

Turismoa

Lea-Artibai,
Mutriku eta
Busturialdean



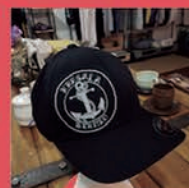
Bizitzeko egina!



Opari pertsonalizatuak

Euskal Herrian eta eskuz egindako opari pertsonalizatuak. Material berziklatuak, kamiseta organikoak.

Bertoko emakume ekoizleek eta sortzaileak egindakoak, Jantzi eta osagarriak, bitxiak eta bitxikeriak, kosmetika naturala, umeen erropak...



@uhaina_surf_art

Erremedio kalea, 19 BERMEO

info@uhaina.es / 615793362

ONLINE DENDA

www.uhaina.es

ONGI ETORRI GURERA!



Aurkibidea

UHAINA (Bermeo)	2
MURUETA	4
T-KIMUA (Bermeo)	5
ERRIGOITI	6
BAKEAREN MUSEOA (Gernika-Lumo)	7
MUXIKA	8
BERROJA UPELTEGIA (Muxika)	9
GAUTEGIZ ARTEAGA	10
EKOBIDEAK (Leioa) EUSKAL SOUVENIRS (Gernika-Lumo)	11
EA	12
HEMINGWAY KANALA HOUSE (Sukarrieta)	13
EREÑO	14
NUEVA EUROPA (Gernika-Lumo)	15
NABARNIZ	16
BOGA GARAGARDOA (Mungia)	17
AULESTI	18
MUNITIBAR	19
LEA IBARRA	20
ALTZOA BASERRI-OSTATUA (Amoroto)	21
BERRIATUA	22
EUSKAL ZINE BILERA 2020 (Lekeitio)	23
ONDARROA	24-25
MUTRIKU	26
YURRITA (Mutriku)	27
ARBE HOTELA (Mutriku)	28
ETXEABARRIA	29
ANTSOTEGI HOTELA JATETXEA (Etxebarria)	30
ZIORTZA-BOLIBAR	31
LEA IBARRA	32

HITZA Lea-Artibai, Mutriku eta Busturiardeko HITZAren TURISMO GIDA • 2020ko udazkena

Argitaratzailea: Lea-Artibaialdeko Hedabideak, S.L.
Lege Gordailua: BI-2906-03. **ISSN:** 2173-7118.
Kudeatzailea: Idurre Arrazola Astoreka.
Zuzendaria: Larraitz Ibaibarriaga Etxaburu.
Zuzendariordeak: Asier Alkorta Bengoetxea eta Oihana Cabello Elorriaga.
Testuak: Asier Alkorta, Nerea Bedialauneta, Lore Bengoetxea, Oihana Cabello, Larraitz Ibaibarriaga, Ane Maruri, Aintzina Monasterio, Eider Mugartegi eta Olaia Zabalondo.
Publizitatea: Maribi Fernandez Zabala eta Maite Laka Itxaso.
 publibusturia@hitza.eus • 647 31 97 77
 publilea@hitza.eus • 600 57 14 26

EGOITZAK:

Bermeo. Atalde 17, atzealde, 48370. Tel.: 94-618 72 99.
Gernika-Lumo. Elbira Iturri kalea, z/g. 48300. Tel. 94-627 10 85.
Markina-Xemein. Arretxinaga, 1 (behea), 48270. Tel. 94-684 44 36.
Mutriku. Barrenkale, 12 (behea), 20830. Tel. 943-60 34 68.



HITZAK Bai Euskarari



JARRAI GAITZAZU SAREAN ERE:

www.busturiardea.hitza.eus
www.lea-artibaietamutriku.hitza.eus



Errotak, historiaren lekuko

Landa eremuan bizi ahal izateko ezinbesteko asmakizunak izan ziren errotak, eta Muruetan ere egon ziren: Mallukitza, Motorduene eta Olatxu.



Ezkerrean, egungo Olatxu eraikina; erdian, Motorduene; eskuman, berriz, Mallukitza.

Ondare kultural eta historikoa gordetzen du Muruetak bere baitan. Landa eremuan bizi ahal izateko ezinbesteko asmakizuna izan ziren errotak, eta Muruetan ere egon ziren. Garai bateko historiaren lekuko dira Mallukitza eta Motorduene itsas-errotak eta Olatxu burdinola.

Goierrri auzoan, paduraren ertzean kokatuta dago Mallukitza, garai batean Maiuguruza izenagaz ezaguna zen itsas-errota. Eraikineko ateburuak 1796. urteari aipamen egiten dion arren, hamarkada batzuk arinago hasi ziren eraikitzen. 1983an itxi zuten, garai batean hornitzen zuen ibilgua errekatxo bihurtu baitzen itsasadarra bideratzerakoan. Energia hidraulikoaz baliatuta zebilen Mallukitza. Ez dira bertako makinak kontserbatu, baina oraindik ere euskal itsas-errotarik esanguratsuenetako bat da. Errotarri biko Mallukitza errotaren eraikinak zutik dirau, eta ondoan harlauza handi bakarrez egindako zubia ikus daiteke.

Larrabe auzoan dago, berriz, Olatxu. Burdinola izan zen. Busturiko Axpe auzoarekin mugan kokatuta zegoenez, Mape erreka-uraz baliatzen zen. XVII. mendean muruetarrek burdinola horretan lan egiten zuten. Diotenez, Olaren ekoizpena 677 burdin kintalekoa izatera heldu zen 1799an, eta 600era, berriz, 1803an. Olatxu burdinolak lanean jarraitu zuen 1840 eta 1850 urteen artean, 60ko hamarkadan, hala ere, zarratu egin zuten. Egun, errota zegoen orubean, atari eta solairu ugari-ko eraikina dago.

Arrastoak, ikusgai

Motorduene gaur egun Busturian kokatzen bada ere, garai batean Muruetako lurretan zegoen. Itsas-errota zen Motorduene ere, eta

Busturiko San Kristobal auzoko tren geltokiaren ondoan dago. Urte askotan ibai-errotak moduan ibili zen; batera, hala ere, itsas-errota moduan ere aritu izan zen. 1983ko abuztuko uholdeen eraginez, urez betetzeko biltegia hondarrez gainezka geratu zen, eta bertan behera geratu zen. Hiru errotarri zituen, gaur egun etxearen barnealdean apaingarri modura dauzkatenak. Oraindik bere azpian, atzealdean edo itsasotik gertuen dagoen aldean, biltegia gordetako ura ateratzeko erabilitako ubidea ere ikus daiteke.

Herriaren garai bateko historia ezagutzeko ibilaldi polit bat eginez bisita daitezke hirurak, oinez edo txirrinduz. Hirurak, baina, jabego pribatukoak dira, eta baimenik barik ezin daitezke sartu.



**MURUETAKO
UDALA**

Helbidea: Kanpantxua, 3
Telefonoa: 94-625 24 51
Faxa: 94-625 65 28
Posta elektronikoa:
udala.murueta@bizkaia.org
Webgunea: www.murueta.es



Gosariak, etxera!



te denda

T-KIMUA

Erremedio kalea, 17
94-603 98 02 / 688 88 70 91
BERMEO



tkimuadenda@gmail.com





Aisialdirako zabalguneekin gozatu daiteke Eleizalden eta Zallobanten.

Auzorik auzo herria biziz

*Oka erreka
mendebaldeko goiko
herria da Errigoiti, eta
bere gunetean aukera
anitzak eskaintzen ditu.*

Gernika-Lumo eta Mungia artean, familian edo lagunartean egunpasa egiteko aukera ematen du Errigoitik. Gune edo auzo desberdinak ditu, eta, denak ere, probetxua ateratzeko modukoak dira. Eleizalde, Uria, Zallobante eta Olabarriko zerbitzu, aisigune eta naturaguneak herriaren nortasunarekin uztartzen ditu Errigoitik.

Nekazalguneko herria, BI-3213 errepidetik Mungiarako bidea hartu behar da Eleizalde, Uria eta Zallobante auzoetara heltzeko. Aisialdirako lekuak ditu Eleizalde. Berdegune zabalak, mahaia eta barbakoa eskaintzeagaz batera, umeentzako jolas parkea eta frontoia ere badira auzo horretan.

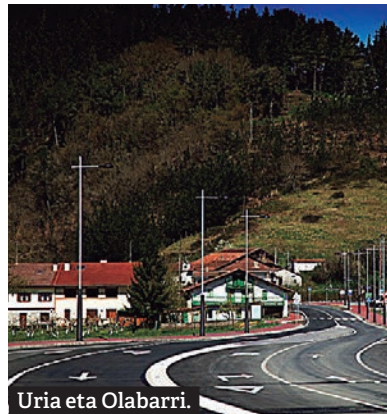
Eleizaldetik aurrerago dago Uria auzoa. Autoan, Mungia doan errepideari jarraituta heldu daiteke. Hala ere, oinez heltzeko bidea ere badago, errigoitiarrek *galtzada*

deitzen diotena. 500 metro inguruko bidea da, auzo biak lotzen dituen. Urian daude herriak eskaintzen dituen zerbitzuak: medikua-
ren kontsulta, udaletxea bera eta taberna ere bertan dago.

Bestaldean, Olabarri

Zallobante da Errigoitik duen beste aisigune bat. Inguru horrek nekazaritza eta abeltzaintzarekin lotura estua du. Umeentzako jolasak, txokoa eta albergea biltzen dituen ingurunetik gertu dago Bizkaigane. Hango begiralekuak Bizkaia erakusten du, naturan murgiltzeko gonbidapena egiteagaz batera.

Mendiaren beste aldean, BI-2121 errepidean, Gerekizganetik Mungia doan bidean dago Errigoitiko Olabarri auzoa. Bide hori egiten dutenen geraleku izan ohi da, eta egunpasa egiteko aukera ederra ematen du. Tabernez gain, plaza txoa, jolas parkea, frontoi librea, futbol zelaia eta merenderoa ditu Olabarri bisitarien eskura.



Uria eta Olabarri.



**ERRIGOITIKO
UDALA**

Helbidea: Uria auzoa, 1.
tf.: 94-625 41 90/ faxa: 94-625 64 69
Helbide elektronikoak:
claucirica.errigoiti@bizkaia.org
errigoitalkatea@gmail.com
www.errigoiti.net

MEMORI TOUR **GERNIKA**

IBILBIDE GIDATUAK



Asteartetik ostiralera:

Ibilbidea, hizkuntza eta ordua aukera daitezke, beti ere gutxienez 24 ordu lehenago erreserba eginez gero.

Gehienez 9 pertsona ibilbideko, hurrengo orduetan:

10:15, 11:30, 12:00, 12:45, 13:15*,
16:00, 17:15*

*Urrian bakarrik.

IBILBIDE BEREZIAK

- **Gernika-Lumoko eskolak:**
Errepublikak garaitik gerra ostera.
Urriaren 6tik 16ra eta 31n
- **Gernikako hilerria:**
Gerra zibilaren lekuko.
Azaroaren 7 eta 8an
- **Gernikar emakumeak:**
XX. mendeko aldaketak euren bizipenen bidez
Azaroaren 24tik 27ra eta 29an

	Larunbata	Igandea	Astelehena
10:15	BABESLEKUAK (euskaraz)	PICASSO - GUERNICA (euskaraz)	BABESLEKUAK (euskaraz)
11:30	MONUMENTOS (castellano)	RECONSTRUCCIÓN (castellano)	RECONSTRUCCIÓN (castellano)
12:45	REFUGIOS (castellano)	PICASSO - GUERNICA (Castellano)	REFUGIOS (castellano)

Larunbatetik astelehenera:

1. Museoko sarrera (3 € edo 5 €)
+ ibilbide gidatua (2 € buruko)
2. Ibilbidea bakarrik: 3€



Gernikako Bakearen Museoa Fundazioa

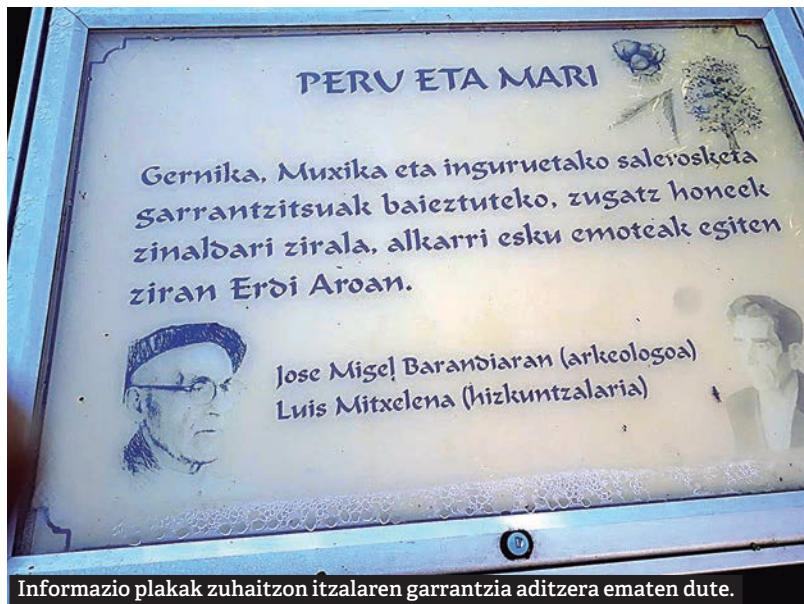
Informazioa eta erreserba

www.museodelapaz.org/visita.php

94 627 02 13



Peru eta Mari zuhaitzen kokapena.



Informazio plakak zuhaitzen itzalaren garrantzia aditzera ematen dute.

Bizimodu baten lekuko

Peru eta Mari gaztainondoen itzalpean, garai bateko erabaki garrantzitsuenak hartzen ziren, eta horri aitortza egiteko urrats berriak eman nahi ditu udalak.

Euskalduna beti izan da eza-guna berbakoa izan delako. Gure arbasoek egindako tratuetan, ezkontzetan zein bestelako ekintza garrantzitsuetan, ez zen akta notarialik jasotzen; bi parteen hitzak balio zuen tratua ixteko. Eta hortxe kokatzen dira Peru eta Mari gaztainondak. Jatorrizko zuhaitzak lehorte zirela urte asko joan diren arren, bada-kigu Ajangizerako bidean egon zirela, lekukotzei esker.

Garai batean, Gernikako azokan ganadu salmenta garrantzitsuak egiten ziren: behi bat saldu edo erostea mugimendu handia zen etxeke ekonomian. Beraz, horrelako tratua egiteko beharrezkoa zen leku sinboliko bat edukitzea. Gure kasuan, Peru eta Mariren itzala izan zen gure arbasoen eguneroko bizitzako erabaki garrantzitsuen lekuko, Muxika eta Ajangiz arteko bide naturala handik pasatzen zelako.

Jose Miguel Barandiaranek 1920ko urteetan egindako ikerketek esker dagkigu ganadu tratuek gain, ezkontzak ere egin izan ziren zuhai-



«Muxikako Udalak eta Ajangizkoak Peru eta Mari berri bi landatu nahi dituzte; haien balio sinbolikoaren jakitun»

tzon azpian. Muxikako Udalak lan handia egin zuen galdutako sinbolo bi horiek berreskuratzeko. Horrela, zuhaitz biak berriro landatu ziren eta informazio plaka jarri.

Peru eta Mari gaur egun

Muxikako Udalak, Ajangizgoarekin elkarlanean, Peru eta Mari berri bi landatu nahi ditu, eta Eperlandaren

inguruko kondairak, testigantzak eta herri literatura batu eta ezagutzera eman. Horrela, herri bion sinboloak gure bizitzetara ekarriko ditugu. Izan ere, Muxika, Ibarruri eta Gorozikako lurretan garai bateko bizitzaren lekuko diren kondaira, sinbolo eta kantu zahar ugari daude. Bide horretan, Peru eta Mariren kokapen berria pauso bat izango da.

Kultura Sailak gogo onez bilduko ditu gure aurrekoen bizimodua, ohi-turak, egitura politikoak eta gizarte egiturak esplikatzeko balio duten lekukotzak. Izan zirelako gara, eta garrelako izango dira. Peru eta Mari zuhaitzak duela ez hainbeste urtera arte gure herrietan hartzen ziren erabaki inportante guztien lekuko izan ziren. Horrek merezi du gogoratzea.



MUXIKAKO UDALA

Helbidea: Ugarte, 1
Telefonoa: 94-625 27 01

Posta elektronikoa:
alkatea.muxika@bizkaia.org
Webgunea: www.muxikakoudala.eus



Txakolina, natura eta abentura



Bodega Berroja familia-upelategia da. Urdaibaiko Biosfera Erreserbaren bihotzean dago, itsasoa-ren mailatik 250 metrora, inguru guztia ondo ikusteko moduan, eta naturan erabat integratuta, bisitarien gozagarri.

24 hektarea dauzka, denak jabetza berean, baina hainbat partzelatan banatuta, hegoaldera begira. Lursailotan, bertoko barrietate lantzen da, horixe da eta gure txakolinen oinarria: Agirrebeko, Berroja eta Berroia.

Berroja upategian txakolin dastaketa eta uztarketa **bisita gidatuak** egiteko aukera izango duzu, eta horrekin batera, tokiko produktuen **dastaketa**, talde-entzako **bazkariak eta afariak** eta mota guztietako **ekitaldi pribatu eta eskusiboak**. Guztia ingurune naturalean, eta ikuspegi ederrekin, «Urdaibaiko balkoitik» ikusten baitira Mundakako itsasadarra, Kantauri itsasoa, Bizkaiko gailur esanguratsuak eta deiadar mendiak. Hori gutxi ez eta «Berrojako balkoitik» mahastiaren eta inguru-

ko basoen panoramika osoaz ere gozatu ahal da.

Eskaintza are zabalagoa da. Izan ere, **enpresa-jarduerak, bilerak, ekitaldi sozialak eta produktuen sustapena** ere egiten dira, askotan Team Building, Ginkana eta tokiko gastronomiaren jarduerekin uztartuta.

Urdaibaiko Biosfera Erreserbaren bihotzean dagoenez, bere inguruak aukera ugari eskaintzen ditu **«Berroja upategiko esperientzia Enoturistikoa»** naturarekin osatzeko, hala nola, hegaztien behaketa, ur eta mendi kirolak, BTT eta mendi-ibilaldiak, Foruko erromatar hondakinak, Santimamiñeko haitzuloak, Gaztelugatxeko San Juan eta abar luze bat.

Bilbotik gertu dago, autoz ordu erdira, eta horrek aukera ematen dio aisialdiko jardunaldi baterako sarrera izateko balio ekologiko handiko leku natural batean: zentzumen guztien gozamenean oinarritutako esperientzia bat, txakolinaz, naturaz eta abenturaz gozatzeko aukera ematen duena.



Ajuria [Zugastietatik Bizkaiko balkoirako errepeidea]
Berroja auzoa • MUXIKA



tf.: **94-410 62 54**
faxes: **94-630 93 90**



txakoli@bodegaberroja.com
www.bodegaberroja.com



Ibilbideak

Lehen ibilbidea. Gautegez Arteaga - San Martin - San Pedro Atxarre: 16 Km.

Bigarren ibilbidea.

San Migel Ereñozar: 7 Km.

Hirugarren ibilbidea.

Mendi martxa: 8 Km.

Laugarren ibilbidea.

Tremoia - Iruskieta - San Pedro Atxarre: 5 Km.

Bosgarren ibilbidea.

Ihtzetako ibilbidea: 4,5 Km.

Seigarren ibilbidea.

Jentilen ibilbidea: 8 Km.

Natur ibilbideen paradisia

Padura, Kantauriar Artadia eta Atlantiar Landazabala zaharkatzen duen ibilbide sare eder bezain aberatsa eskaintzen dio Gautegez Arteagak bisitariari.

Paisaia ikusgarriak. Paduren handitasuna. Artadien babesa. Ibilbide sare baliotsua. Kultur ondasuna. Hori eta askoz gehiago aurkituko du Gautegez Arteagara datorren bisitariak.

Turismo errespetutsua, landatarra eta desestazionalizatua sustatzeko baliagarriak diren herriko ibilbide sarea eta ondare natural aberatsa ditu Gautegez Arteagako herriak.

Ibilbideak balio historiko eta natural handikoak dira. Padura, Kantauriar Artadia eta Atlantiar Landazabala zaharkatzen dituzte (Urdaibaiko Biosfera Erreserbaren ekosistemak), mendi ibiltaritzagustukoa dutenentzako eskaintza paregabea osatuz.



Paisaia ikusgarriak ditu Gautegez Arteagak.

Adina eta sasoi edozein direla, ibiltari bakoitzak ondo datorkion ibilbidea aurkituko du; izan ere, distantzia eta zailtasun maila ezberdina daukate; Ihtzetako Ibilbidea eta Jentilen Ibilbidea, adibidez, familian egiteko egokiak dira;

eta guztiek plan ezin hobea eskaintzen diote eguneroko jarduerak alde batera utzi eta mendi eremuak eskaintzen duen lasaitasunean murgildu nahi duenari.

Ibilbideak ondo seinaleztatuta daude, eta QR kodeak daude informazioa deskargatzeko.

Gainera, ostatu eskaintza zabala eta herriko gastronomia dastatzeko aukera honen osagarriak dira.

Bisitariak ezin dute galdu ezta ere Arteagako Gaztelua, Ozolloko marea errota eta Urdaibai Bird Center ezagutzeko aukera.



**GAUTEGIZ
ARTEAGAKO
UDALA**

Helbidea: Herriko Enparantza, 1
Telefonoa: 94-627 52 27
Faxa: 94-625 29 53
Posta elektronikoa:
udala.gautegez@bizkaia.org
Webgunea: www.gautegezarteaga.com

Urdaibai

Urdaibaiko Biosfera Erreserban paisaia bikainak uzten dizkiguten garrantzia handiko hainbat elementu geologiko historiak hitz egiten digute.

Oinez edo itsasontziz, animatuko zara horiek aurkitzera?

Oka ibaiaren estuarioaren ezkerretik eskuineraino, Gernikatik igaroz, Euskal Herriko geodibertsitate bereizgarrienaz betetako barnealdea eta kostaldea dugu: **flysch-ak, diapiroak, dúnak, harrobiak, fosilak eta arroak. Zeuk erabaki!**

Baso bainuak

Jarduera hau esperientzia zentzuzkoa da. Iraupen laburreko ibilaldiak lasaia egitean datza naturan murgilduta. Orainxe bertan, aktibitate hauek **Arratzun, Gernikan eta Muruetan egiten ditugu**. Bisitan zehar, ingurune elementu naturalak behatzen dira; isiltasuna eta soinua naturalak gozatu ahal izango dituzu. Basoen eraginak eragin zuzena du pertsonen ongizatean. **Begiratu nahi al duzu?**



EKOBIIDEAK

Kontaktua:

666 85 77 61
688 62 72 42

ekobideak@gmail.com

www.ekobideak.com

Zitek Leioa
5 modulua
Errektoretza
(behealdean)
Leioako campusa
EHU



Ekobideak Bizkaiko kooperatiba txikia da, Geoturismoan eta Ingurumen Hezkuntzan diharduena. Geologo adituak gara ondare geologikoaren gidaritzan eta interpretazioan; Urdaibaiko biosfera erreserbak eta euskal kostaldeko geoparkeak ziurtatuta. Busturialdea-Urdaibaien baso bainuen helmuga turistikorako ziurtagiri gidak izateko prestatuta gaude ere.

*Geoturismoa eta
Ingurumen
Hezkuntza...
hainbat eta zozter
gehiago!*



EUSKAL SOUVENIRS

*Euskal Herriko produktuak, oroigarriak eta opariak.
Gure lurraldearekin inoiz ahaztu ez zaitez!*



Andra Maria kalea, z/g
Gernika-Lumo (Bizkaia)
94 625 19 30

www.euskalsouvenirs.com



@euskalsouvenirs

Ea: naturala, lasaia eta xumea

Naturaren legatua eta euskal historiaren aztarnak lehen lerroan erakusten dituen herri magikoa da Ea, aukera asko eskaintzen dituen.



Eako erreka erakusten ikuspegi orokorra.

Ibilbideak

Letaniak bidea (PR BI 168)

Ibilbideak 3,2 Km ditu, desnibel handiena 150 metrokoa da eta zailtasun maila erraza. Interes puntuak: herrigunea, Via Crucis, San Bartolome eta Talako Ama baselizak.

Ikuspegi Gozatuz (PR BI 168-I)

Ibilbideak 2,5 Km ditu, desnibel handiena 70 metrokoa da eta zailtasun maila oso erraza. Interes puntuak: ikuspegi panoramikoak, Bedaroa eta karobia.

Erregeen Bidea (PR BI 169)

Ibilbideak 5 Km ditu, desnibel handiena 200 metrokoa da eta zailtasun maila erraza. Ibilbideko interes puntuak: Natxitua, Iturriña iturria eta harraska, eta Lapatzar hondartza.

Uraren ibilbidea (PR BI 170)

Ibilbideak 7 Km ditu, desnibel handiena 200 metrokoa eta zailtasun maila ertaina. Interes puntuak: antzinako Legartza, Goikoetxe eta Urtubiagako errota, urbazterreko basoa.

Xarma berezia duen herri lasaia da Ea. Betibetikoa, historiaren aztarnak eraikinetako hormetan agerian dituen. Itsasoak, basoak eta askotariko ondare historikoei bat egiten duten herri horietakoa da. Bisitatu eta maiteminduta geratzekoa. Bere txikitasunean, baina, askotariko ekintzak egiteko aukera ematen dituen herria da.

Bedarona eta Natxitua dira auzo nagusiak, eta horietan, besteak beste, San Pedro eta Andre Mariaren parrokiak daude, hurrenez hurren. Zailtasun gutxiko ibilbideak eginez, erraz ezagutu ahalko ditu bisitariak. Dena dela, auzoen xarma alboratu gabe, herriguneak ere gune bereziak ditu: portua, hondartza, herriaren

ezaugarri diren lau zubiak, garai bateko arrantzaleen etxeak, Talako pasealekuan dagoen Beletxe zurezko eraikin emblematikoa...

Ura eta ondarea

Hain zuzen ere, ondarearen balioa ageri-agerian daukan herria da, naturaren legatua eta euskal historiaren aberastasuna lehen ikuspegiaren erakusten dituen.

Ondare horietako bat da Urtubiagako errota. Gaur egun 1725ean

eraikitako eta mende batez martxan egon zen burdinolaren aztarnak geratzen dira. Burdinola horren aurretik, baina, Erdi Aroko beste bat egon zen bertan. Bizkai mailan egokien kontserbatu den errota dela diote. Urak herrian aspalditik eduki izan duen garrantziaren ikur bat da.

Oro har, baina, txoko berezi eta miresgarri asko ditu Eak, non itsasoak eta mendiek elkar besarkatzen duten.



**EAKO
UDALA**

Helbidea: Donibane enparantza, 2

Telefonoa: 94-627 52 27

Faxa: 94-627 51 99

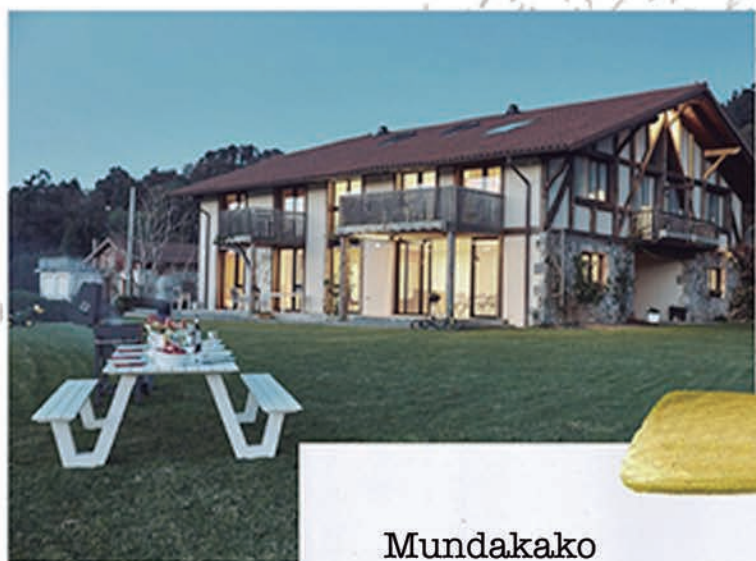
Posta elektronikoa: udala.ea@bizkaia.org

Webgunea: www.eakoudala.eus

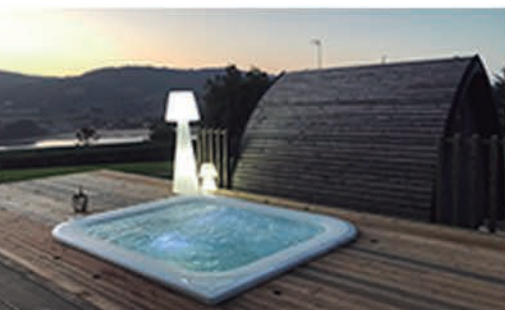
www.eaturismo.eus

HEMINGWAY KANALA HOUSE

ZURE ZAIN GAITUZU



Mundakako
itsasadarraren
bihotzean



EDERTASUNA ETA OSASUNA

Spa, sauna eta
masaje terapia



LORATEGIA

Lorategi zoragarria
itsasora begira



NATURA

Naturazaleentzat
ihesaldia egiteko
toki paregabea

inspiratu zaitez

<https://casarural-kanala.com/>

casaruralkanala@gmail.com

666680801/618774398



HEMINGWAY Kanala House

Kanala Auzoa 19
48317 Sukarrieta – Bizkaia
(sarbidea, Gautegiz-Arteagatik)



Arte eta naturaren kabilia

Herriko txoko ederrenak batzen dituen zaldi ibilbidea, Ereñozar edota marmol gorria oinarri duen arte galeria. Miretsi eta txundiarazteko asko dauka Ereñok.



IE-042 Ereño-Nabarniz zaldi ibilbidea eta Ereño Arte eta Natura Behatokia.

Santimamiñeko kobaren gainean, Urdaibaiko itsasadarraren ikuspegi pribilegiatua eskaintzen du Ereñozarrek. Bertan, San Migel baselizak denboraren joanari eutsi dio. Ereñora doan bisitariarentzat huts egin ezineko geldialdia da. Bertakoak ere sarri igotzen dira bertara, eta, esaterako, Mikel Deunaren jaietan elkargune berezia izaten da.

Belaunaldiz belaunaldi zaindu-tako tradizioari eusten diete ereñarrak, baina garai berrietara egokitu, eta bestelako eskaintzak ere baditu Ereñok. Horren adibide da IE-042 Ereño-Nabarniz zaldi ibilbidea. Urdaibai zaldi taldeak pinudi, artadi eta hariztiekin osatutako paisaia ederretatik zehar igarotzen den ibilbidea proposatzen du. 28,5 kilometroko ibilbide zirkularra da, Ereñoko Gabika auzoan hasi eta amaitzen dena. Bi udalerrietako interes turistikoko zortzi bat leku

biltzen ditu, eta lehen geldiuena San Migeleko ermita da. Mendian-di, Busterrigane, Monjosuri, Ereño, Nabarniz eta Gizaburuko mugarría, Galarregi, Airoko pagadia, Ineritz leizea, Iluntzar..., leku liluragarri asko bertarik bertara miresteko aukera eskaintzen du aipatu ibilbideak. Zaldi ibilbidea bada ere, oinez zein bizikletaz ere egin daiteke.

Zentzumenen arte galeria

Ereñoko marmol gorriaren ospea aspaldikoa da, baina bertan proiektu berritzailea sortu dute aurtén Rober Garai mundakarrak eta Alberto Palomera bilbotarrak.

Harrobira joan, sormenari eragin eta obrak sortuz, naturan bertan egindako artea dakarte. Arte eta Natura Ereño Behatokia Sintonia Arrecifal arte galeria erraldoia da. Gerandape eta Geranda erdiko harrobiak arte garaikidez bete dituzte, zientzia eta makineria artistikoa uztartuz. Zentzumenak pizten dituzten loturak ezartzen saiatu dira, modu desordenatuan. Uki daitezkeen testurak usaintzea lortzea, koloreak entzutea edota lurri-nak ikuskatzea, adibidez. Zentzumenak antzemateko modua nahastu dute, aspaldiko garaiekin lotura eginda. Bisitaria obra osatzen duen pieza da.



**EREÑOKO
UDALA**

Helbidea: Elexalde, 10
Telefonoa: 94-625 46 21
Posta elektronikoa:
udala.erenok@bizkaia.org
Webgunea: www.erenok.org



Visit Urdaibai
© bai Nueva Europa



Bizkaia
foru aldundia
diputación foral



Arrolagune

Arrolako Oppidum-aren
Interpretazio Zentroa

Bisita egunak

■ Zabalik

AZAROA

A	A	A	O	O	L	I
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23/30	24	25	26	27	28	29

ABENDUA

A	A	A	O	O	L	I
						6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

SARRERA
doan!

**Ba al dakizu zelan bizi ginen
Urdaibain duela 2300 urte?
Zatoz ARROLAGUNEra!**

ORDUTEGIA 10:00etatik 14:00etara

Loiola Auzoa, 4 48383 Arratzu (Bizkaia) Koordinatuak 43°18'1" N 2°38'27" W
arrolagune@visiturdaibai.com 634 24 37 62

www.visiturdaibai.com

Biziberrituz doan herria

Naturaz inguratutako herri txikian, inguruaz gozatu eta ondo pasatzeko aukera eskaintzen du Nabarnizek. Ezagutu itxura berritua duen herria.



Nabarnizko Elexalde auzoko parkea.



Nabarnizko Elexalde auzoko kaleetako bat.

Kostako begiratokiaren herria da Nabarniz. Naturak leku esanguratsua hartzen du herri txikian, baina inguruneaz gozatzeko begiratoki naturalak eskaintzeaz gain, herri biziaz gozatzeko aukera ere ematen du Busturialdeko herriak. Nabarnizek eskuzabal hartuko ditu bertaratzaren diren guztiak.

Herri txikia bada ere, biziberrituz doa. Sei auzotan banatzen den nekazaritza giroko herria da. Ikazurieta, Intxaurrea, Uribarri-Zabaleta, Elexale, Merika eta Lekeriak dira Iluntzar-Kabelinatxeko magalean dagoen laugunean kokatutako auzoak. Hala ere, elkarrengaz egoteko, Elexalden biltzen dira herritar gehienak.

Hori horrela, herriko erdigune hori itxuraldatu dute azken urteetan. Elexaldera heltzean dagoen bidea zabaltzeko, eta parke bat eraiki dute bertan, inguruari balio gehiago emanaz. Parkea bere ondoan kokatuta dauden tabernaren

eta txokoaren bilgunea bihurtu da, eta bertan elkartzeko aukera eskaintzen die herritarrei. Eguraldi ona egiten duenean, herritarren topagunea izaten da. Gainera, ume eta gazteentzako jolaslekua ere badauka, eta ondo argizatuta dago.

Ikuspegia ere, sekulakoa dauka parkeak. Iluntzar eta inguruetako lurrak ikusten dira bertatik, lasatasun sentazioa transmitituz.

Herri irisgarriagoa

Gune horrez aparte, Elexaldeko kaleetako bat ere berritu du udalak. Eliza aurrekoa. Kale nagusietako bat da, izan ere, asko dira handik igarotzen diren bizilagunak. Eta horrek ere, berri itxura dauka.

Herritarrentzako herri irisga-

rriagoa egin asmoz konpondu du kalea Nabarnizko Udalak. Ibilgailuentzako bidea asfaltatu du, eta, horren ondoan, oinezkoentzako pasabide seguru eta argiztatua eraiki du, «herritarrek herrian zehar lasaia ibiltzeko».

Bide segurtasuna hobetzeko helburuagaz, gainera, oinezkoen bidea eta ibilgailuen joan-etorria banatzen duten euskarriak jarri dituzte. Kale argiak ere badaude.

Asko dira obrekin gozatu duten herritarrek, «pozik daude», eta beharrezkoa zela deritze.

Itxura aldatu du Elexalde, baina Nabarnizko tabernek eta udal zerbitzuek martxan jarraitzen dute, udalerrinari bizitasuna emateko lanean.



**NABARNIZKO
UDALA**

Helbidea: Elexalde auzoa, 14
Telefonoa: 94-625 50 77
Posta elektronikoa:
udala.nabarniz@bizkaia.org
Webgunea: www.nabarniz.org



**EUSKAL GARAGARDOA
GERTUTIK EZAGUTU NAHI?**



www.boga.eus

Natura eta artea eskutik

Egunerokoaz ahaztu eta ingurunearekin bat egiteko aukera eskaintzen du Aulestik. Arteak, naturak eta kulturak bat egiten dute bertan.



Aulestiko pagadia Lea ibilbidean.

NON JAN, EDAN EDO LO EGIN

MARIANO JATETXEA

Pintxoak egunero.

Helbidea: Aulestia kalea, 48.

Telefonoa: 94-627 90 24.

ZARRABENTA JATETXEA

Pintxoak egunero.

Helbidea: Aulestia kalea, 34.

Telefonoa: 94-627 90 04.

ILUNZAR TABERNA

Asteburuetan zabaltzen da, eta pintxoak egoten dira.

Helbidea: Aulestia kalea, 29..

UBILLA TABERNA-ATERPETXEA

Plater konbinatuak, ogitartekoak, errazioak eta pintxoak. Lo egiteko aukera ere bai.

Helbidea: Aulestia kalea, 4.

Telefonoa: 94-627 93 79.

Helbide elektronikoa:

ubilla.aulesti@gmail.com

ATXAGARAI ATERPETXEA

Helbidea: Urregarai mendian, Santa Eufemiko zelaian.

Telefonoa: 94-627 90 06.

Helbide elektronikoa:

alkatetza.aulesti@bizkaia.org

luntzar mendiaren (727 m.) oinetan dago kokatuta Aulesti, paisaia eder eta mendi ikusgarriez inguratuta; natura maite dutentzat ezinbesteko lekua. Lea ibaiak udalerrira gurutzatzen du, eta haren altzoan badaukate parke bat ere, bainua eta eguzkia hartu edo eguna giro ederrean igarotzeko.

Munitibarrren hasi eta Mendexan bukatzen den Lea ibilbide zoragarria ere igarotzen da Aulestitik, pinudien, urkien, haritzen, lizarren eta gainerakoien artean oinez egitera gonbidatuz. Urugariko zubiak eta ur jauziak eta uraren soinu harmonikoak laguntzen dute ibiltaria pasaia xarmagarriez beteriko bidean.



Mendia nahiago dutenek, ordea, ezin dituzte galdu Urregarai mendia, Santa Eufemiako ermita eta bertako zelaia. Itsasoraino iristen da ermitatik dagoen ikuspegia ikusgarria.

Naturak, arteak eta kulturak bat egiten dute Aulestin. Lea ibilbidearen ondoan, Aisureta gunean, Mikel Lertxundi eskultoreak egindako artelanak daude, naturarekin elkarrizketa iraunkorrean; airea, sua eta ura dira protagonista nagusiak.

Herrian barrena ibiliz gero



ere, ondare arkitektoniko ugari aurki daitezke. Aulestia dorrea eta Argiñena jauregia dira esanguratsuenetako bi. Kultur jarduerarik ere ez da falta. Herriko bi jai nagusiez gainera –San Joan jaiak ekainaren 24an eta Santa Eufemi irailaren 16an–, Euskal Herriko antzerki topaketarik ezagunena egiten da Aste Santuko bigarren astean, eta arte eszenikoen plaza bihurtzen da herria. Hitzordu aparta izaten da kultur zaleentzat.



**AULESTIKO
UDALA**

Helbidea: Donibane enparantza, 1

Telefonoa: 94-627 90 06

Faxa: 94-627 91 17

E-maila: idadzaria@aulesti.eus

Webgunea: www.aulesti.eus

Munitibar

NATURA | KIROLA | KULTURA | GASTRONOMIA





Goian, Bengolea burdinola, Gizaburuagan. Eskuman, Lea ibilbideko tarte bat.



Lea Ibarra osatzen duten herrien altxor historiko zein kulturalak ezagutu daitezke Lea ibilbidea eginez.

Lea ibaiaren bidelagun

Mendexak, Amoro-
tok, Gizaburu-
gak, Aulestik eta
Munitibarrek osa-
tzen dute Lea Iba-
rra bailara. Herri-
txikiak eta ondare kultural eta histori-
koz betetako udalerriak dira bostak.
Bailaran ezkutatzen diren aberasta-
sun asko, baina, bost herriak eta ho-
rien hainbat auzo zeharkatzen dituen
23 kilometro luzeko Lea ibilbidean
aurkitu daitezke.

Ibilbideak Lea ibaia jaio eta itsasora
ailegatzen den tartea hartzen du, ia-ia
osorik. Familian egiteko moduko ibil-
bidea da, zailtasun handirik ez duena.
Baina bakarka, bikotean zein taldean
egiteko ere aproposa da.

Itsaso aldean, 1555ean eraikitako
Mendexako Marierrota ontziolatik
hasi daiteke bisitaria ibilbidea egiten.
Aurrera egin ahala, Barroko zibileko
Bizkai osoko eraikinik ederrena ager-
tuko da alde batean: Zubieta Jauregia.
Adan de Yarza leinukoek eraiki zuten
1716an, Erdi Aroko orube baten gaine-
an. Mendexan 1632an eraikitako ospi-

talearen balio handiko hondakinak
ere ikusi ahal dira.

Amorotoko Oleta auzora helduta,
han jolasgunea eta atsedeen hartzeko
aukera egongo da. Eta aurrera eginda,
Gizaburuagan, garai batean mundu
osoko burdinola garrantzitsuen izan
zena agertuko da: Bengolea. Urteak
atzera eginda, Europa osoko manu-
fakturatuak hornitu zituen burdinola
da. Beragaz batera, ondare historiko
handiko dorretxea ere ikusi ahal du
bisitariak.

Aztarna historikoak

Aulestiraino helduta, 1627ko uholde-
ek behera bota zuten zubiaren oinor-
dekoa den eta hargintza lehorrez
egindako eraikuntza iraunkorra den
Antzior Zubiarekin topo egingo du
ibiltariak.

Munitibarrerantz abiatuta, Mikel
Lertxundi eskultoreak sua, ura eta ai-
rea irudikatzeko egindako eskulturen
plaza aurkitzen da: Aisureta parkea.

Munitibar azken helmuga bada ere,
harribitxi ederra dago bertan. Izan
ere, Bengola Natur Energia Interpre-
tazio Zentroa dago han, bizkaiko bur-
dinola zaharrena kokatzen zen le-
kuan. Gaur egun modu didaktiko ba-
tean energia hidraulikoa, fotovol-
taikoa eta eolikoa ezagutzeko aukera
ematen duen zentroa da. Hori gutxi
ez, eta zentroaren inguruan patxadaz
atseden hartzeko zein pikniko egiteko
berdegune zabala dago.

Lea ibaia daroan ur emariaren soi-
nuak lagunduta, beraz, batera eta bes-
tera begiratzeko, historiaz bustitzeko
eta ondare kulturalaz liluratzeko au-
kera eskaintzen du Lea ibilbidea.



Helbidea: Elexalde 1, Gizaburuaga

Telefonoa: 94-684 29 82

Faxa: 94-684 44 21

Posta elektronikoa: leaibarra@bizkaia.org

Webgunea: www.leaibarra.com



BASERRI-OSTATUA

Lasai arnasteko leku bat



Bosna oheko bi logela dituzu eskura, ganbara (goian) eta gela urdina (behean), atsedenerako zein jolaserako.



Gero eta gehiago estimatzen da lasai arnatea. Maskara erantzi eta aire garbia hartu, beldur barik, erreparo barik. Jendetzatik urrun, aske. Altzoak horixe eskaintzen ditu.

Goiogane baserria, XVII. mendetik, leku apartan dago: autoan Lekeitiotik hamar minutura baino ez, baina era berean aparte, mendixka-lepo batean, bakar-bakarrik.

Etxe inguruan oinezko ibilbide errazak egin daitezke, tartean Leako Ibilbidea, hemendik kilometro bakarrera baitago (<http://www.leaibarra.eus/leaibarra-amankomunazgoa/lea-ibilbidea/lea-ibilbidea.php>). Goizetan oiloei jaten eman, arrautzak bildu, baratzen apur bat saltseatu... Gauza txiki eta handi horiek ere eskura dituzu **Altzoan**, alojamen-duaz eta etxeko gosari zein afariez gain, beharrezko segurtasun eta higiene neurri guztiekin, noski.

Eta musika sormenean aritzen bazarete, berriz, gurean dugu **Musikorta audio estudioa**. Bertan lasai konposatu, entsegu edo grabatzeko aukera daukazue, teknikariarekin edo zeuen kasa, eta Altzoan otordu guztiak eta loa egin ditzakezu.

Eskaintza bereziak dauzkagu Musikortan egondia egiten duten musikarientzat; baita euskara praktikatzeko egonaldia nahi dituzten ikasleentzat ere. Gure prezioak langileentzako dira; begiratu eta deitu lasai.

GOIOGANE BASERRIA • Amoroto (Bizkaia)

info@altzoa.eus
www.altzoa.eus

Maribi - Xabi
609 31 07 91





Aranzibia dorretxea.



Urepel plaza.



Etxe pintxu.

Pausoaren zidorretan

*Arbasoen urratsetatik
egin dute bidea
berriatuarrek, eta
mendez mende joan dira
eraikitzen herri izaera.*

Urepeleko plazak sinbolizatzen du berriatuarren lehena eta oraina. Hemen dago herriaren historia, eskulturara eramana, Mikel Lertxundiren esku trebez. Zurezko, harrizko eta burdinazko artelaren bidez, artistak garai bateko zerrategi, harrobi eta burdinolak dakartza gogora. Multzo hau da Berriatuko Errege Bidearen abiapuntu.

Ordu eta erdiko ibilbide lasaia proposatzen du Berriatuak, Errege Bidea; herri erdian hasi eta Mutrikuko Saturraran hondartzaraino. Urepel atzean utzita, errekak gidatuko du bisitaria, sasoi batean horixe zen-eta ekonomi jardueretako

garraio bide nagusia. Sei kilometro eskasean, orduko bizimoduaren lekukoak bistaratuko zaizkio, adibidez, Ondarroaren arrantza aktibitateari erantzuten zion zerrategia, Orubixe baserri auzoa eta Aranzibia dorretxea, azken hori Bizkaiko kultur ondasun garrantzitsuenetakoa.

Herri barruan

Berriatutik ezin da joan Etxe pintxu ikusi gabe. Freskoekin edertutako jauregia da, XVIII. mendekoa, eta aparta, gutxi dira-eta Euskal Herriaren teknika horregaz apaindutako eraikinak. Merezi du patxadaz ikustea, lehengo Berriatua irudikatzen baitu, eta egungoagaz lotzeko urratsa errazten, herriaren zidor emozionala.

NON JAN

Arriola jatetxea

Erribera, 87 • 94-613 90 05

Laka-Erdi sagardotegia

Merelludi auzoan • 94-613 91 78

Mendibarren taberna-jatetxea

Zeharbide, 10 • 94-613 92 18

Urepel

Zeharbide, 12 • 94-613 90 93

Zentrala taberna-jatetxea

Erribera, 30 • 94-613 92 86

NON LO EGIN

Berritxu ostalua • Aransolo, 6

635 73 37 99 • 665 73 61 11

Orubixe Landa etxea

Madalena, 24 • 94-613 92 85

Urkixa Bekoa nekazal etxea

Asterrika, 25 • 688 68 36 76



**BERRIATUA
ELIZATEKO
UDALA**

Helbidea: Herriko plaza, 1

Telefona: 94-613 70 30

Faxa: 94-613 70 27

Posta elektronikoa: udala@berriatua.org

Webgunea: www.berriatua.org

EUSKAL ZINE BILERA ONLINE

2020 Azaroak 21/29

Lekeitiotik pantaila guztietara

www.zinebilera.eus    

43.

**EUSKAL
ZINE
BILERA**



BABESLEAK



Lehorretik galdu gabe

**Ondarroako portuan
arrain gozoa
deskargatzen da
egunero, eta zapore
biziz dastatu ahal da
herriko jatetxeetan.**



Berdela, Ondarroan, txalupek deskargatu berri.

Sentsazio gutxi olatuek sorrarazten dutenaren pareko: bare zein zalapartatsu, ikuskizun miresgarri dira itsasoari ohitu gabeko begientzat. Haiei begira, zentzuak erne dira. Aurrean, urdin handia, mendez mende Ondarroa busti eta ondarrutarren nortasuna kresaletan beratzen. Parez pare, portua, karel bete datozen arrantzontziak gobernatzen.

Turrun edo sirena hotsak ematen du baxurako txalupen sarreraren abisu. Bat bakarra, hegaluzearekin datozenean; bi, txitxarroa edo berdela badakarte; eta hiru, antxoaren sasoia denean. Adi egoten dira ondarrutarrak, zenbat turrun entzungo, eta elkarrekin partekatzen dituzte portuko albisteak: zeinek zer arrain eta zenbat ekarri duen eta ze preziotan saldu den.

Kresalaren usainean

Itsasoaren uztak izen asko hartzen ditu: besigu, legatz, atun, sardina, txipiroi, perloi, bokarta, aingira, kabra, erreboilo, hegaluze, berdel, txitxarro, lantzoi, perlita, kolaxo, itsas zapo, bakailao,... Arrain mota ugari mugitzen da portuan, eta bisita datorrena izan daiteke horren lekuko. Izan ere, portuko aktibitatea, dela alturako arrantzontziarena, dela baxurakoena, agerikoa da. Beti ere haien jarduna oztopatu gabe, marinelak arraina deskargatzen ikusiko ditu, kaxetan antolatzen, distiratsu, bazterrak eskamez eta bizitzaz zipriztintzen, babel dorre inprobisatua. Haruntz-honuntz etengabean dihardute portuko langile guztiek, arrantzale, txalupa jabe, portuko arduradun eta erosleak, atmosfera frenetikoan, arraina ondo zaintzen, bere propietate guztiekin hel dadin kontsumitzailerengana. Eta plater goxoa dastatuta, esperientziaz ase eta bete egingo da.

non lo?

ARRIGORRI

Hondartza gainean
94-683 00 47



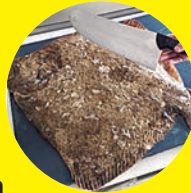
eta... non jan arrain freskoa Ondarroan?

Portuan bizkor eta esku trebez atontzen da arraina, fresko eta nutrizio balio guztiekin mantentzeko. Behin herrian egonda, aukera ezin hobea dago herriko jatetxeetan hainbat eratara dastatzeko, itsas zapore biziz. Esperientzia ahaztezina izango da sukaldari prestuei esker.

Artabide 36an,
94-683 26 65

BATZOKIA

Sukaldaria:
**Sabin
Etxaburu Urrutia**



ERREBOILOA

Domekero portura jaisten gara arraina erostera. Hortxe hasten da errezeta: lehengai on batekin, portuan erositako arrainarekin. Erreboilo handi bat hartuko dugu, garbitu eta xerrak egingo ditugu. Plantxan markatuko dugu, eta laban amaitu, gozoago geratu dadin. Horrez aparte, olio errea prestatuko dugu oliba olioarekin, berakatzekin, perrexilarekin eta ozpin tanta batekin edo limoiarekin. Eta laguntzeko, panadera patata batzuk jarri, piper berdearekin eta tipularekin. Entsalada pixka batekin zerbitzatu: letxuga, tipula eta azenarioarekin.

Iparragirre 10ean,
94-683 28 99

BEIKOZINI

Sukaldariak:
**Gorka Urresti
eta Iker Basurko**



LEGATZA EUSKAL ERAN

Kazulara batean, berakatz txikitua eta oliba olio ipini. Sua piztu, eta berakatz gorritzen hasten denean, irina botako diogu (koilara bete), eta koilararekin mugituko dugu. Jarraian, ardo zuria edo txakolina bota [edalontzi laurdena], eta nahastu ondo zatirik ez geratzeko. Sartu legatz solomoa, azal alde gorantz, eta utzi sei bat minutu. Buelta eman eta txirlak eta arrautza egosia sartu. Txirlak irekitzean, bota zainzuri muturrak eta perrexila. Zerbitzeko orduan, jarri plater baten legatz solomo zati bat, txirla batzuk, zainzuri bat edo bi eta arrautza erdi, pertsonako.

Antiguako Ama 7an,
94-683 00 19

CANTABRICO

Sukaldaria:
**Pantxo
Bedialauneta**



LEGATZA PORRU SALTSAN ARRAUTZAZTATUA, PORRU FRIJITUEKIN

Porruak garbituko ditugu, eta parte zuriarekin eta berde pixka batekin geratuko gara. Zatituko ditugu eta su geldian egingo ditugu [25-30 minutu]. Behin egosita, birrindu eta eta iragazi egingo ditugu, gatza gehitu eta maizenarekin loditu. Arraina garbitu eta trontzo biak aterako dizkiogu. Zortzi edo hamar zentimetrotan zatituko ditugu. Zartagina prestatuko dugu olio askorekin, baita irina eta arrautza irabiatuak ere. Arraina arrautzatzuko dugu, eta frijitu [eskatzen duen denboran]. Porru frijitua egiteko, porru bat garbituko dugu, zatitu [zortzi zentimetrotan] eta tira meheak egin, olio ugaritan frijitu [olio oso beroan] eta paper xurgatzaile batera atera. Aurkezpenari dagokionez, legatz zati bi plater batean ipiniko ditugu saltsarekin, eta gainean porru frijitu tira batzuk jarriko dizkiogu.

Sabin Arana 23an,
94-683 01 04

JOXE MANUEL

Sukaldaria:
**Jose Mari
Peña**



ERREBOILOA

Erreboiloa parrilan jarri behar da, gatz pixka batekin eta olio olibarekin. Besugarekin bueltak eman behar zaizkio, bere alturan, egin arte. Sua ez da egon behar, ez indartsuegia, ez hilegia. Ez dago zehazterik zenbat denbora behar den: arrain piezaren arabera, denbora gehiago beharko du ala ez. Begiek esaten dizutena kontuan hartuta prestatu behar da arraina. Ez dago bat berdina. Eta behin eginda dagoenean, ireki, hezurra kendu eta olio errea bota, oliba olioarekin eta ozpin puntu batekin. Patata pixka batekin zerbitzatu, platera osatzeko.

Nasa kalea 11n,
94-683 22 58

SUTARGI

Sukaldaria:
**Haitz
Bengoetxea**



LEGATZA ONDARROAKO ERARA

Legatz trontzoa 10 zentimetrokora izan behar da, gutxi gorabehera. Hezurgabetu lbana batekin. Gatza eta oliba bota [oliban oliba erabiliko dugu]. Plantxa edo zartagina berotu. Jarri plantxan alde zabaletik. Zazpi minutu alde bakoitzetik, gutxi gorabehera. Atera baino bi minutu lehenago, hezurra kendu eta oliba bota barrurantz. Olio erreari dagokionez, zartagin batean oliba eta hiru baratxuri ale ipini, eta gorritzen hasten direnean, gurina [hamar gramo], limoi zukua [limoi erdi] eta perrexila bota. Legatza plateran dagoenean, olio errea bota eta bukatu.

TURISMO BULEGOA

Erribera, 9 (Kofradia Zaharra)

Telefonoa: 94-683 19 51

E-posta: turismobulegoa@ondarroa.eus

Webguneak: www.ondarroa.eus

www.udalbarriak.eus



**ONDARROAKO
UDALA**

'...goazen Mutriku aldera'

Xarmaz beteriko hamaika altxor eta leku ezkutatzen ditu Mutriku. Kostaldeko leiho ederrenetakoa eskaintzen du pasealeku berriak.

Natura eta kultura gustuko dutenentzako aukera apartak eskaintzen ditu Mutriku. Herriaren orografia, bertako ondarea eta eraikinak, bere hondartzak eta ingurua dira arrantzale izaerako herri xume hau hain berezi eta erakargarri egiten dutenak. Asteburu pasa egiteko planen bila dabilzanek ez dute urrutira joan beharrik. Zatoz Mutrikuren esentziaz bustitzera eta ahaztu ezinezko esperientzia bat bizitzera.

Kantu herrikoi batek dioen bezala, *Paseatzera, goazen Mutriku aldera...* eta proposamen hori egiten diete bertora datozeni ere, Mutriku eta inguruetatik paseo eder bat ematea. Itsasoa eta berarekin itsasertza, basatien egon ohi diren garaia da udazkena. Kresala usaindu eta horretaz goatzeko tokirik aproposenetako bat Itsasertzeko Pasealekua izan daiteke. Mutriku eta Ondarbeltz hondartza bat egiten dituen pasealekuak ia 4 kilo-



metroko luzera du, erabat irisgarria eta adin guztietarako egokia da.

Beste garai batera

Edertasun handiko gune honek euskal kostaldeko ikuspegi onenetakoa eskaintzen du eta, gainera, flysch beltza ikusteko aukera paregabea ematen du, begiratoki ezin hobeetatik. Bidean atsedean hartzeko egurrezko jarlekuak daude, horietako batean eseri, eta ikuspegi eder horiek ikustea merezi dute.

Txangoa osatzeko, Alde Zaharreko kale bihurri eta aldapatsuetan barrena gal-tzera gonbidatzen dituzte bisitariak. Euskadiko Kultur Ondare



izendapena duen Mutrikuko monumentu multzoko kale estuek baliu historiko-artistiko handiko palazio eta eraikinak ezkutatzen dituzte.

Herri honen historiaren garrantzia ezagutzeko gomendagarriena *Mutriku Marinela* bisita egitea da. Ordubeteko bisita da, eta monumentuak ezagutzeaz gain, bere arrantzale izaeran ere murgilduko gara. Beste garai batera bidaiatzeko nahia dutenek, aldiz, Arrieta-kua jauregi barrokoa bisitatzeke aukera ere badute. Bertara eskaintzen dituzten ordu eta erdiko bisita gidatuetan denboran atzera egin, eta aparteko itsasgizon, bidaiari eta zientzialari ospetsuek utzitako aztarna sentitu daiteke.

Jauregia barrutik ja-torrian bezala kontserbatuta dago, eta hainbat gela bisitatu daitezke, baita atzeko aldeko lorategi zoragarria ere. Bisita gidatuen aforoa mugatua da; bisita hauen erreserbak www.geoparkea.eus webgunean egin daitezke.



TURISMO BULEGOA:
Txurruka Plaza z/g
Tf.: 943-60 33 78
turismo@mutriku.net
www.mutriku.eus



Itsasertzeko Pasealekutik Gipuzkoako kostaldeko ikuspegi ederrez gozatu daiteke.



Yurrita **1867an Mutrikun sortutako familiarteko** kontserba **enpresa da**. Sei belaunaldiren ostean, eta 150 urte baino gehiagoko historiarekin, Yurrita Euskal Herriko arrain-kontserba lantokirik zaharrena da, eta Espainiako estatuko elikagai-industria zaharrenetarikoa, martxan jarraitzen dutenen artean.

Yurrita, 150 urte baino gehiago antxoa eta hegaluze kontserbak eginez

Bere hastapenetan, eskabetxean eta salazoiaren ondutako arrainak prestatu eta Mutrikutik Espainiako zenbait lekutara eramaten zituzten saltzera. Yurritatarrak «Mauleon Etxea» eraikinaren sotoan hasi ziren lanean José Miguel Mauleonen eskutik, hasieran arrainak eskabetxean prestatuz eta ondoren salazoi eta antxoa xerren elaborazio lanetan.

Gaur egun Yurrita enpresak produktu gourmet ugari egiten ditu. **Produktu izarrak Kantauriko antxoa zein bokartea eta hegaluzea dira.**

Lehengai horiek Kantauri itsasoan arrantza-modu tradizionalak jarraituz arrantzatzen dira, itsas erreserbak errespetatuz eta arrantza gestio jasagarria eginez, eta Ondarroa, Getaria eta Hondarribiko portuetan erosten dira, antxoa eta hegaluze kanpainetan.

Antxoaren tamaina eta freskotasuna kontuan izanda erosten da arraina, eta jarraian latoi tradizionalan ontziratuz eta ontzen dira hilabete luzez. **Antxoa fileteak modu tradizional eta artisaunak erabiltzen dira.** Antxoa on baten lanketan faktore hauek izan behar dira kontuan: luzaroan ontzen lagatzea, antxoa gazitua egoki garbitzea eta taxuz egindako fileteatze-lana.

Hegaluzeak freskoenak zorrotz aukeratzea ere garrantzitsua da. Ostean, hegaluzea zatitu egiten da, eta mendrezka apartatzen da, trontzoak egosi egiten dira eta azala kentzen zaie. Lan hori eskuz egiten da, urteetako esperientziaren bermearekin. Behin trontzoak garbi izanda, «aiztoz» ebakitzen dira eta oliba olioarekin ontziratuz.

Horrez gain, eskuz egindako kroketak eta euskal gastronomiako zenbait produktu ere prestatzen dituzte, hala nola, itsas kabra, txangurro eta hegaluze pastelak edota txipiroiak tintan eta tipularekin.



Noiz?

Ostiralean 10:00etatik 14:00etara eta 17:00etatik 20:00etara. Larunbatetan 10:00etatik 14:00etara.

Non?

MUTRIKUN: Ondarroaranzko errepidea, z/g
(Yurrita Group enpresaren aurrean, errepidearen beste aldean)

INFO+ 943-60 32 45

www.yurritagastronomia.com

info@yurritagroup.com

CONSERVAS
YURRITA
1867
GASTRONOMIKA



ZERBITZUAK

Kafetegia • Doako aparkalekua • Harrera 24 ordutan • Eguneroko prentsa • Wifia • Satelite bidezko telebista • Spa (2 etzaulki termiko) • Ibilbide kardiobaskularrak.

Geotermia. 100 metroko sakontasuna duten zuloen bidez luraren berotasuna eramaten dugu eraikuntza sarera, udan klimatizatzeo eta neguan, berriz, beroa emateko. Honetaz aparte, euri ura erabiltzen dugu gure belardiak eta baratza ureztatzeo.

Bilera gela.

Enpresatako bilerak zein beste batzuk gauatzeko aukera ematen dugu.

Masajea eta sauna.

Bakarka edota bikoteka erlaxazioaren sakontasunera abiatzeko bidaia. Ordubeteko masajearen ondoren sauna eta etzaulki termikoetan etzateak lasaitasunaren puntu goreneraino eramango zaitu.

Gure dendatxo. Gure inguruan ekoiztako produktu ezberdinak saltzen ditugu bertan.

Gosariak. Egutero ateratzen ditugu geure labearen berotasunetik produktu ekologikoez egindako pasteltxo eta gozokiak, zuku naturala, jogurtak. Gosari eder bat eguna ondo hasteko.

Hatz marka digitala. Hatz-marka digitalaren bidez irekitzen dira logeletako ateak, horrela, nahi duzunean itzul zaitezke gure hotelerara, eta ez duzu giltza galtzeko beldurrik izango.

Natura errespetatuz.

Garbiketarako produktak aukeratzeko orduan kontuan dugu beti naturarekiko errespetua.

Igerilekua. Uretan zaudelarik igerilekuko urak Kantauri itsasoarekin fusionatzen eta bertan itsasoratzen direla dirudi.



Arbe, itsaso aurreko paradisu lasaia



Euskal Kostaldeko Geoparkean kokatuta, Mutrikuko Arbe hotelak ikuspegi paregabea, natura, gastronomia eta ibilaldiak eskaintzen ditu.

Hotelak energia geotermikoa erabiltzen du, lur azpiko tenperatura aprobetxatzeko. Lur azpitik eraikuntza multzorainoko sarea dauka eginda, udan klimatizatzeo eta neguan beroa emateko.

Arbe hotelak Eusko Jaurlaritzaren Euskal Turismo Saria eskuratu zuen 2015ean.

Mutriku eta Deba artean kokatuta, Kantauri itsasoak bustitzen duen Gipuzkoako badia ikusgarriaren gainean dago Arbe hotela. Euskal Kostaldeko Geoparkean dago kokatuta; itsas labarrean, itsasertzearaino jaisten diren pinudi eta artadi artean. Eta kokapenari esker, inguruaren edertasunaz gozatzeko aukera eskaintzen die bisitariari.

Lasaitasunaren gotorlekua da, non itsasoak, mendiak, paisaia ikusgarriak eta naturaz gozatzeko ekin-tzek bat egiten duten.

Hotela eraikin abangoardista da tonu gorri, zuri eta beltzekin. 11 gela ditu, 10 bikoitzak, eta horietako bat dibertsitate funtzionala dutenentzat erabatekipatua. Bakar-

kako erabilerarako dago prestatuta beste bat.

Logelak Euskal Herriko 7 probintzi eta maite ditugun beste zenbait

herriren izenekin lotu/izen-datu ditugu, eta bisitariaren begirada Kantauri itsasoa proiektatzeko diseinatu daude. Bertako bistek goizeko egun argiz eta gaueko iluntasunez gozatzeko aukera ematen dute, ohetik bertatik altxa gabe.



Helbidea:

Laranga Auzoa, 5, Mutriku

Telefona: 943-60 47 49

Posta elektronikoa:

info@hotelarbe.com

Webgunea: www.hotelarbe.com

Webcam-a: http://194.30.115.154:8081

Eskerrak eman nahi dizkizuegu momento zailenetan, bai GI 638 errepidea itxita egon denean zein COVID-19ak hartu gaituenean, gurekiko konfiantza eta elkartasuna adierazi duzuen guztioi. Zuei esker jarraitzen dugu aurrera.



**ETXEBARRIKO
UDALA**

- Peñanekua Plaza, 1
- 94-616 64 32
- www.etxebarria.biz

Artibai erreka-ren jaiotzañ... Etxebarria!



ANTSOTEGI
HOTELA • JATETXEA

Altza auzoa, 15 • Antsotegi errota

94 616 91 00
www.antsotegi.com



**IRV BIDE
TABERNA**

Erribera, 3
94-616 65 50



Olaia
jatetxea

Altzibar auzoa
94-616 63 94



OTSOLO
taberna

Erbera, 10
94-616 96 90



TXOMIN
PENTSIOA

Erbera, 12
94-616 82 22



Antsotegi hotelaren kanpoko aldea.

Harriak, egurrak, historiak eta naturak bat egiten dute XIX. mendean eraikitako burdinola honetan. Opor babesleku bikaina eskaintzen du Antsotegi hotelak.

Zentzumenezko oparia

Lea-Artibaiko bihotzean mendiz eta haran estuz inguratutako leku ikusgarri- netariko batean dago kokatuta Etxebarriko Antsotegi hotel-jatetxea. Kalamua mendiaren magalean eta Urko ibaiak zipriztinduta, harriak, egurrak, historiak eta naturak bat egiten dute XIX. mendean eraikitako burdinola honetan. Eraikinak jatorrizko egiturari eusten dio, eta kanpotik hori atzematen bada ere, barrutik ere txoko guztiek burdinolaren aztarnak mantentzen dituzte.

Bisitariek gertutasuna sumatuko dute Antsotegira sartu orduko. Etxe-etxeko arreta eskaintzen dute hotelaren ardura daramaten Hernando anaiek; hamabost urte baino gehiago daramatzate etxeko atea zabaltzeko eta kanpotik datorrena beso zabalik hartzen. Aurtun, Covid garai zail honetan, udabarriko derri gorrezko itxialdiaren ostean, higiene eta segurtasun neurri guztiak prestatu zituzten eta harrez gero hainbat bisitariri hain beharrezkoa den arnagune segurua eskaintzen diete.

Izan ere, Urko ibaiaren ondoan kokatuta, opor babesleku bikaina es-

kaintzen du Antsotegik. Hoteleko bi solairuetan banatuta dauden 14 logeak eskualdeko geografiara hurbilduko dute bisitaria. Paisaia ederrez gain, euskal eta nazioarteko sukaldaritza tradizional zein modernoaren eskaintza gastronomiko bikainaz gozatzeko aukera dago. Sasoian sasoiko produktuak barazetik sukaldara eskaintzen dituzte, baita sasoiko arraina eta haragia ere.

Esperientziaz bete

Horri guztiorri esperientzia bereziak bizitzeko aukera gehitzen zaio. Hilean behin, kulturarekin lotutako hainbat ekintza antolatzen dituzte: tailerrak, hitzaldiak, ikastaroak, erakusketak, kontzertuak...

Hotelak erakusgai dituen altxoren artean, mendizaletasunaren historiaren zati batekin zipriztintzeko aukera ere badago. Emilio Hernando hotelaren sortzailea 1980an Everestera igo zen lehen euskal espedizioako alpinista gazteena izan zen, eta espedizioan erabiltako materiala ere ikusgai dago urte osoan. Baina Antsotegiren eskaintza haratago doa. Bertoko ins-



talazioak eta ingurune naturala aprobetxatuz, eta Leaktibairekin lankidetzan, aparteko paisaiez gozatzeko aukera eskaintzen duten dozenaka jarduera harrigarrien artean aukeratu daiteke. Espeleologia, surf, eskalada, puenting, coastering, paddle surf...

Izateko eta gauzak egiteko modu berezia daukate Hernando anaiek.

Eta horren guztiaren isla dira Antsotegi hotela eta jatetxea. Edonola ere, ikusteko, bizitzeko eta sentitzeko da Antsotegi.

Helbidea: Altzaa auzoa, Antsotegi errota, 15 (Etxebarria)

Telefonoa: 94-616 91 00

Posta elektronikoa: antsotegi@antsotegi.com

Webguneak:
www.antsotegi.com
www.leaktibai.eus



Kulturaren mapetan...

ZIORTZA-BOLIBAR

ko udala

www.ziortza-bolibar.eus

udala@ziortza-bolibar.com

"Simón Bolívar museoa" 94-616 41 14
Gizarte langilea 94-616 90 27

tel. 94-616 57 27

faxa 94-616 40 16





www.leaibarra.eus

munitibar-aulesti-gizaburuaga-amoroto-mendexa



MENDEXA

-  **KABIA.**
Zelaia auzoa • 94-606 18 08
-  **LAPERRI TXIRINGITOA.**
Karraspio hondartza • 653 744 577
-  **LEAGI JATETXEA.**
Leagi auzoa • 94-684 23 52
-  **MAHAIGANEKO.** Zelai auzoa
-  **METROKUA TABERNA.**
Karraspio hondartza • 94-684 49 80
-  **PATXON TABERNA.**
Karraspio hondartza
-  **ZUBI TABERNA.**
Likona auzoa • 629 421 598
-  **ITSAS ERTZ.**
Likona auzoa • 94-624 31 77
-  **ZELAIGANE PENTSIOA.**
Zelai auzoa • 94-624 32 15
-  **ENDAI KANPINA.** Lekeitio ondarroa
errep. 57.8Km • 94-684 24 69
-  **LEAGI KANPINA.** Lekeitio mendexa
errep. 1.5Km • 94-684 23 52
-  **VILLA ITXASO HOTELA.**
Villa Itxaso aldegi • 606 005 005
-  **METROKUA HOTELA.**
Karraspio hondartza • 94-684 49 80
-  **GARAZAR HOTELA.**
Zelai auzoa • 630 739 835

AMOROTO

-  **IBAI-GANE.**
Oleta auzoa • 94-684 13 59
-  **KLAUDIO JATETXEA.**
Oleta auzoa • 94-684 18 03
-  **EPERMENDI JATETXEA.**
Oleta auzoa • 94-684 17 62
-  **HERRIKO TABERNA.**
Elexalde auzoa • 94-624 35 23
-  **ALTUENA.**
Elexalde auzoa • 94-624 30 89
-  **ALTZOA.**
Odiaga auzoa • 609 310 791

GIZABURUAGA

-  **HERRIKO TABERNA.**
Elexalde auzoa • 94-684 45 30
-  **AKUIOLA.**
Laixer auzoa • 94-684 12 13

AULESTI

-  **MARIANO JATETXEA.**
Aulesti kalea, 48 • 94-627 90 24
-  **UBILLA JATETXEA.**
Aulesti kalea, 4 • 94-627 93 79
-  **ILJUNZAR TABERNA.**
Aulesti kalea, 29
-  **ZARRABENTA JATETXEA.**
Aulesti kalea, 34 • 94-627 90 04
-  **ATXAGARAI ATERPETXEA.**
Urregarai zelaia • 94-627 90 06
-  **UBILLA ATERPETXEA.**
Aulesti kalea, 4 • 94-627 93 79

MUNITIBAR

-  **SINDIKATU.**
San pedro kalea • 94-616 57 76
-  **HERRIKO TABERNA.**
Herriko plaza
-  **ONDAMENDI.**
San pedro kalea.
-  **TXORI.**
San pedro kalea • 94-616 40 68
-  **ASTORKIGANA.**
Berreño auzoa • 94-625 23 56
-  **GARRO.**
Gerrikaitz auzoa • 94-616 41 36

**Administrazioa
eta arkitektua**
94-684 29 82

Ongizatea
94-684 29 63

Garapena
94-684 44 23

Elexalde, 1 • 48289 **GIZABURUAGA**
Tf./faxes: **94-684 29 82** • leaibarra@bizkaia.org

