzen dituen.

47



www.turismo.euskadi.eus



gure herriak

LOS SECRETOS
DE NUESTROS PUEBLOS



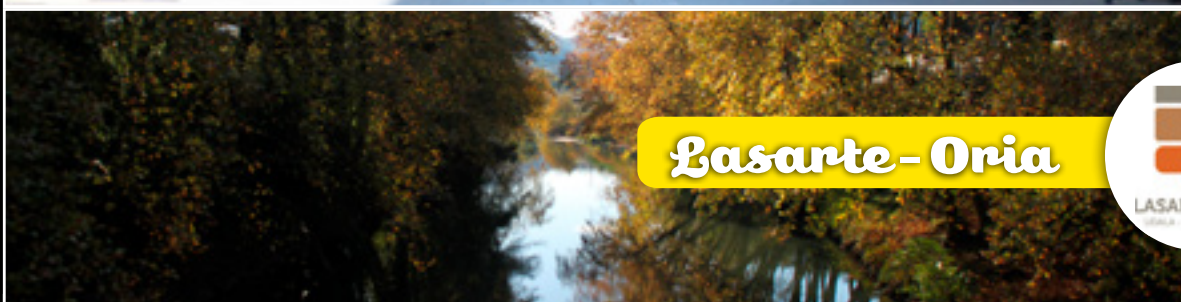
Andoaingo



Astigarraga



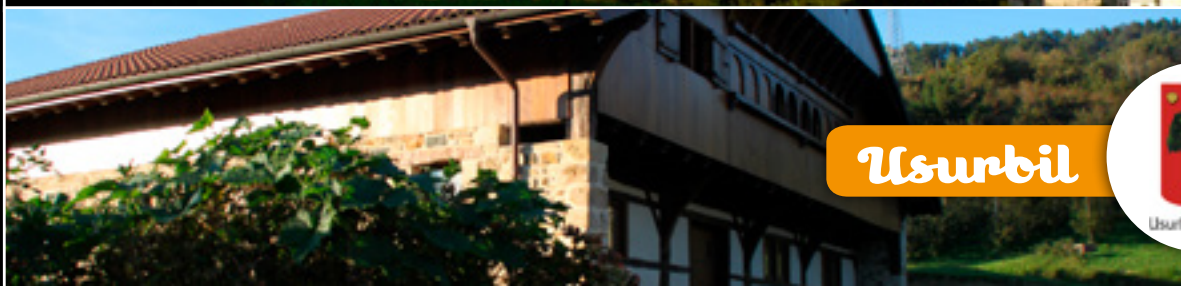
Hernani



Lasarte-Oria



Urnieta



Usurbil



GURE HERRIAK DIRA.

Gure historiaren lekuko, gure orainaren errealitatea, bizi garen lekua, bizipenak elkar trukatzeko ditugun lekua, eta gure seme-alabei utziko diegun herentzia.

Aurkeztu nahi dizkizuegu. Gure proposamena gustukoa izatea espero dugu, gauza asko daude ikusteko eta esperientzia asko bizitzeko.

SON NUESTROS PUEBLOS,

Los testigos de nuestra historia, la realidad de nuestro presente, el lugar donde vivimos, intercambiamos vivencias y la herencia que dejaremos a nuestros hijos e hijas.

Os los queremos presentar, y esperamos que os guste nuestra propuesta, hay muchas cosas que ver y experiencias que vivir.

Leitzararen atea Andoain

Andoainek, bere osaeran, irudi bikoitza eskaintzen digu. Hiri gisa, Gipuzkoako herrien artean biztanle gehien dutenetarikoa da; eta naturari dagokionez, mendi eta paisaia berde eta malkartsuz inguratutako dago: Oindo, Belkoain, Buruntza... baina, batez ere, ezaguna da Leitzarango Biotopo Babesturako sarrera izateagatik. Otietako landa parkean, herritik 2 kilometrotara, Leitzararen "Bisitarien Etxea" dugu. Errepidez nahiz Plazaola-Leitzarango Bide Berdean barrena gerturatu daiteke bertara. Bide Berdea, gainera, egokituta dago oinezkoen nahiz txirrindularien gozamenerako eta beste 50 kilometro ere egin daitezke Plazaolako Trenbide zaharrari jarraituz.

50



www.leitzarano-andoain.eus



51



www.andoain.eus

GOIKO PLAZA

Bertan ditugu Udaletxea, Tourseko San Martin Eliza eta pilotalekua. Plazaren gainaldean, Aita Manuel Larramendiren irudia ikus daiteke, itzal handiko andoaindarra bera, aski nabarmendutakoa hala idazle gisa nola euskal kulturaren eta hizkuntzaren sustatzaile gisa. Euskarari buruzko lanak aipatzen hasita, berea da "El imposible vencido" ("Ezina, ekinez egina") (1729), euskararen lehen gramatikatzat hartu izan den obra.

BASTERO KULTURGUNEA

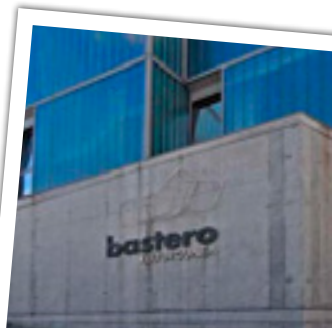
Izaera abangoardistako eraikina, ezinbesteko erreferentzia dugu herriko kultur eskaintzan, bere programazio zabal bezain askotarikoari esker.

GOIKO PLAZA

Dicha plaza alberga el edificio del Ayuntamiento, la iglesia San Martín de Tours y el frontón. En la parte superior de la plaza nos encontramos con la efigie de Aita Manuel Larramendi, ilustre personaje de la localidad, escritor e impulsor de la lengua y la cultura vascas. En relación al euskara cabe destacar su obra "El imposible vencido" ("Ezina, ekinez egina") (1729), primer tratado sobre la gramática vasca.

CENTRO CULTURAL BASTERO

Este edificio de carácter vanguardista es el espacio cultural por excelencia del municipio por su extensa y variada programación.



HERRIKO PLAZA

Idi probetako dema-plaza mantentzen du oraindik

PLAZA CONSISTORIAL

Todavía mantiene su dema-plaza para las pruebas de bueyes.

Astigarragako udalerrian industria jarduera eta nekazaritza ustiapena tradizionala uztartzen dira leku gutxitan bezala. Donostiatik 5 kilometrotara, Astigarragak aisiako eskaintza ugari ditu bere nekazal ingurua, sagardotegiak, festak eta ospakizunei esker.

Astigarraga

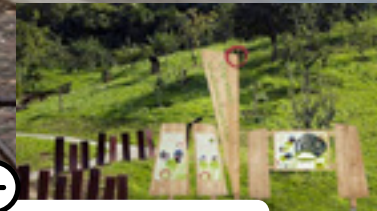
En el municipio de Astigarraga se combinan como en pocos lugares una intensa actividad industrial en auge, con la explotación agropecuaria tradicional. A tan solo 5 km. de Donostia-San Sebastián, Astigarraga ofrece amplias posibilidades de ocio gracias a la belleza de su entorno rural, sus típicas sidrerías, sus fiestas y celebraciones...



MURGIAKO DORRETXEA

Murgiako jauntxoek dorretxearen kokapena gaur egun Murgia Jauregiaren berbera da. Hortik inguru guztia dominatzen zuten, burdinolak, errotak mendiak eta batez ere Urumeako Ergobiako pasoa kontrolatzen zuten, zergak kobratuz bertatik pasatzen ziren produktu guztiei.

Los Señores de Murguía tenían su casa-torre en el emplazamiento donde se ubica actualmente el Palacio de Murguía. Desde ahí ejercían su dominio sobre la zona, controlando ferrerías, molinos, montes y especialmente el vado de Ergobia sobre el Urumea, donde cobraban peaje a las mercancías que pasaban.



SAGARDOETXEA

Galdu ezin duzun sagardoaren museo.

El museo de la sidra que no te puedes perder.

www.sagardoetxea.eus

SANTIAGOMENDI

Done Jakue bidearen eragina oso garrantzitsua izan da Astigarragako historian. Santiagomendi auzora igo, ermita, Done Jakue bideko aterpetxea eta ingurugiro interpretazio zentroa bisitatu paisaia zoragarriaz gozatzeko.

La influencia del camino de santiago en la historia de Astigarraga es fundamental. Subir al barrio de Santiagomendi y visitar la ermita que es centro de interpretación ambiental y albergue de peregrinos, es una buena excusa para disfrutar de un paisaje magnífico.



Erdi Aroko hiribildua eta sagardo kultura.

Hernani

Hernani harresiz inguratutako hiribildua izan zen. Itxura obalatua zuen eta bost sarrera ate, ate horietako bi mantentzen ditu eta Erdi Aroko kale eta eraikin gehienak ere bai.

54 Hernaniko hirigune historikoa Euskal Herriko interes historiko-artistikodun guneeetako bat dugu, Kultura Ondasun gisa Monumentu Multzo izendatua.

Hernani fue una villa amurallada que presentaba una forma ovalada con cinco puertas de entrada, de las que conserva dos y la mayoría de las calles y edificios de la Edad Media.

Se trata de uno de los conjuntos de interés histórico-artístico de Euskal Herria, calificado como Bien Cultural con la categoría de Conjunto Monumental

Bisita gidatuen, pakete turistikoen... erreserba eta informazioa

Reservas e información de visitas guiadas, paquetes turísticos...
turismoa@hernani.eus
943 33 70 28

Sagardoaren kultura oso finkatuta dago Hernanin. 12 sagardotegirekin urtariletik apirilera (txotx denboraldia) alde guztietatik sagardoa dario.

La cultura sidrera tiene gran presencia en Hernani. Con un total de 12 sidrerías, de enero a abril (temporada de Txotx) respira sidra por los cuatro costados.

VILLA MEDIEVAL Y CULTURA SIDRERA



PROPOSAMENA TREN BERDEA

Hernani modu desberdinean ezagutzeko, familia guztientzat paseo polita.

Otsaileko, martxoko eta apirileko larunbatetan, eta Ostiral Santu egunean.

PROPUESTA EL TREN VERDE

Un bonito paseo para toda la familia en el que conocerás Hernani de manera diferente.

Todos los sábados de febrero, marzo y abril así como el día de Viernes Santo.

CHILLIDALEKU MUSEOA

Eduardo Chillidak irrikatu zuen ametsa gauzatzea. Eskultura-gune bere-berean, Chillidak formarekiko, espazioarekiko eta denborarekiko zuen ikuspegia islatzen duena.

La culminación del sueño anhelado por Eduardo Chillida. Un espacio escultórico en sí mismo, donde se plasma su visión de la forma, el espacio y el tiempo acumulado.

RESERBAK | RESERVAS:

943 33 59 63
infor@museochillidaleku.com



AGUSTINDARREN PLAZA



HIRIRA SARTZEKO ARKUA



EGINO ETXEA

SANTA BARBARA

Santa Barbara Hernaniko auzoa da. Mendian, ermita eta karlista gerra garaiko gotorlekua.

Mendigune harritsuan kirol-eskalada eskola, Euskal Herriko lehenengoetarikoa. Haurrekin familian egiteko ibilbidea ere bertan dugu (Laiaren ibilbidea). Hernaniko turismo informazio gunetik abiatuta, Santa Barbara mendiratz eramango gaituen ibilbidea. Ibilbide horretaz gain, Hernanik zailtasun eta luzera desberdinetako beste 11 mendi ibilbide ditu.

Santa Barbara es un barrio de Hernani. Sobre la colina, una ermita y un fuerte de las guerras carlistas. En el macizo rocoso una de las primeras escuelas de escalada deportiva del País Vasco. También forma parte de un recorrido apto para familias con niños y niñas (Laiaren ibilbidea) que partiendo del punto de información turística se dirige al monte Santa Bárbara. Además de este recorrido Hernani cuenta con otros 11 senderos de distinta longitud y dificultad.



www.hernaniturismoa.com

Gaztea berzain zaharra Lasarte-Oria

56



Martin Berasategi jatetxea, 3 Michelin izar dituen, mundu-mailako erreferentia da.
El restaurante Martin Berasategui con tres estrellas Michelin es referencia mundial.



www.martinberasategui.com

Zubietako Hipodromoa, Donostiarena izan arren, beti egon da oso lotua Lasarte-Oriarekin, erdigunetik metro gutxira baitago, Oriaren bestaldean. Zaldi lasterketez gain, urtero ospatzen da Lasarte-Oriako nazioarteko Krossa, baita beste karrera herrikoia ere, esaterako, Lasarte-Oria Bai Krossa.

El Hipódromo de Zubieta pertenece a Donostia-San Sebastián, pero siempre ha estado muy vinculado a Lasarte-Oria, y es que se encuentra a escasos metros de su centro urbano, a la otra orilla del Oria. Además de las carreras de caballos, anualmente se celebra el cross internacional de Lasarte y otras carreras de corte más popular como el Cross Lasarte-Oria Bai.



Oso herri gaztea da Lasarte-Oria, 1986 arte ez baitzuen lortu udalerrri gisa eratzea. Bere kokapen ezin hobea dela eta - Donostia, Usurbil, eta Hernani artean baitago - inguruko herriak lehian aritu ziren Erdi Aroan Lasartetarren mende egon zen leku hura bereganatu nahian.

Erdigunean barneratzen bagara, bi eraikin dira nabarmendu beharrekoak: XVI. Mendeko San Pedro eliza, planta errektangularra eta altura desberdineko hiru nabe dauzkana, eta Brigidatarren komentua.

Alderdi urbano eta zatatsua gain, badu Lasarte-Oriak beste aurpegi bat Oria ibaiaren ibarrean: landa-eremua, baserriz eta berdeguez osatua, pasio ederrak emateko modukoa.

Lasarte-Oria es un municipio muy joven hasta 1986 no logró constituirse autónomamente el municipio de Lasarte-Oria. Su situación privilegiada entre Donostia-San Sebastián, Usurbil y Hernani hizo que el enclave dominado durante la Edad Media por la familia de los Lasarte fuera disputado durante años por los municipios vecinos.

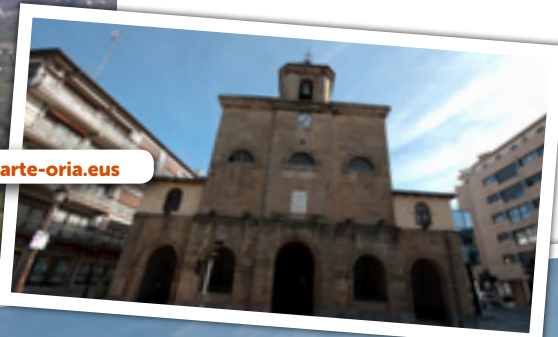
Si nos adentramos en su casco urbano, destacaremos dos edificios: la iglesia de San Pedro del siglo XVI, con planta rectangular y tres naves de distinta altura, y el convento de las Brigidas.

Junto a una cara más urbana y bulliciosa, Lasarte-Oria ofrece otra en la vega del Oria: rural, con caseríos y zonas verdes por las que pasear.

57



www.lasarte-oria.eus

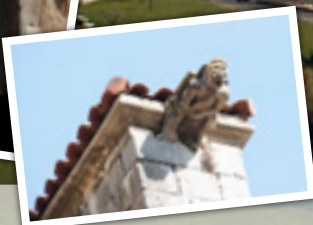


Urnieta

Urumea eta Oria bailaren artean kokatua dago Urnieta herria, mendiz inguratuta.

El pueblo de Urnieta se halla situado entre los valles del Urumea y del Oria, rodeado de montes.

58



SAROB
Herrigunean Sarobe Arte Eszenikoen Gunea dago, zeina Gipuzkoan erreferentea den arlo horretan. Bertan muntatu eta aurre-estreinatzen dira maila altuko antzezlan eta ikuskizun ugari.

SAROB
En el centro urbano se encuentra el Centro Sarobe, referente provincial en el ámbito de las Artes Escénicas. En el mismo se montan y se preestrenan muchas obras de teatro y espectáculos de primer nivel.



Urnieta mendietan barneratuz gero historiaurreko aztarnak aurkitu daitezke: trikuharriak, mairu-baratzak, menhirrak eta Marizulo kobazuloa, besteak beste.

Adarramendi da gainik altuena 811 metroekin eta bailara guztia zaintzen du. Hara ere, ez da egin daitekeen ibilbide bakarra. Izan ere, Besadegitik abiatuta aukera mordo dago mendi ibilaldiak egiteko. Bereziki gomendagarriak dira Muniskue eta Eteneta inguruak.

Ibilaldiaren ostean indarrak berreskuratzeko, herriko jatetxe edo bost sagardotegietako bat izan daiteke aukera egokia

Gaua bertan igaro nahi duenak ere badu non aukeratu: hotelak, pentsioak, landa-etxeak, etab.



Al visitar los montes de Urnieta podremos descubrir restos prehistóricos: dólmenes, crómlech, menhires y la cueva de Marizulo, entre otros.

Marizulo, entre otros.

Adarramendi es, con 811 metros, el monte más alto y el que vigila el valle. Sin embargo, no es el único paseo posible. Partiendo de Besadegi hay múltiples posibilidades para realizar marchas montaÑeras. Son especialmente recomendables los entornos de Muniskue y Eteneta.

Para recuperar fuerzas tras el paseo, nada mejor que un restaurante o una de las cinco sidrerías locales.

También son abundantes las opciones para pernoctar en el municipio: hoteles, pensiones, casas rurales, etc.



www.urnieta.eus



59

Usurbil

EN LAS ORILLAS DEL ORIA

Usurbil nace y crece en torno la cuenca del Oria, a ambos lados de los caprichosos meandros que zigzaguean para llegar al mar.

Antiguamente, el barrio de Kalezar constituía el centro del pueblo. Actualmente el centro es Kaleberri donde están la iglesia de San Salvador y la Dema Plaza, donde tienen lugar las citas festivas y ferias más importantes del año. Más allá del casco urbano encontraremos los barrios rurales de Aginaga, Urdaia, Zubietadonde están el caserío Aizpurua y la plaza y frontón de Rebote)

Recomendamos también los senderos a los montes Mendizorrotz (desde donde se podrá disfrutar de unas vistas magníficas de Usurbil, Orio, Donostia, la costa vizcaína, y labortana) y Andatza (monte conocido por sus vestigios megalíticos).



Oriako erriberan

Usurbil Oriako erribera inguruan jaio eta hazten da, itsasorantz doazen meandroen bi aldeetara.

Garai batean, Kalezar zen herriaren erdigunea. Gaur egun, erdigunea Kaleberri da: bertan daude Dema Plaza eta Salbatore eliza. Urteko jai eta azoka nagusiak plazan egiten dira. Erdigunetik urrunduz, baserri auzoak daude: Aginaga, Urdaia eta Zubietadonde están el caserío Aizpurua (Aizpurua baserria eta Errebote plaza).

Mendizorrotz mendian dauden ibilbideak ezagutzea gomendatzen dugu (bertatik Usurbil, Orio, Donostia, eta Bizkaia eta Lapurdiko kosta zoragarriak ikus daitezke). Andatzako ibilbideak ere gomendatzen ditugu (aztarna megalitiko esanguratsuak daude).



www.usurbil.eus

DONOSTIALDEA,

Donostialdea aukera asko eskaintzen dituen eskualdea da.

Donostiako eragin-eremuan kokatuta, industria-potentzial handia duena eta antzinako tradizioen zaindaria.

Gure etorkizunaren egile izan nahi dugu.

Donostialdea, es una comarca de posibilidades. Situada en el radio de influencia de Donostia-San Sebastián, con un gran potencial industrial y guardiana de tradiciones ancestrales.

Queremos ser arquitectos de nuestro futuro.

Etorkizuna el futuro

BERRIKUNTZAREKIN KONPROMISOA.

Gure industria behin eta berriz sorberritzen da gainerako enpresekiko lehiakortasunari eusteko. Harro egoteko modukoa da.

Hernanin dagoen Orona Ideo Innovation City berrikuntza-eredu da. 40.000 metro karratutan enpresa, fundazioa, teknologia zentroa, unibertsitatea eta jasangarritasuna eta eraikinen energia kudeaketan punta-puntakoa laborategia biltzen dira. Orona Fundazioa azpiegitura hauen kudeatzaile da. Green Event gunean edukiera desberdinetara egokitutako 15 areto ditu, mota askotako ekitaldietara egokitzen direnak (hitzaldiak, ikastaroak, aurkezpenak, lan bilerak, erakusketak...)

Bestalde, sagardoaren industria kalitatezko produktu gastronomikoen artean leku bila dabil, sagastiak berreskuratzen, elaborazio prozesua teknifikatzen eta merkaturatzea zaintzen.

Era berean, Oria ibaia txitxardina berreskuratzeko bideak ari dira aztertzen.

Etorkizuneko erronketako bat da Gipuzkoako hiriburuak duen erakarpenez baliatzea eskualdeko ostalaritzaren mesedetan.

Gure sagardoaren berezitasuna bisitariarentzat benetan erakargarria da.

COMPROMISO CON LA INNOVACIÓN

Nuestra industria se reinventa continuamente para mantener una competitividad de la que se puede hacer gala.

Orona Ideo Innovation City, situado en Hernani es un ejemplo de innovación. 40.000 metros cuadrados donde se concentran empresa, fundación, centro tecnológico, universidad y laboratorio de tecnologías punteras en sostenibilidad y gestión energética de los edificios. Orona Fundazioa como entidad gestora de estas infraestructuras dispone de 15 espacios de diferentes capacidades adaptados a todo tipo de eventos, (conferencias, cursos, presentaciones, reuniones de trabajo, exposiciones...) en su espacio Green Event.

En otro ámbito, la industria de la sidra, busca un hueco como producto gastronómico de calidad, recuperando cultivos, tecnificando el proceso de elaboración y cuidando su comercialización.

Del mismo modo se están explorando maneras para recuperar la angula en la ría del Oria.

Uno de los retos para el futuro es aprovechar el magnetismo que ejerce la capital guipuzcoana en beneficio del sector hostelero de nuestra comarca. Nuestra singularidad sidrera es un auténtico reclamo con tirón para el visitante.



EUSKAL KULTURAREKIN KONPROMISOA.

Donostialdean guk geuk sortzen dugu bertako kultura. Kultura egileztat hartzen dugu geure burua.

Adibide bikaina dugu Andoainen kokatzen den "Martin Ugalde Kultur Parkea", euskara eta euskal kultura bultzatzeko sortutako gunea. Parkea osatzen duten enpresek proiektu horrekin dute konpromisoa, krisi-egoeraren gainetik. Gaur egun, Martin Ugalde Parkea euskal kulturaren guneetako bat da.



COMPROMISO CON LA CULTURA VASCA

En la comarca de Donostialdea, nos consideramos un actor de nuestra propia cultura.

Un buen ejemplo es "Martin Ugalde Kultur Parkea" un espacio situado en Andoain y creado para impulsar el euskera y la cultura vasca. Las empresas que conforman el parque están implicadas en el proyecto más allá de cualquier coyuntura de crisis. Hoy, Martin Ugalde Parkea es el epicentro de la cultura vasca.

Agenda

64

URTARRILA | ENERO:

Hernani-Astigarraga

Txotx denboraldiaren irekiera.
Comienzo temporada TXOTX

Usurbil

Irisasi BTT **Proba**|Prueba

OTSAILA | FEBRERO:

Andoain

Nazioarteko Arrantza Masterra
Master internacional de pesca

Hernani

Sagar Lasterra
Lasterketa|Carrera



MARTXOA | MARZO:

Lasarte-Oria

Lore eta landare azoka
Feria de plantas y flores



APIRILA | ABRIL:

Hernani

Sagar **Martxa**|Marcha
Recorrido montañoero

Erremonte. sagar txapelketa
Remonte: Campeonato Sagar

Lasarte-Oria

Lasarte-Oriako **BTT Travesia**|
Travesía BTT
Lore eta landare azoka
Feria de plantas y flores



MAIATZA | MAYO:

Andoain

Bide berdeen eguna
Día de las vías verdes
Santa Krutz **Jaiak**|Fiestas

Astigarraga

Ilarra eguna
Día del guisante
San Isidro **Jaiak**|Fiestas.

Hernani

Lore eta landare azoka
Feria de plantas y flores

Usurbil:

1. Igandea: Andatza eguna
1º domingo. Día de Andatza
Sagardo Eguna
Día de la sidra

Urnieta

Gazte festak
Fiesta de la juventud



EKAINA | JUNIO:

Andoain

San Juan **Jaiak**|Fiestas
Ingurugiro eguna
Día del medio Ambiente

Lore eta landare azoka
Feria de plantas y flores

Hernani

San Antonio **Jaiak**|Fiestas
(Ereñotzu)
San Joan **Jaiak**|Fiestas.
Azeri bila **Lasterketa**|Carrera

Lasarte-Oria

San Pedro **Jaiak**|Fiestas.
Ingurugiro eguna (aste berdea)
Día del medio Ambiente

Usurbil:

San Juan **Jaiak**|Fiestas (Kalezar)



UZTAILA | JULIO:

Astigarraga

26: Fiestas Santa Ana Jaiak eta
Sagardo eguna
y día de la sidra

Hernani

San Fermin **Jaiak**|Fiestas
(Martindegi)
31: San Ignacio
Erromeria Santa Barbaran

Lasarte-Oria

Zaldi lasterketak
Carreras de caballos

Usurbil:

Santixabel **Jaiak**|Fiestas
Santiago **Jaiak**|Fiestas (Zubieta)



ABUZTUA | AGOSTO:

Andoain

16: San Roke (erromeria
Buruntzan)

Astigarraga

Ergobiko **Jaiak**|Fiestas
Sagardo Lehiaketa

Hernani

Portuko **Jaiak**|Fiestas

Lasarte-Oria

Zaldi lasterketak
Carrera de caballos

Usurbil

San Estebango **Jaiak**|Fiestas



IRAILA | SEPTIEMBRE:

Andoain

Maratón Via Verde Plazaola
Plazaola Natur Bideko Maratoia

Astigarraga

Sagar Uzta-Cosecha de manzana

Hernani

Euskal Jaiak. Sagarra eta
Sagardoaren eguna.
Día de la sidra y la manzana
Fiestas Zikuñagako Jaiak

Lasarte-Oria

Semana Gastronomika
Aste Gastronomikoa

Urnieta

San Migel **Jaiak**|Fiestas.

3. igandean **Usurbil**. 3 domingo
Baxurde **Krossa**|Cross



URRIA | OCTUBRE:

Andoain

Buruntzaldeko ibilbideak
Recorridos de Buruntzaldea

Hernani

Bakailo Astea
Semana del bacalao

Lasarte-Oria

Buruntzaldeko ibilbideak
Recorridos de Buruntzaldea
Lasarte-Oria Bai krosa
Cross Lasarte-Oria Bai

Urnieta

Xoxokako **Jaiak**|Fiestas.
Buruntzaldeko ibilbideak
Recorridos de Buruntzaldea

Usurbil

Aginagako **Jaiak**|Fiestas
Buruntzaldeko ibilbideak
Recorridos de Buruntzaldea

AZAROA | NOVIEMBRE:

Hernani

Mendizale astea
Semana montañera

Usurbil:

Mendizale astea
Semana montañera
Erle eguna
Día de la abeja

Lasarte-Oria

Baserritarren azoka
Feria de productos del caserio
Ruta del pintxo



DICIEMBRE | ABENDUA:

6-8: Astigarraga

Gaztaina eta sardinekin
Barrikotea Sagardoetxean
Barricote en Sagardoetxea
con castañas y sardinas

Lasarte-Oria

Multimusikala eta Euskal Jaiak
Multimusical y euskal jaiak

Usurbil:

Santo Tomas:
Babarrun eta Sagardoaren
Lehiaketa
Campeonato de alubias y sidra



***2º SÁBADO DE MES: MERCADO
DE BEHEMENDI EN PLAZA
BERRIA (HERNANI)
HILABETERO 2. LARUNBATEAN:
BEHEMENDIREN AZOKA PLAZA
BERRIAN (HERNANI)**

***TODOS LOS JUEVES Y
SÁBADOS TARDE, PARTIDOS
DE REMONTE EN FRONTÓN
GALARRETA DE HERNANI**

65

Guía de servicios

En la comarca de Donostialdea, te sentirás como en casa.

Nuestros establecimientos han hecho una importante apuesta por la calidad; locales acogedores, espléndidos productos y trato inmejorable.

Zerbitzu gida



SICTED "Kalitate Turistikoarekiko Konpromisoaren" ziurtagiri- diploma
Certificado SICTED
"compromiso con la calidad turística"



Euskadi Gastronomia Kluba
Club Euskadi Gastronomia

Donostialdea eskualdean etxean bezala sentituko zara. Gure establezimenduek kalitatearen aldeko apostu garrantzitsua egin dute; lokal erosoak, produktu bikainak eta tratu hobeezina.

SAGARDOTEGIAK | SIDRERIAS:

ANDOAIN

Gaztañaga
943591968
www.sidreriagaztanaga.com

Mizpiradi
943593954
mizpiradi@gmail.com

ASTIGARRAGA

Alorrenea
943336999
www.alorrenea.com

Artola
943557296
artolaastigarraga@gmail.com

Astarbe
943551527
www.astarbe.com

Bereziartua *
943557978
www.bereziartuasagardoa.com

Etxeberria
943555697
www.sidreriaetxeberria.com

Gartziategi
943469674
www.gartziategi.com

Gurutza *
943552242
www.gurutza.com

Irigoiñ-Herrero
943550333
www.irigoinsagardotegia.com

Larrarte
943555647
www.larrarte.net

Lizeaga
943468290
www.lizeaga.eus

Mina
943555220

Oialume-Zar
943552938
www.oialumezar.com

Oiarbide
943553199
k.oiarbide@hotmail.com

Petrítegi *
943457188
www.petrítegi.eus

Rezola
943555637
www.rezolasagardotegia.com

Sarasola 943555746
www.sarasolasagardotegi.com

Zapiain
943330033
www.zapiainsagardoa.com

HERNANI

Akarregi
943330713
ion_pena@tecnalia.com

Alberro 943550019

Altzueta
943551502
www.altzueta.com

Elorrabi
943336990
sidraselorrabi@terra.es

Goiko Lastaola
943553272

Iparragirre *
943550328
www.iparragirre.com

Itxas-Buru
943556879
www.itxasburu.com

Larre Gain
943555846
www.larre-gain.com

Olaizola
943336731

Otsua-enea
943556894
www.otsua-enea.com

Rufino
943552739

Zelaia
943555851
www.zelaia.es

LASARTE-ORIA

Otegi
943365029

URNIETA

Altuna
943554917

Elutxeta
943556981
www.elutxeta.com

Eula
943552744
www.eulasagardotegia.com

Oianume
943556683
www.oianume.com

Setien
943551014

USURBIL

Aginaga
943366710
www.aginaga.com

Aialde Berri
943365031

Arratzain
943366663
www.agroturismoarratzain.com

Saizar *
943364597
www.saizar.com

Urdaira
943372691
www.urdairsagardotegia.com

USURBIL-ZUBIETA

Araeta
943362049
www.araeta.com

Astiazaran
943361229
www.iruinsagardotegia.com

* Visitas guiadas a bodega
Kupeltegira bisita gidatuak

OSTATUAK | ALOJAMIENTOS:

ATERPETXEA | ALBERGUES:

ANDOAIN

Albergue peregrinos Plazaola
943590409
infoturismo@andoain.eus

ASTIGARRAGA

Albergue Santiagomendi
678914503
Erromesak | peregrinos:
610849345 santiagoomendi.
aterpetxea@gmail.com

URNIETA

Pake Leku Residencia Salesianos
943551841 | 659565360
pakeleku@salesianosurnieta.com

NEKAZALTURISMOAK | AGROTURISMOS:

ANDOAIN

Txertota 943590721
contacto@txertota.com

ASTIGARRAGA

Arraspiñe 943331319
arraspiñe@arraspiñe.e.telefonica.net

Artola 943557296
artolaastigarraga@gmail.com

URNIETA

Kostegi 943365688

Montefrio 943557158
agroturismomontefrio@hotmail.com



USURBIL

Arratzain 943366663
reservas@agroturismoarratzain.com

Ibarrola Txiki 943363007
ibarrolaweb@hispanavista.com

Illumbe-Goikoa 943361436
anaginaga@hotmail.com

Zabalea 630562588
zabalea@arrakis.es

Karobi (Zubieta) 943360635
infokarobi@karobizubieta.net

LANDETXEAK | CASAS RURALES:

ASTIGARRAGA

Kaxkarre 943330205
info@kaxkarre.com

HERNANI

Arraigorri 656710609
info@arraigorri.com

Belazarte 943331569
info@belazarte.com

Pardiola 943333679
pardiola@euskalnet.net

URNIETA

Altzibar Berri 943557097
altzibarberri@yahoo.es



Enbutegi 943553797
enbutegi@hotmail.com



Etzabalzar 943333205
info@etzabalzar.com

USURBIL

Troya 667232300
troyabaserria@gmail.com

Barazar (ZUBIETA)
943363358
barazarostatua@hotmail.com



Irigoyen 943366799
arantxazurmendi@hotmail.com

PENTSIOAK | PENSIONES:

ASTIGARRAGA

Pensión Astigarraga
9433311600
pensionastigarraga@yahoo.es



Beizama 943550042
info@pensionbeizama.com

Pension Txingurri
943476074
info@pensiontxingurri.com

ANDOAIN

Pensión Andoain
943115811/656762724
info@pensionandoain.com

HERNANI

Zinkoenea 943550254
pensionzinkoenea@hotmail.com

Ancizar 943557151

Arrobi estatua
943337211
info@arrobiostatua.com

URNIETA

Oianume 943556683
oianume@oianume.com



Babes 943008227
pensionbabes@
pensionbabes.com

Txoko Maitea 673381303
galtzaurautoak@hotmail.com

Villa de Urnieta 943333866
info@pension-villa-urnieta.com

Guria 943005650
reservas@pensionguria.com

HOTELAK | HOTELES:

ASTIGARRAGA

Sagarlore Hotela
843931000
reservas@sagarlore.eus

HERNANI

Txintxua 943331750
info@hoteltxintxua.com

LASARTE-ORIA

Ibiltze* 943365944
contacto@hotelibiltze.com

Txartel * 943362340
info@hoteltxartel.com

URNIETA

HK10**** 943337357
info@hotelk10.com



Ler Argi 943331334
ler-argi@telefonica.net

USURBIL

Hotel Aginaga **
943370668
info@aginagahotela.com



Atxega Jauregia
943376666
reservas@hotelatxega.com

APARTAMENTUAK | APARTAMENTOS:

ASTIGARRAGA

Pensión Astigarraga
9433311600
pensionastigarraga@yahoo.es



HERNANI

Aldagaia apartamentuak
639992230- info@
aldagaiaapartamentuak.eus

Florida 30 943358703
reservas@florida30.es

USURBIL

Usasku berri 943361195
s.sukoa@hotmail.com

JATETXEAK | RESTAURANTES:

ANDOAIN

Amama Klaudia
943031615
ak@amaklaudia.com

Danena 943590210

Gaztañaga
943591968
sidreriagaztanaga.com

Goiburu Golf club
943300845
goiburugolf.com

Hiru
943593600

Irrintzi
943592805

Goiko Itturri
943557867

Txalaka
943591604

Leizaran
943593205
contacto@
restauranteleizaran.
com

Txertota
943590721
www.txertota.com

Txitibar
943570402
info@txitibar.com

ASTIGARRAGA

Akelenea
943333333
sidreriakakelenea.com

Goiko Itturri
943 55 78 67

Ibai lur
943335255
www.ibailur.com

Ipintza
688811724
www.ipintza.com

Iretza
943330030
www.iretza.eus

Kako 943551741
restaurantekako.com

Roxario
943551138
www.roxario.com

Yalde
943330530
chuletilasyalde.com

HERNANI

Arrobi
943550097
arrobiostatua.com

Errioguardaenea
943330291
errioguardaenea.com



Fagollaga
943550031
www.fagollaga.com

Irubidieta
943552843

Iturralde
943590959
restauranteiturralde.
com

Jauregi
943550034

Sansonategi
943331572
sansonategi.com

Santa Barbara
943331317

Saretxo
943556481
saretxojatetxea.com

Suharri
943359979

Ugaldetxo
943550240

Zumardi
943336056

Zumitza 943550012

LASARTE-ORIA

Goiegi
943361404
www.goiegi.com

El jardin
943049933
eljardindevillaoria.es

Larre 943361012

Lurra XXI
943369356

Martin Berasategi
943366471
martinberasategui.com

Txartel txoko
943370192
txarteltxoko.com

URNIETA

Aballarri
943330525

Adarra 943552036

Besabi
943330131
besabijatetxea.com

Elutxeta 943556981

Guria
943005650
688638471
pensionguria.com

HK10 943337357
www.hotelk10.com

Oianume
943556683
oianume.com

Zaldundegi
943551008

USURBIL

Aginaga
943366710

Artzabal
943369139

Arratzain
943366663

Atxega
943371150
atxegajauregia.com

Barazar
943363358

Ibarrola txiki
943363007
671955920

Irigoin
943372875

Olarrondo
943360376
olarrondojatetxea.
com

Patri
943362725

Kentuene
943361127
kentuene.com

Sekaña
943362773

Txikierdi
943362735

Zumeta
943362713

TABERNAK | BARES:

ANDOAIN

Elizondo
Lanbroa
Ostadar
Oloki
Trinerum
Txindoki
Aterpe
Aker Beltz
Hiru
Amama
Klaudia
Zeru
Txitibar
Tokitxo
Migura
Urkiola
Xaxi
Txalaka
Irunberri
Gaztelutxo
Txuri
Olajauna
Bastero

ASTIGARRAGA

Beizama
Ikatza
Astiarra
Bukoi
Bodeguilla
Ekaitz
Ibailur
Kaizoku
Kizki
Kupela
Pastoriza
Pentxe
Sagartxo
Txiki
Ikatza

HERNANI

Aralar 
Atxur
El Caserio
Goiz Argi
Gunea
Guria
Jose Mari
Karrero
Onyl
Atxiki
Deportibo
Horbel
Irrintzi
Kitto
Kixkal 
Rioja
Rufino
Tamer
Tripontzi
Txilibita
Txoko
Zumitza

LASARTE- ORIA

Abend
Arkupe
Avenida
Buenetxea
Galiza
Guria
Izurde
Ilargi
Lasarte
Lavie
Sancho
Trumoi
Txanpa
Viña del Mar
Yolanda

URNIETA

Goi Mendi
Aballarri
Guria 
HK10
Zaldundegi
Xauxar

USURBIL

Bordatxo
Tragoxka
Zendoia
Aitzaga
Artzabal
Txapeldun
Txiriboga
Txirristra

AUTOKARABANA PARKINA: PARKING PARA AUTOCARAVANAS:

HERNANI

Ibaiondo industrialdea 31
943.33.70.28
www.hernaniturismoa.com

INFORMAZIO TURISTIKORAKO GUNEAK PUNTOS DE INFORMACIÓN TURÍSTICA:

HERNANIKO TURISMO INFORMAZIOA

Nafar kalea, 18 (Biteri).
20120 Hernani
943-33.70.28
turismoa@hernani.eus
www.hernaniturismoa.com

ANDOAINGO TURISMO INFORMAZIOA

La Salle Etorbidea, 6 (Urigain Etxea),
20140 Andoain
943 590 409
www.andoain.eus
infoturismo@andoain.eus

LEITZARAN BISITARIEN ETXEA

Otieta Parkea Leizotz auzoa, 48,
(Leitzarango Balararen sarreran)
20140 Andoain
info@leitzaran-andoain.eus
943 590 409 – 943 300 929
www.leitzaran-andoain.eus

SAGARDOETXEA MUSEOA

Kale Nagusia, 48.
20115 Astigarraga
info@sagardoetxea.eus
943 55 05 75
www.sagardoetxea.eus



JARDUERETAKO ENPRESAK | EMPRESAS DE ACTIVIDADES:

Basque Cooltour

626786750
www.basquecooltour.com

Begi-Bistan

657794677
www.begi-bistan.com

Bizibiziki

943691608
www.bizibiziki.com

Chillida-Leku

943335963
exposiciones@museochillidaleku.com

Fronton Galarreta Frontoia

943551023
www.galarreta-jaialai.com
www.oriamenti2010.com

Goiburu Golf Club

943300845
www.goiburugolf.com

Guhau

617948990
www.guhau.com

L-Golf Club

943554557
www.lgofclub.com

Miracampos Centro Ecuestre

670085574
www.hipicamiracampos.com

Paintball Puelaberri

661568441
www.puelaberri.com

Sagardoetxea

943550575
www.sagardoetxea.eus

Orona Fundazioa

943-33.55.88
www.oronafundazioa.org

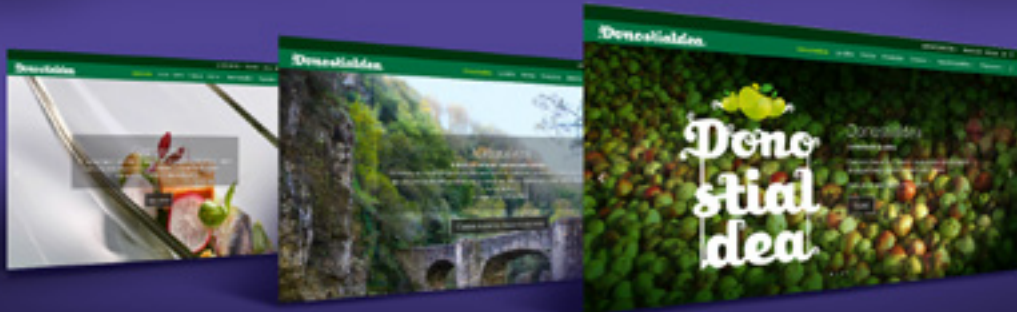
Sagardo lurra
Tierra de sidra



Donostialdea

ANDOAIN · ASTIGARRAGA · HERNANI · LASARTE-ORIA · URNIETA · USURBIL

www.donostialdea.eus



EUSKADI
BASQUE COUNTRY