urolagustagarri

sabores de primavera

DEL 19 DE MAYO

AIZARNAZABAL - AZKOITIA - AZPEITIA

AL 11 DE JUNIO

BEIZAMA - ERREZIL - ZESTOA

urolagustagarri

Lo que tienes entre manos es la publicación dónde detallamos la nueva edición de Urola Gustagarri, Udaberriko Zaporeak.

Una edición muy especial y significativa para los organizadores de la misma por varias razones:

1. Además de los productores locales y restaurantes, hemos logrado que los bares de la comarca se unan al proyecto, compartiendo objetivos y filosofía; Poner en valor y promocionar el producto local, a quienes los siembran y trabajan, a quienes lo elaboran y comercializan y los que cocinan y lo convierten en platos exquisitos y representativos de la cocina vasca.

2. La unión de Urola Gustagarri, producto turístico gastronómico con el Ferrocarril del Urola representado por el Museo Vasco del Ferrocarril de Azpeitia para fortalecer el producto mismo creando sinergias con un elemento auténtico, singular e identitario de la comarca.

3. Criterios utilizado a la hora de elegir los productos que protagonizan la edición, criterios basados en hechos históricos unidos al Ferrocarril del Urola y que nos muestran la importancia que ha tenido el producto local y los productores en el desarrollo económico y social de nuestra comarca.

Con todo ello, hemos articulado **UROLA GUSTAGARRI - SABORES DE PRIMAVERA** con el que vamos a poder disfrutar de una amplia oferta para todos los gustos y bolsillos.

Así que, no lo dejes escapar y…

¡Súbete al Tren Gastronómico del Urola!

PROMOTORES

iraurgi berriezen

Julio Urkijo 25 (Insausti Jauregia)
20720 Azkoitia (Gipuzkoa) • Tel.: 943 85 11 00
turismo@iraurgilantzen.net • *www.urolaturismo.eus*

URKOME

Enparan, 1-2.
20730 Azpeitia (Gipuzkoa) • Tel.: 943 81 65 00
urkome@urkome.eus • *www.urkome.eus*

SIGUENOS

Huerta de primavera

Con la llegada de la primavera, nuestra huerta nos brinda la ocasión de disfrutar de sus productos: **guisantes, cebolletas, ajos frescos, habas, lechugas, acelgas, judías, calabacines, patata...**

Dentro de la iniciativa Urola Gustagarri, optamos siempre por productos locales y de temporada. En esta ocasión, hemos querido poner en valor la riqueza de la huerta de primavera y reconocer, asimismo, el trabajo que realizan los productores y baserritarras de la comarca.

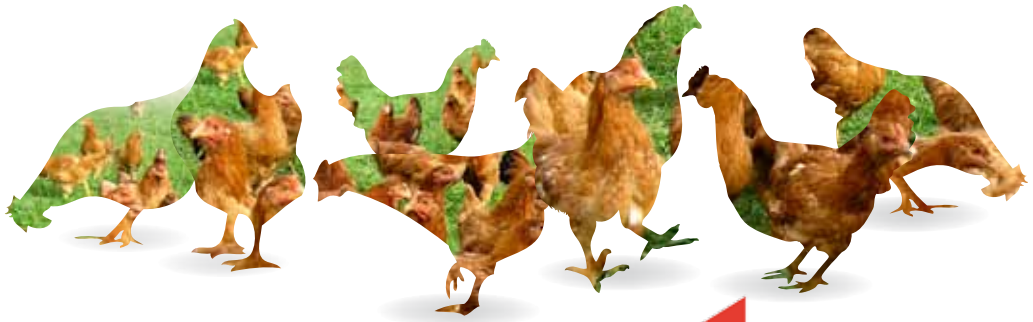
¡Consumamos productos locales de temporada!

euskal sagardoa
Sidra natural del País Vasco

"La denominación de origen, hace un homenaje al producto que se ha consumido durante siglos en Euskal Herria. Compañero de los marineros en las largas travesías. Testigo del esfuerzo y del modo de vida de nuestros antepasados. Una delicia degustada tanto en el día a día como en ocasiones especiales, sea en el caserío o en la ciudad."

La sidra es una bebida hecha a base de manzanas. Es una bebida alcohólica de baja graduación (en el caso de Euskal Sagardoa, su contenido de graduación alcohólica mínima será de 5%) elaborada con el jugo fermentado de la manzana. La peculiaridad de Euskal Sagardoa es que la sidra tiene que estar elaborada 100% con manzana autóctona y obtener el certificado de calidad.

Con la cosecha de 2016, 35 sidrerías de Gipuzkoa, Bizkaia y Araba han elaborado Sidra Natural del País Vasco, utilizando para ello manzanas de más de 250 manzanales.



LumaGorri

LUMAGORRI es la denominación de un grupo de productores de pollo de caserío que surgió hace ya 24 años. Son productores de Gipuzkoa, Bizkaia y Araba, y su objetivo final es recuperar el pollo de caserío y mantener de ese modo en activo los caseríos vascos.
En el valle del Urola, los podemos encontrar en ALZARNAZABAL, AZKOITIA, URRESTILA y ZESTOA.
Los pollos de caserío Lumagorri se crían con mucho mimo en pequeñas casetas ventiladas de forma natural, dando prioridad al bienestar del animal.

Los pollos Lumagorri tienen propiedades nutritivas y organolépticas especiales, gracias a que se crían libremente en los prados durante 90 días, respetando siempre la sostenibilidad ambiental y la biodiversidad; reciben una alimentación natural basada en hierba fresca, maíz (60 %) y cereales; y el trabajo tradicional y los estrictos controles que se llevan a cabo durante todo el proceso son, asimismo, fundamentales.

Es de destacar su fina, tierna y sabrosa carne.

Aranburu jatetxea

Urrutikoetxea kalea 2
20740 (Aizarna) Zestoa (Gipuzkoa)
Tel.: 943 14 80 05
txondei@hotmail.com

menú

- Tabla mixta de Basatxerri
- Lumagorri al horno con patata nueva frita y ensalada de lechuga de Iraeta
- Cuajada casera
- Sidra Natural del País Vasco

PRECIO: 20€ (IVA incluido) **Solo los fines de semana**

Abaraxka Mikel Uria jatetxea

Altamira, 5
20720 Azkoitia (Gipuzkoa)
Tel.: 943 81 43 15
info@mikeluriajatetxea.com
www.mikeluriajatetxea.com

menú

- Pastel caliente de flor de calabacín con crema de guisantes de la huerta del Izarraitz
- Pollo Lumagorri relleno de ajetes con salsa de sidra
- Mousse de yogur con frutos rojos
- Sidra Natural del País Vasco

PRECIO: 20€ (IVA incluido) **Solo los fines de semana**

Azpeitiko kiroldegia

20730 Azpeitia (Gipuzkoa)
Tel.: 636 82 44 74
azpeitikokiroldegikotaberna@gmail.com

menú

- Lechuga nueva de Uresaundi con cebollinos
- Lumagorri asado con patatas
- Queso de pastor con membrillo
- Sidra Natural del País Vasco

PRECIO: 15€ (IVA incluido)

Solo los fines de semana

Bekoetxe merenderoa

Buskandegi, 2
20749 Iraeta
20740 Zestoa (Gipuzkoa)
Tel.: 943 14 73 44
merenderobekoetxe@gmail.com

menú

- Tomate de Aizarnazabal
- Lumagorri asado con patatas y lechuga de Iraeta
- Postre casero
- Sidra Natural del País Vasco

PRECIO: 18€ ((IVA incluido)

Solo los fines de semana

Sanagustin kulturgunea

Plaza nagusia
20730 Azpeitia (Gipuzkoa)
Tel.: 943 10 52 20
www.kulturaz.eus

menú

- Guisantes con jamón Basatxerri
- Lumagorri al horno con pisto (elaborado con verduras de temporada)
- Cuajada

PRECIO: 20€ (IVA incluido)

Solo los fines de semana

Landeta sagardotegia

Landeta auzoa, 12
20730 Azpeitia (Gipuzkoa)
Tel.: 943 81 09 59
landetasagardotegia@gmail.com

menú

- Revuelto de gambas y ajos frescos del caserío Telleri
- Lumagorri al horno con salteado de verduras y patatas
- Cuajada casera
- Sidra Natural del País Vasco

PRECIO: 20€ (IVA incluido)

Solo los fines de semana

Uranga jatetxea

Loiola auzoa, 7
Tel.: 943 14 23 87
20730 Azpeitia (Gipuzkoa)

menú

- Salteado de verduras de la huerta de Loiola en su salsa
- Pollo Lumagorri al horno con su salsa teriyaki
- Sidra Natural del País Vasco

PRECIO: 19,50€ (IVA incluido)

Solo los fines de semana

VIERNES, SÁBADOS Y DOMINGOS

pintxos en bares

AZKOITIA

Latz taberna

Burrito Lumagorri

Orbela taberna

Lumagorri a la huerta

Ttakun taberna

Cesta Ttakun

Zurt taberna

Rollito de primavera

AZPEITIA

Aisialdi Gastro tokia

Maíz, Lumagorri y primavera

Etxaun delicatessen

Sándwich de calabacín

ISB taberna

Calabacín, patata cocida, cebolla pochada y gulas

Juantxo Txiki taberna

Cogollos con anchoa y pimientos de piquillo a la vinagreta

AZPEITIA

Topa taberna

Lumagorri en tempura con verduras del país y huevo de codorniz

Uranga taberna

Tartaleta de verduras salteadas en su salsa

Zuhatz taberna

Cesta de verdurás del país

ZESTOA

Fati taberna

Lumagorri en su nido

Mollergi taberna

Euskal kebab (con Lumagorri)

AIZARNAZABAL

Troxka taberna

Guisado de Lumagorri con verduras de temporada

Saboréalo los viernes, sábados y domingos
¡Pinchos elaborados específicamente para la edición de Urola Gustagarri Sabores de Primavera!

Visitas a caseríos

27 DE MAYO, SÁBADO
AZKOITIA
Visita guiada al caserío JAUREGI, productor de pollos de caserío Lumagorri
Comienzo de la visita: 11:00
Información y reservas:
Oficina de turismo de Loiola. Tel.: 943 151 878

10 DE JUNIO, SÁBADO
AZPEITIA
Visita guiada a SAKONA Komuntzo etxalde ekologikoa
Comienzo de la visita: 11:00
Información y reservas:
Oficina de turismo de Loiola. Tel.: 943 151 878

sabores de primavera

www.urolagustagarri.eus

EUSKADI BASQUE COUNTRY