

urolagustagarri



udaberriko zaporeak



MAIATZAREN 19TIK

AIZARNAZABAL - AZKOITIA - AZPEITIA

EKAINAREN 11RA

BEIZAMA - ERREZIL - ZESTOA

urolagustagarri

Eskuarteaz duzuna Urola Gustagarriren edizio berriari buruzko argitalpena da, Udaberriko Zaporeak edizioarena, hain zuzen.

Oso edizio berezi eta esanguratsua da antolatzaileentzat, hainbat arrazoiengatik:

1. Tokiko ekoizleek eta jatetxeek ez ezik, eskualdeko talbernek ere gure proiektuarekin eta proiektuaren helburu eta filosofiarekin bat egin dezaten lortu dugu: tokiko produktuari dagokion balioa emateaz eta berori sustatzeaz ari gara, bai eta produktuak landatzen dituztenak, horiek lantzen eta merkaturatzen dituztenak, prestatzen dituztenak eta euskal sukaldaritzaren adierazgarri diren mokadu bihurtzen dituztenak sustatzeaz ere.
2. Produktua sustatzeko orduan, bat egiten dute, halaber, produktu turistiko gastronomikoak eta Urolako trenak, Azpeitiko Burdinbidearen Euskal Museoaren bidez, zinez eskualdearen nortasun-ezaugarri den elementu berezi horrekin sinergiak sortuz.
3. Aintzat hartu beharrekoak dira edizioaren protagonista diren produktuak aukeratzeko erabilitako irizpideak ere; gertakari historikoetan oinarritutako irizpideak dira, Urolako trenari lotuta daudenak; tokiko produktuek eta ekoizleek eskualdearen garapen ekonomikoan eta sozialean izan duten garrantziaren adierazgarri dira, inola ere.

Hori guztia kontuan hartuta egituratu dugu **UROLA GUSTAGARRI – UDABERRIKO ZAPOREAK**, gustu eta poltsiko guztiekin pentsatuta egindako aukera zabal honetaz gozatzeko.

Beraz, ez utzi trenari ihes egiten... **Igo zaitetz Urolako tren gastronomikora!**

SUSTATZAILEAK



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



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

JARRAI GAITZAZU



Udaberriko baratzea

Udaberria iristearekin batera, produktu berriez gozatzeko aukera ematen digu gure baratzeak: **illarrek, tipulinak, baratzuri freskoak, babak, urazak, kukuluak, zerbak, lekak, kuiatxoak, patatak...**

Urola Gustagarri ekimenaren baitan, hemengo eta garaian-garaiko produktuak aukeratzeko ditugu. Oraingoan, udaberriko baratzearen oparotasuna balioan jarri nahi izan dugu, eta, horrekin batera, hemengo ekoizle eta baserritarren lana aitortu nahi dugu.

Kontsumi ditzagun hemengo eta garaiko produktuak!

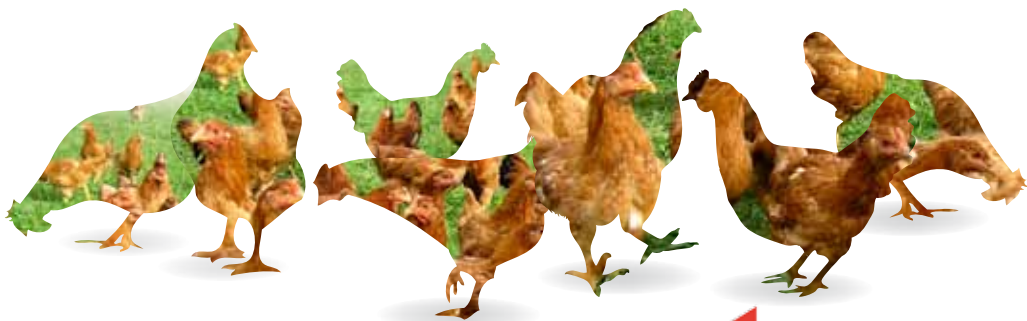


“Euskal Herrian mendeetan zehar kontsumitu den produktuari gorazarre egiten dio jatorri-deiturak. Marinelen bidaidea itsasaldi luzeetan. Gure arbasoen lanaren eta bizimoduaren lekukoa. Egunerokoan nahiz une berezietan, baserrietako zein hirietako ahogozoa.”

Sagarrez egindako edaria da sagardoa. Alkohol graduazio txikia du (%5 da jatorri-deituraren kasuan gutxiengoa) eta sagar zukua hartzituz lortzen da. Euskal Sagardoa jatorri-deituraren bereizgarria izateko, sagardoak %100 bertako sagarrarekin egina egon behar du eta kalitate bermea eduki.

2016 uztan Gipuzkoa, Bizkaia eta Arabako 35 sagardotegik egin dute Euskal Sagardora bideratutako sagardoa, 250 sagasti baina gehiagoko sagarra erabilia.





LUMAGORRI duela 24 urte Baserriko Oilaskoaren ekoizleen artean sortutako talde bat da. Ekoizle horiek Gipuzkoa, Bizkaia eta Araban daude kokatuta, eta haien asmoa Baserriko Oilaskoa berreskuratzea da, bai eta aldi berean euskal baserriak aktibo mantentzea ere. Urola bailaran, AIZARNAZABAL, AZKOITIA, URRESTILA eta ZESTOAn daude.

Lumagorri Baserriko Oilaskoak aireztapen naturaleko etxola txikietan hazten dira, mimo handiz animalien ongizatea lehenetsiz.

90 egunez, aske hazten dira belardietan, ingurumenaren jasangarritasuna sustatuz eta natura eta bioaniztasuna errespetatuz; belar freskoa, artoa (% 60) eta zerealak dira beren elikadura naturalaren oinarriak; modu tradizionalan lan egiten da, eta kontrol zorrotzak bete ohi dituzte prozesu osoan zehar; horri guztiari esker, propietate nutritibo eta organoleptiko bereziak dituzte.

Haragi fin, zaporetsu eta xamurra.

jatetxeen menuak



ON EGIN!



Aranburu jatetxea



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

menua

- Basatxerri nahastua
- Lumagorri oilaskoa labean erreta, patata berria frijitua eta Iraetako uraza entsalada
- Etxeko mamia
- Euskal Sagardoa

PREZIOA: 20€ (BEZ barne)

Asteburuetan
eskuragarri



Abaraxka Mikel Uria jatetxea



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

menua

- Kuiatxo-lorezko pastel beroa, Izarraizko baratzeako ilarren kremarekin
- Lumagorria baratxuri berriz betea, sagardo-saltsarekin
- Jogurt-moussea fruitu gorriekin
- Euskal Sagardoa

PREZIOA: 20€ (BEZ barne)

Asteburuetan
eskuragarri





Azpeitiko kiroldegia

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



menua

- Uresaundiko uraza berria tipulinarekin
- Lumagorri oilasko errea patatekin
- Artzain gazta menbriloarekin
- Euskal Sagardoa

PREZIOA: 15€ (BEZ barne)

Asteburuetan eskuragarri



Bekoetxe merenderoa

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

menua

- Aizarnazabalgo tomatea
- Lumagorri oilaskoa erreta patata eta Iraetako urazarekin
- Etxeko postrea
- Euskal Sagardoa

PREZIOA: 18€ (BEZ barne)

Asteburuetan
eskuragarri





Sanagustin kulturgunea

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

menua

- Bertako baratzeko ilarrak Basatxerri urdaiazpikoarekin
- Lumagorri oilaskoa labean, pistoarekin (garaiko barazkiez egina).
- Mamia



PREZIOA: 20€ (BEZ barne)

Asteburuetan
eskuragarri



Landeta sagardotegia

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

menua

- Telleri baserriko baratxuri freskoa eta ganben nahaskia
- Lumagorri oilaskoa labean erreta, barazki salteatu eta patatekin
- Etxeko mamia
- Euskal Sagardoa



PREZIOA: 20€ (BEZ barne)

Asteburuetan
eskuragarri





Uranga jatetxea

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

menua

- Loiolako baratzeako barazki salteatuak saltsan
- Lumagorria labean erreta, teriyaki-saltsarekin
- Euskal Sagardoa

PREZIOA: 19,50€ (BEZ barne)

Asteburuetan
eskuragarri



OSTIRAL, LARUBAT ETA IGANDEETAN
tabernen pintxoak



AZKOITIA



Latz taberna



Lumagorri burritoa



Orbela taberna



Lumagorria baratzean jolasean



Ttakun taberna



Ttakun otarraxka



Zurt taberna



Udaberriko rollitoa

AZPEITIA



Aisialdi
Gastro
tokia



Artoa, Lumagorria eta udaberria



Etxaun delicatessen



Kuiatxo sandwicha



ISB
taberna



Kuiatxoa, patata egosia, tipula
potxatua eta gulekin



Juantxo Txiki
taberna



Kukuluak antxoa eta piper pikilloaz
binagretarekin

AZPEITIA



Topa taberna



Lumagorri petxuga tenpura, bertako
barazki eta Galeper arrautzarekin.



Uranga taberna



Barazki salteatuen tartaleta



Zuhatz taberna



Bertako barazkien otarra

ZESTOA



Fati taberna



Lumagorria bere kabitxoan



Mollergji taberna



Euskal kebab (Lumagorriarekin)

AIZARNAZABAL



Troxka taberna



Lumagorri gisatua garaiko
barazkiekin

**Dastatu ostiral, larunbat eta igandeetan
Urola Gustagarri Udaberriko Zaporeak ediziorako
berezik prestaturako pintxoak!**

Baserrietara bisitak



MAIATZAK 27- LARUNBATA AZKOITIA

Bisita gidatua Lumagorri, baserriko oilaskoa, hazten duten JAUREGI baserrira.

Bisitaren hasiera 11:00etan

Informazio eta erreserbak:

Loiolako Turismo bulegoan Tel. 943 151 878



EKAINAK 10- LARUNBATA AZPEITIA

Bisita gidatua SAKONA Komuntzo etxalde ekologikora.

Bisitaren hasiera 11:00etan

Informazio eta erreserbak:

Loiolako Turismo bulegoan Tel. 943 151 878

udaberriko zaporeak



www.urolagustagarri.eus