



udako zaporeak sabores de verano

uro lagustagarri



Uztailak 16 - Abuztuak 15 / 16 de Julio - 15 de Agosto



www.urolagustagarri.eus

AIZARNAZABAL - AZKOITIA - AZPEITIA - BEIZAMA - ERREZIL - ZESTOA - ZUMAIA

produktuak **productos**

EGAÑA GOZOTEGIA



www.eganagozotegia.com

114 urteko ibilbidea du Azpeitiko gozogile artisau hauen jarduerak. Sortzaile ere badira, eta kalitate oneneko lehengaiekin eginiko produktu propioak sortzen dituzte Azpeitiar nahiz kanpotarren gozamenerako, ala nola beraien Ignazio pastel famatua nahiz izozki gama luzea.

En la dilatada trayectoria de mas de 114 años de esta familia de reposteros artesanos de Azpeitia, nos topamos excelentes productos de creación propia como los famosos Ignacios o la amplia gama de helados artesanos, todos ellos con ingredientes de primera calidad.

ARTZAI GAZTA



www.artzai-gazta.net

Artzai Gazta irabazi asmorik gabeko ekoizle elkarte bat da eta Euskal Herriko 111 artzain eta gaztagilek osatzen dute. Elkartea 1980ko hamarkadaren erdialdean sortu zen, artzai gaztaren nortasunaren alde egiteko. Helburua gazta, tradizio kultural gisa baloratzea da. Urola Erdian 8 gaztagile ditugu aukeran.

Ikusi ekoizleen online gida: www.urbome.eus

Artzai Gazta es una asociación de productores sin ánimo de lucro y la componen 111 pastores y queseros del País Vasco. La asociación se fundó a mediados de la década de 1980, para trabajar a favor de la identidad del queso de pastor. El objetivo es valorarlo como tradición cultural. En Urola Erdia contamos con 8 productores a elegir.

Ver guía de productores www.urbome.eus

URKIZAHAR TXAKOLINA



www.urbizahar.com

Beizamako lurretan, Getariako Txakolina denominazioko altuera handieneko mahastietako uztak ematen duen fruitutik sortuako txakolin 100% ekologikoa, bai mahastien kudeaketan nahiz upeltegian. Bere karboniko naturala nabarmen da, burbuila erabat fina egin eta ardo berezi eta erakargarria bihurtzen duena.

Txakolí 100% ecológico proveniente de los viñedos situados a mayor altitud de toda la DO Getariako Txakolina, en Beizama, que producen una uva que dota al vino de un carbónico natural formando finísimas burbujas que hacen de este un txakolí espectacular.

menuak **menús**



ITURRI JATETXEA

Kale Nagusia, 120 • AZKOITIA • Tel.: 943 85 00 17

iturrijatetxea@iturrijatetxea.com • www.iturrijatetxea.com

- Artzain Gaztaren krema hotza urdaiazpiko izpituarekin
Crema fría de Artzai gazta y virutas de jamón
- Entsalada epela, bakailaorekin, piperradarekin eta pil-pil arinarekin
Ensalada templada de bacalao, piperrada y fino Pil Pil
- Txahal-masailak bere zukuan erregosita
Carrilleras de ternera guisadas en su jugo
- Ignazio eta Idiazabal gazta izozki-bolak karameluzko tulipan
Bolas de Helados de Ignacio y Queso Idiazabal en tulipa de caramelo
- Urki Zahar txakolin ekologikoa (Beizama) (botila ½ mahaikide bakoitzeko)
Txakoli ecológico Urki Zahar (Beizama) (1/2 botella por comensal)
- Kafeak / Cafés

27 € (BEZ barne) (IVA Incluido)



KIRURI JATETXEA

Loiolako Inazio Hiribidea, 24 • AZPEITIA • Tel.: 943 81 56 08

info@kiruri.com • www.kiruri.com

- Etxeko aperitiboa / Aperitivo de la casa
- Entsalada epela Artzain Gaztaren eta kuiatxoarekin, sasoiko fruituekin egindako gatzoekin bereziarekin gozatua
Ensalada templada de Artzai Gazta y calabacín con aliño especial de frutos de temporada
- Mihi-arraina txakolin-puntuarekin / Lenguado al txakoli
- Souffle faltsua Ignazio izozkiarekin / Falso Soufflé con helado de Ignacio
- Urki Zahar txakolin ekologikoa (Beizama) (botila ½ mahaikide bakoitzeko)
Txakoli ecológico Urki Zahar (Beizama) (1/2 botella por comensal)

33 € (BEZ barne) (IVA Incluido)



MIKEL URIJA JATETXEA

Loiolako Inazio Hiribidea, 5 • AZPEITIA • Tel.: 943 81 43 15

info@mikelurijajatetxea.com • www.mikelurijajatetxea.com

- Artzain Gazta egindako aperitiboa sagar-gozokiarekin
Aperitivo de Artzai Gazta con dulce de Manzana
- Eusko Labeleko atun marinatuaren entsalada, txakolin-puntua duen zitriko-aparrarekin
Ensalada de Bonito marinado Eusko-Label con espuma de Cítricos al Txakoli.
- Eusko Labeleko txahal-azpizuna ondo-saltsarekin eta gazta eta hirugihar terrinarekin
Solomillo de ternera Euko-label con salsa de hongos y terrina de queso y bacón.
- Arroz-esne zopa Ignazio izozkiarekin
Sopa de arroz con leche con helado de "Ignacios".
- Urki Zahar txakolin ekologikoa (Beizama) (botila ½ mahaikide bakoitzeko)
Txakoli ecológico Urki Zahar (Beizama) (1/2 botella por comensal)
- Kafeak / Cafés

34,00 € (BEZ barne) (IVA Incluido)

ekintzak actividades

Uztailak 16. Loiolako Santutegia, 12:00etan.

UDAKO ZAPOREAK edizioko produktuen kata maridajea eta dastaketa.

16 de julio, a las 12:00.

Santuario de Loiola, Cata maridaje y degustación de los productos de la edición Sabores de Verano.

Uztailak 23 eta abuztuak 13. BEIZAMA, 11:00etan.

ARTZAI GAZTA - ARRETA: Arreta baserriko gaztandegira bisita, Beizama, Idiazabal jatorriko gazta ekoizleak eta Artzai Gazta elkarteko kide.

23 de julio Y 13 de agosto, a las 11:00.

Visita a la quesería del caserío Arreta (Beizama), productor de queso DO Idiazabal y miembro de la asociación Artzai Gazta.

Abuztua 6. BEIZAMA, 11:00etan.

URKI ZAHAR TXAKOLIN EKOLOGIKOA. Getariako Txakolina jatorrizko deiturako mahastirik altuena ezagutu eta txakolin honen ekoizpenaren sekretu guztiak zuzenean ikasi Urki Zaharko ugazabaren eskutik. Urki Zahar Baserría (Beizama).

6 de agosto. BEIZAMA, a las 11:00.

TXAKOLI ECOLÓGICO URKI ZAHAR. Conoce el viñedo a más altitud con denominación de origen Getariako Txakolina. El propietario del caserío Urki Zahar te mostrará todos los secretos para la elaboración de su caldo.

Abuztuak 9 eta 11. AZPEITIA, 11:00etan.

EGAÑA GOZOTEGIA. Izozkien elaborazioa ezagutu zuzenean bere ekoizpenean parte hartuz, Egañak Landetan duen lantegian. Gehienez 10 pertsona.

9 y 11 de agosto. AZPEITIA, a las 11:00.

PASTELERIA EGAÑA. Conoce la producción de helados de primera mano en el obrador de la pastelería. Máximo 10 personas.

**Bisita guztietarako aurrez izena eman Loiolako Turismo Bulegoan,
Tel. 943 151 878 - i-loiola@urolaturismo.eus**

*Inscripción necesaria para todas las actividades. Oficina de Turismo de Loiola.
Tel. 943 151 878 - i-loiola@urolaturismo.eus*

SUSTATZAILEAK / PROMOTORES:



LAGUNTZAILEAK COLABORADORES:



Gipuzkoako
Foru Aldundia



Diputación Foral
de Gipuzkoa