





MAPA GASTRONOMIKOA

www.euskadigastronomika.eus

JATETXEAK / RESTAURANTES

1. **ARANBURU JATETEXEA**
2. **MENDIZALIEK**
3. **IRAETA JATETXEA**
4. **KIRURI JATETXEA**
5. **LARRAÑAGA JATETXEA**

EKOIZLEAK / PRODUCTORES

6. **AÑOTA SAGARDOTEGIA**
7. **EGAÑA GOZOTEGIA**
8. **ZAMPRANO GARAGARDOA**

GASTRONOMI JAIAK
FIESTAS GASTRONÓMICAS

EKAINA JUNIO (AIZARNAZABAL)
JAN SANO ETA BIZI POZIK EGUNA
DIA COME SANO Y VIVE FELIZ
UZTAILAK 25 DE JULIO (AZPEITIA)
BASERRITARREN EGUNA
DIA DE LOS BASERRITARRAS
AZAROAK 30 DE NOVIEMBRE (AZKOITIA)
SAN ANDRES EGUNA
DIA DE SAN ANDRES
ABENDUKO LEHENENGO IGANDEA
PRIMER DOMINGO DE DICIEMBRE (ERREZIL)
IBARBI SAGAR EGUNA
DIA DE LA MANZANA IBARBI
ABENDUAK 21 DE DICIEMBRE (AZPEITIA)
SANTO TOMAS EGUNA
DIA DE SANTO TOMAS
ABENDUAK 26 DE DICIEMBRE (ZESTOA)
ZOROPERI EGUNA
DIA DE "ZOROPERI"



EZAGUTU UROLA ERDIA: ZAPOREA, TRADIZIOA ETA LURRALDEA

Gipuzkoako bihotzean, Urola Erdia helmuga bat baino askoz gehiago da: belaunaldien paisaia, tradizioa eta egiten jakitea lotzen dituen esperientzia gastronomikoa da. Mendi, haran eta nortasun propioa duten herriz inguratuta dagoen eskualde honek Euskadi Gastronomikaren arima kulinarioaren parte diren enpresa batzuk hartzen ditu bere baitan.

DESCUBRE UROLA ERDIA: SABOR, TRADICIÓN Y TERRITORIO

En el corazón de Gipuzkoa, Urola Erdia es mucho más que un destino: es una experiencia gastronómica que conecta el paisaje, la tradición y el saber hacer de generaciones. Esta comarca, enmarcada por montañas, valles y pueblos con identidad propia, alberga una selección de empresas que forman parte del alma culinaria de Euskadi Gastronómica.





BERTAKO PRODUKTUAK

Bertako produktuen alde egiteak, gure baserritarrak zuzenean babestea esan nahi du, gure ekonomia eta tradizioa indartuz. Gure jatetxeek gero eta garrantzi handiagoa ematen diote bertako eta sasoiko produktuak jateari, beraien plateretan freskura, kalitatea eta jasangarritasuna ziurtatuz. Honi esker, gastronomiari balioa gehitu diote, gure lurraldean kontsumoa kontzienteagoa eta errotuagoa izatea bultzatu dute.

PRODUCTOS LOCALES

Apostar por el producto local, significa apoyar directamente a nuestros baserritarras, fortaleciendo nuestra economía y tradición. Nuestros restaurantes priorizan cada vez más el consumo de productos locales y de temporada asegurando frescura, calidad y sostenibilidad en sus platos. Gracias a esto, han añadido valor a su gastronomía y han fomentado en nuestro territorio un consumo más consciente y arraigado.

INAZIOAK

Egaña Gozotegiko Javier Egaña Azpeitiko gozogile ezagunak 1968an sortutako postrea da. Hostore-tartaleta fin batez egina dago, almendra-kremaz betea, eta zenbait almendra laminatuz koroatua. Postre honek ere formula sekretu bat du, ukitu berezi hori ematen diona eta jabeek inoiz argitu nahi izan ez dutena.

IGNACIOS

Se trata de un postre creado en el año 1968 por el conocido repostero de Azpeitia, Javier Egaña, de Egaña Gozotegia. Está hecho a base de una fina tartaleta de hojaldre rellena con crema de almendra y horneada coronada con varias almendras laminadas. Este postre tiene también una formula secreta que le da ese toque tan especial y que sus propietarios no han querido desvelar nunca.

SAGARDOA

Euskal sagardoak milaka urte ditu Euskal Herrian, itsas eta nekazaritza tradizioari lotuta. Arrantzaleek eskorbutuari aurre egiteko erabiltzen zuten, eta baserrietan, berriz, familia bakoitzak bere sagardoa egiten zuen. Gaur egun, esentzia mantentzen da: zaporeen oreka eta euskal gastronomiaren eta jaien zutabe bat. ANOTA SAGARDOTEGIA dugu gure eskualdeko ekoizlea.

SIDRA

La sidra vasca tiene un origen milenario en el País Vasco, ligada a la tradición marítima y agrícola. Los marineros la usaban para prevenir el escorbuto, mientras que en los caseríos, cada familia elaboraba su propia sidra. Hoy, la esencia se mantiene: un equilibrio de sabores y un pilar de la gastronomía y fiestas vascas. En nuestra zona tenemos de productor a ANOTA SAGARDOTEGIA.

Ekoizleak Productores

EGAÑA GOZOTEGIA



1902. urtean sortutako gozotegia. Etxeko espezialitatea Inazioak dira. Hauek gozotegiaren ezaugarri eta Gipuzkoako gozoki ezagunenetako bat da.

Pastelería fundada en el año 1902 donde su especialidad de la casa son los Ignacios. Estos son seña de identidad de su pastelería y uno de los dulces más conocidos de Gipuzkoa.

Kokapena - Localización
Goiko-kale, 10 · AZPEITIA
T. 943 81 18 85
Avda. Landeta, 19 · AZPEITIA
T. 943 81 50 09

ZAMPANO GARAGARDOA

Euskal artisau-garagardoa, Alemaniako tradizioko errezetekin egina eta kalitatezko lehengaia lehenetsiz. ZAMPANO garagardotegian Joachim Fesser dago, Euskal Herria maite duen alemaniarra, eta bere artisau-garagardoa egiten du Aizarnazabalen.



Cerveza artesanal vasca elaborada con recetas de tradición alemanas y priorizando la materia prima de calidad. La Cervecería ZAMPANO está regentada por Joachim Fesser, un alemán amante del País Vasco, que elabora su propia cerveza artesanal en Aizarnazabal.

Kokapena - Localización
Zubialdea Auzoa, 17 · AIZARNAZABAL
T. 605 701 679

AÑOTA SAGARDOTEGIA



Sagardo naturala 1990etik. Sagarrondoak ditugu, eta bertako 15 sagar mota daude. Gu geu arduratzen gara prozesu guztiaz, landaketatik hasi eta barrika eta botilaratu arte. 18 upeleko upeltegia dugu, eta, haietatik abiatuta, gure "urre likido" gozoa botilaratzen dugu.

Sidra natural desde 1990. Contamos con manzanos con hasta 15 tipos de manzanas autóctonas diferentes. Nos ocupamos nosotros mismos de todo el proceso, desde la plantación hasta la barrica y embotellado. Disponemos de bodega con 18 barricas, y a partir de ellas embotellamos nuestro delicioso «oro líquido».

Kokapena - Localización
Elosiaga Auzoa Auzoa, 434 · AZPEITIA
T. 943 81 20 92

Jatetxeak Restaurantes

MENDIZALIEK



Herriko alde zaharrean topako duzue. Azpeitiko azokako eta inguruko baserritako garaiko produktuei heltzen diote beraien sukaldeko platerak osatzeko. Eta zerbeza eta ardoak hornitzaile lokal eta prosezu txikitatik sortutako edari bereziak dituzte.

Situado en la parte vieja del pueblo. Compran los productos del mercado y de los caserios de alrededor de Azpeitia para hacer sus platos. Y tienen cerveza y vinos locales.

Kokapena - Localización
Eliz Kalea, 21 · AZPEITIA
T. 943 28 16 88

ARANBURU JATETXEA

**XVI. mendeko baserri eraberritua. Aizarnako bailaran, mendiz inguratuta.
Eraikinak taberna eta jatetxea du.
Zestoako Bainuetxetik, Loiolako Santutegitik eta Pagoetako Parke Naturaletik gertu.
Landa-ingurune lasai batean.
Familia giroa eta etxeko janaria aurkituko dituzue bertan.**



Caserío rehabilitado del siglo XVI. En el Valle de Aizarna rodeada por montes. El edificio dispone de bar y restaurante. Cerca del Balneario de Zestoa, el Santuario de Loyola y el Parque Natural de Pagoeta. En un entorno rural tranquilo. Encontraréis ambiente familiar y comida casera.

Kokapena - Localización
Urrutikoetxea Kalea, 2 · AIZARNA
T. 943 14 80 05

IRAETA JATETXEA



Euskal sukaldaritza tradizional eta etxekoia dasta daiteke Iraeta auzoan kokatuta dagoen Iraeta Jatetxean. XX.mende hasieran jaio zen jatetxea, baina ilusio berarekin darrai lanean laugarren generazioaren buruak, Jon Goikoetxea Etxeberriak.

El Restaurante Iraeta ofrece cocina tradicional vasca y casera. Abrió sus puertas a principios del siglo XX pero su propietario actual, cuarta generación de la familia, Jon Goikoetxea Etxeberria, sigue cocinando con la misma ilusión que antes.

Kokapena - Localización
Errota Etxea, 10 · IRAETA
T. 943 14 70 67

KIRURI JATETXEA



Kiruri jatetxeak esperientzia handia du mota guztietako ekitaldiak egiten. Jatetxe hurbila da, familiarra, eta etxean bezala sentituko zarete une oro.

Restaurante Kiruri es un espacio con una amplia experiencia en la realización de eventos de todo tipo. Es un restaurante cercano, familiar y en el que os sentiréis como en casa en todo momento.

Kokapena - Localización
Loiolako Inazio Hiribidea, 24 · AZPEITIA
T. 943 81 56 08

LARRAÑAGA JATETXEA

Larrañaga jatetxea, euskal sukaldaritzaren tradizio eta berrikuntzaren arteko oreka. Eskualdean euskal tradiziozko sukaldeagatik ezaguna dugu. Bere sekretua garaiko janarietan, sukaldaritza naturalean eta zerbitzurik gorena eskaintzean datza.

Restaurante Larrañaga, cocina vasca

tradicional con un toque de innovación. Siendo la gastronomía uno de los puntos fuertes de la cultura vasca, podemos decir que el Hotel Larrañaga es conocido en la provincia de Gipuzkoa por la cocina tradicional vasca, siempre eso sí con su propio toque personal

Kokapena - Localización
Urrestilla errepedia z/g · AZPEITIA
T. 943 81 11 80





AZOKAK: ZORUAREN ETA MAHAIAREN ARTEKO ZUBIA

Bertako azoketan zuzenean erosteak bitartekariak ezabatzen ditu, kontsumitzaileak kalitate goreneko produktuak eskuratzen ditu eta produktu horiek mimoz landu dituen baserritarrarekin zuzenean tratatzen du. Tokiko azoketan erostean, maiz egun berean jasotako elikagaiak erosten dituzu, haien propietate, freskotasun eta zapore guztiak gordez. Hurbiltasun horrek gardentasuna ere sustatzen du: kontsumitzaileak jaten duenaren jatorria jakin dezake, laborantza teknikak eta produktu bakoitzaren atzean dagoen historia.

EL MERCADO: UN PUENTE ENTRE EL CAMPO Y LA MESA

La compra directa en los mercados locales elimina intermediarios, el consumidor accede a productos de calidad superior y trata directamente con el baserritarra que ha cultivado con mimo esos productos. Al comprar en los mercados locales, adquieres alimentos que, a menudo, han sido cosechados el mismo día, conservando todas sus propiedades, frescura y sabor. Esta cercanía también fomenta la transparencia: el consumidor puede conocer el origen de lo que come, las técnicas de cultivo y la historia detrás de cada producto.