

gipuzkoa *tour*

M A G A Z I N E

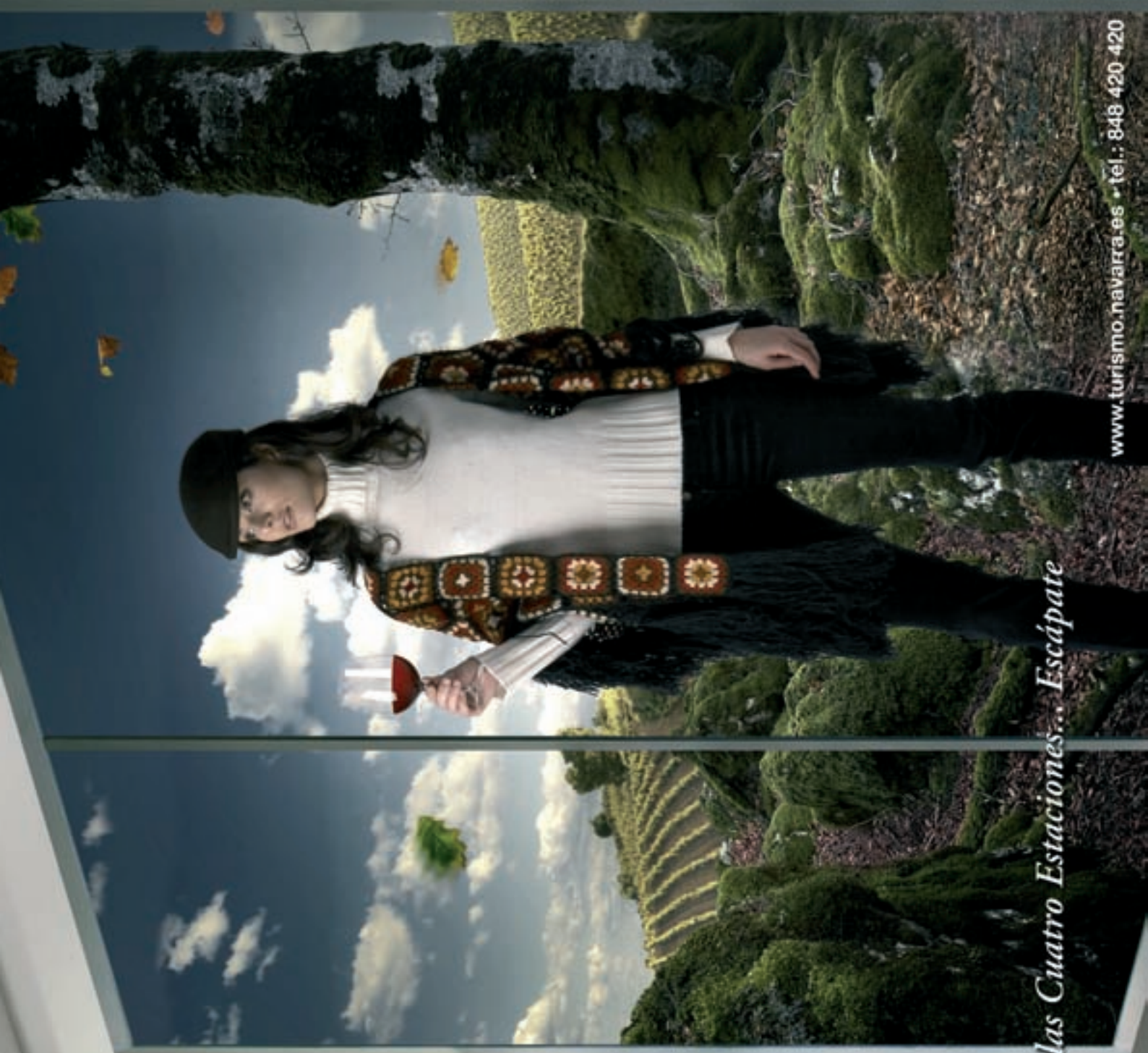


OCIO, COMERCIO, GASTRONOMÍA Y TURISMO
EN GIPUZKOA
INVIERNO - WINTER 2008 . 3,80 EUROS

- **LENBUR CUMPLE 10 AÑOS APOSTANDO POR EL HIERRO**
- **CARNAVALES, SAN SEBASTIÁN E IÑUDES**
- **URGULL, LA ALTERNATIVA PARA ESTE INVIERNO**
- **ACTIVIDAD CONGRESUAL EN EL KURSAAL**
- **LOS MEJORES COMERCIOS DONOSTIARRAS**
- **CENTENARIO DEL AQUARIUM**

39





Navarra es Reino de las Cuatro Estaciones... Escápate



Reino de
Navarra
Tierra de Diversidad



39

WINTER
INVIERNO
2008



OCIO, COMERCIO
Y TURISMO
EN GIPUZKOA

Edita/Published By
GIPUZKOA TOUR S.L.
Prim, 12, 1ª. Izda.
20006 Donostia-San
Sebastián
Tel. 943 47 32 02
Tel. 943 77 26 66
E-mail: guitour@ibercom.com
www.tourmagazine.net

Delegación en Navarra
c/ San Saturnino 4, 1ª dcha
31001 Pamplona
Tel: 948 22 52 17

Delegación en La Rioja
c/ Almendra 10, 6ª izda
26200 Haro
Tel: 941 30 38 94

Dirección / Management
José Antonio Obxoteko

Director Ejecutivo /
Executive Director
Esteban Eloia

Departamento Comercial /
Commercial Department
José Aramburu

Colaboraciones / Staff Writers
**José M^o Goicoechea, Uxue Sáenz, Unai
Eizagirre, Manu Méndez, Iñigo Galatas,
Josune Díez Etxezarreta, Ainara
(Marketing)**

Fotografía / Photography
**José Fermín Entenza, Joseba Bontigui,
Fundación Kursaal, Oarsoaldea, San
Sebastián Turismo, Museo de la
Romanización de Irun, Lenbur Fundazioa,
Sebastián, M Guggenheim, DEBEGESA,
Kutxa, Sara Santos**

Diseño / Graphic Design
Estudio Lanzagorta

Maquetación / Layout
GUITOUR-Cristina Chávarri

Traducción / Translation
Bakun, E.C.

Impresión / Printed By
Gráficas Lizarrá

Depósito Legal / Legal Deposit
SS-688/98

ISSN
1139-742X

Queda prohibida la reproducción total o parcial
de imágenes y textos sin la autorización de
GIPUZKOA TOUR S.L., la empresa editora

gipuzkoatour, publicación tri-
mestral, se distribuye en habitaciones de
hoteles de 3, 4 y 5 estrellas de Gipuzkoa,
oficinas de turismo, Casas Rurales y de
Agroturismo, 45 kioscos de prensa y en otros
centros de interés para el visitante como
aeropuerto, museos o galerías de arte.
Tel. 943 47 32 02

SUMARIO

-
- 4 Agenda**
LOS 13 EVENTOS DEL INVIERNO
-
- 7 Test**
NURIA VEGAS AGUIRRE, CENTRO COMERCIAL GARBERA
-
- 8 Gipuzkoa**
BERGARA SEÑORIAL VILLA GUIPUZCOANA
LENBUR CUMPLE 10 AÑOS APOSTANDO POR EL HIERRO Y EL TURISMO
IMPORTANTE PRESENCIA DE GIPUZKOA EN AGROTUR
SABORE, ZAPORE EN DEBABARRENA
LOIOLA, EL ORGULLO DE SAN IGNACIO
CARNAVAL DE TOLOSA, ÚNICO
-
- 16 Donostia-San Sebastián**
EL IMPRESIONANTE ESPECTÁCULO DE LAS OLAS CHOCANDO CONTRA EL PASEO NUEVO
MONTE URGULL, EL GRAN DESCUBRIMIENTO PARA ESTE INVIERNO
ACTUALIDAD DE SAN SEBASTIÁN TURISMO
GARBERA, EL GRAN CENTRO COMERCIAL DE SAN SEBASTIÁN
ACTIVIDAD FERIAL Y CONGRESUAL DEL KURSAAL
-
- 26 Ocio y Cultura**
EL AQUARIUM DONOSTIARRA CELEBRA SU CENTENARIO
PIRELLI ELIGE EL MUNDO ORIENTAL PARA SU AFAMADO CALENDARIO
COOK&FASHION, EL MEJOR MARIDAJE ENTRE MODA Y GASTRONOMÍA
D´PINTXOS, CITA MUNDIAL CON LA COCINA EN MINIATURA EN TABACALERA
-
- 34 La Buena Vida**
MENÚ DE SIDRERÍAS, LA MEJOR OPCIÓN PARA EL INVIERNO
EL TXOTX INAGURA LA NUEVA TEMPORADA DE SIDRA 2008
MANU MÉNDEZ NOS DESCUBRE LOS SECRETOS DEL BUEN BEBER
EL ICAN PRESENTA LO MEJOR DE LA HUERTA DE NAVARRA
LA ORQUESTA DE CÁMARA DE NORUEGA ACTUARÁ EN EL KURSAAL
-
- 45 Guía de los mejores comercios de la ciudad**

Con la colaboración de:



ADEGI

Los

13

eventos del invierno



100 ANIVERSARIO DEL AQUARIUM

Fundado en el año 1908 en San Sebastián de manos de un conjunto de ilustres personajes, el Aquarium celebra durante todo el año este aniversario programando diferentes e interesantes iniciativas vinculadas, como no podía ser menos, con el mar y la vida marina. Una exposición sobre la vinculación entre el río y el mar en Egipto, la publicación "El mar en casa (1908-2008)" que recuerda los cien años de historia del Aquarium y la Sociedad Oceanográfica, talleres didácticos, conferencias, el Congreso Internacional de Oceanografía del Golfo de Vizcaya y el Ciclo Internacional de Cine Submarino de San Sebastián completan el avance de algunas de las actividades que se celebrarán a lo largo de este año conmemorativo.

**Más información en páginas 26 y 27
y en la web www.aquariumss.com**



LA VIDA ALREDEDOR DEL SIDA

Hasta el 15 de enero en la Fnac de San Sebastián puede verse esta exposición del fotógrafo Omar Ayyashi que refleja en 35 fotografías la realidad de personas que conviven con el VIH en Mozambique y Honduras y el trabajo de las personas que conviven y luchan por cambiar esta realidad. Año tras año, las estadísticas sobre la epidemia publicadas por ONU-SIDA, siguen siendo dramáticas. En el mundo hay 33,2 millones de personas viviendo con VIH, y sólo en 2007 se produjeron 2,5 millones de nuevas infecciones y 2,1 millones de muertes. La epidemia se ha convertido, por tanto, en una emergencia de dimensiones globales. En las regiones con mayor prevalencia, el VIH/sida es un condicionante fundamental de la pobreza y la exclusión, exacerbando las desigualdades de género y vinculándose directamente con la discriminación y la vulneración de derechos humanos. www.fnac.es



“Q” DE CALIDAD TURÍSTICA PARA LENBUR FUNDAZIOA

El pasado 13 de diciembre, en Bilbao, Luís Chillida, presidente de Lenbur Fundazioa, recogió el galardón que acredita que la oficina de turismo de la comarca de Urola Garaia cumple con los exigentes estándares de calidad del Sistema de Calidad Turística Española (SCTE) y trabaja constantemente en la mejora continua a fin de complacer en todo momento las exigencias de los clientes. LENBUR (Legazpi, Natura eta Burdina), surge en 1994 como un proyecto de desarrollo local, mediante la utilización integrada de los Recursos Naturales y la Actividad Artesanal e Industrial.

www.lenbur.com



20 DE ENERO, LA TAMBORRADA

Un año más, la fiesta más sentida por todos los donostiarros se celebra entre las 00:00 horas del 19 de enero y las 00:00 horas del día siguiente, el 20, día del patrón de la ciudad. El inicio, con la izada de la bandera y el final con la arriada, ambos vistosos actos en la plaza de La Constitución, configuran 24 horas de redoblar de tambores y barriles con los sonos del maestro Sarriegui. En la mañana del 20, la tamborrada infantil en la que desfilan miles de niños y niñas ataviados con los uniformes de época (en la foto).

LLEGA EL TXOTX

El txotx es la fiesta con la que se celebra el inicio de la temporada de la sidra en Gipuzkoa. En este acto, que se suele desarrollar en Astigarraga, participa siempre una figura representativa (en este caso, la cantante Ainhoa Arteta), que es la encargada de degustar la primera sidra salida de las kupelas o barricas, en euskera. La temporada de la sidra se inicia en enero y finaliza en el mes de abril. El resto del año las sidrerías permanecen abiertas pero en ellas se consume sidra embotellada. Más información en página 38.





NUEVA TIENDA LOREAK MENDIAN EN MADRID

Las flores en el monte, en euskera Loreak Mendian, abren nueva tienda en la capital, en la calle Santa Bárbara número 4, muy cerca de la calle de Fuencarral. Esta tienda de 90 m2 se añade a las ya existentes en Barcelona, Bilbao, San Sebastián (2) e Irún. Lo que está claro es que Loreak pretende ser una opción diferente y una marca de referencia en los próximos años dentro de la moda más urbana, más "Street". Huyen de las etiquetas, de la tendencia por la tendencia, simple y llanamente proyectan toda su creatividad y su forma de entender la vida en prendas de calidad y que le digan algo a la gente. Ni más ni menos.

www.loreakmendian.com



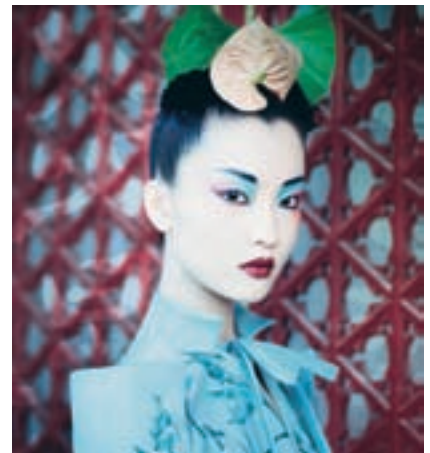
CECILIA BARTOLI EN EL KURSAAL EN FEBRERO

El 20 de febrero a las 20 horas en el auditorio del Kursaal la mezzosoprano Cecilia Bartoli rinde un entusiasmado homenaje a la mezzo de origen español María Malibrán, la primera gran estrella de la lírica de la historia, interpretando arias de ópera que la hicieron mundialmente famosa. Para la ocasión, estará acompañada por la Orquesta de Cámara de Basilea. Además, el 6 de febrero en el mismo recinto, la London Philharmonic Orchestra y el 16 la Orquesta de Cámara de Noruega.

www.kursaal.org

CARNAVALES EN GIPUZKOA

Aunque los de Tolosa son los más famosos y populares y todo el municipio se vuelca en su celebración, también en otros lugares de Gipuzkoa se conmemora esta fiesta que anuncia la llegada de la próxima Semana Santa. Colorido, alegría, buen humor y ganas de disfrazarse caracterizan a unas fiestas de carnavales en las que nada es lo que parece.



PIRELLI PRESENTA SU CALENDARIO 2008: PERLAS DE ORIENTE

Pirelli rinde homenaje a China con el lanzamiento de su Calendario 2008 en Shangai. La edición número 35 del "The Cal", la primera realizada en Asia, supone una excelente tarjeta de visita del mundo Pirelli al público oriental. El único escenario del Calendario 2008 es Shangai: las calles pintorescas de la antigua Concesión Francesa, los imponentes jardines de la antigua legación británica, la atmósfera misteriosa y sensual de la China prohibida, la ajetreada avenida Nanjing y los salones de té típicos constituyen el telón de fondo de las imágenes que acompañarán los meses del próximo año.



D'PINTXOS, LA FERIA MUNDIAL DE LA COCINA EN MINIATURA

Del 12 a 14 de diciembre, San Sebastián se convirtió en la verdadera capital mundial de esta especialidad gastronómica con la celebración de esta feria en la que participaron los más famosos gastronomos venidos de los cuatro continentes. Todo un éxito organizativo, conceptual y, por supuesto de público. www.dpintxos.com y en pag. 37



NURIA VEGAS AGUIRRE

DIRECTORA DEL CENTRO COMERCIAL GARBERA

Desde hace unos meses dirige el Centro Comercial Garbera, el mayor de San Sebastián. Brevemente nos comenta sus preferencia a la hora de viajar y comenta sus gustos estivales.

Un país que le gustaría conocer ... **Irán**

El viaje de sus sueños... **Sería una vuelta al mundo, sin teléfono, sin móvil, sin jefes**

Un país con encanto **Italia**

Un continente con encanto **Europa**

Una ciudad con encanto **Madrid**

Su rincón preferido de Gipuzkoa **Fuenterrabia**

Un día del año para divertirse **el día de Santo**

Tomás, el 21 de diciembre

¿Su rincón preferido de San Sebastián? **El barrio**

de Gros, la zona de la playa de La Zurriola

Un lugar para relajarse. **El pueblo de mi madre,**

en Navarra, Valtierra

Recomiende un plato típico. **Las kokotxas, me**

encantan. También me gusta mucho el



txakoli de Getaria

En vacaciones ¿Montaña o costa? **Costa**

¿Viaja con animales de compañía? **No. A veces (risas)**

Su estación preferida para viajar es ... **Primavera**

Un destino para desconectar **Madrid**

Un destino para viajar con amigos **Málaga**

Un destino para viajar con pareja. **Extremadura,**

todo muy tranquilito. En especial, el valle del Jerte

Un medio de transporte para viajar **El coche**

¿Somos los guipuzcoanos buenos anfitriones? **Yo creo que si, lo que no somos es, como en algunos sitios, supuestos íntimos amigos a la primera conversación. Pienso que somos educados y reservados ,pero amables.**

MÁS DE 5.000 PECES, UN GRAN OCEANARIO ATRAVESADO POR UN TÚNEL DE 360 °, ORGANIZACIÓN DE EVENTOS Y MUCHO MÁS



AQUARIUM
Donostia-San Sebastián

MONUMENTAL Y SEÑORIAL CASCO HISTÓRICO DE BERGARA

Situada al sur de Gipuzkoa y en el centro de la Comunidad Autónoma del País Vasco, Bergara pertenece a la comarca del del Alto Deba. Enclavada en un importante nudo de comunicaciones, el lugar en que se cruzan la autopista Eibar-Vitoria y el eje transversal Beasain-Durango, se encuentra equidistante de las capitales Bilbao, San Sebastián y Vitoria. Rodeada de verdes montañas, Bergara es una localidad industrial y de servicios que ha sabido conservar su casco histórico monumental, jalonado por bellos palacios y elegantes mansiones.



Bergara ha sido considerada históricamente como la capital del Alto Deba, su ubicación en el cruce de caminos entre la vía de comunicación de la costa cantábrica con las meseta castellana por la que se exportaba la lana, y las rutas que se adentraban en Guipúzcoa, por Oñati, Elgueta y Zumarraga y en Vizcaya, por Elorrio favoreció su crecimiento y riqueza económica. Con la irrupción de la industria a finales del siglo XIX y principios del XX Bergara se convirtió en un importante centro fabril centrado en la industria textil y metalúrgica. La producción textil llegó a ser tan importante y característica que al mahón se le ha venido denominando azul vergara.

SEMINARIO DE BERGARA

En el ámbito cultural Bergara ha sido una plaza referencial. La creación en 1770 del Real Seminario



Torre de Olaso e iglesia de San Pedro de Ariznoa

rio de Bergara por la Real Sociedad Bascongada de Amigos del País fue un hecho que llevó a Bergara a ser considerado uno de los centros importantes de la investigación y estudios científicos de aquella época. El Real Seminario se mantuvo activo hasta 1930.

Fue fundado en las instalaciones que ocupaban el colegio que la Compañía de Jesús había fundado en 1597 y tuvieron que abandonar tras su expulsión de España en 1767. La Real Sociedad Bascongada dejó el centro en 1875 y cinco años después los Dominicos pasaron a hacerse cargo del centro hasta su cierre en 1930. Actualmente tiene su sede en el edificio que albergó el Real Seminario la delegación de la Universidad a Distancia UNED, y el colegio Aranzadi.

PALACIOS, IGLESIAS Y CASAS-TORRE

Aunque pasear por su casco antiguo es adentrarse en el mejor medievo, destacan una serie de edificios que a continuación se enumeran: Casa Jáuregi, Iglesia de San Pedro de Ariznoa, Iglesia de Santa Marina de Oxidondo, Palacio Egino Mallea, Casa Arrese, Palacio Irizar o de Urrutia Espilla, Casa Ondarza, Torre Moyua, Casa número 15 de la calle Arte kale, Torre de Olaso, Palacio Errotalde, Palacio Gabiria, Casa Consistorial, Casa Aroztegi, Hórreo de Agarre, Iglesia de Elixamendi, Iglesia de San Miguel Arcángel de Amguiozar, Iglesia de San Andrés de Elosua.

www.bergara.net

www.turismodebagoiena.com

EL “LASA” DE BERGARA, UN CLÁSICO ENTRE LOS CLÁSICOS

El Restaurante Lasa está ubicado en un edificio con gran carisma de Bergara, la tierra de los grandes palacios. Construido en 1565 a orillas del río Deba y fuera del casco urbano, en la carretera que conduce a Mondragón, el palacio de Ozaeta perteneció a la rama azpeitiarra de los Oñaz y en él vivió la hermana de Iñigo de Loyola. Cuando Koldo Lasa lo adquirió, el palacio estaba seriamente dañado, y a él se ha dedicado en cuerpo y alma hasta lograr restaurar este magnífico edificio, que fue declarado hace años Monumento Nacional. Además de su gran calidad gastronómica, posee una decoración exquisita.

RECORRIDO DE LOS TÚMULOS

Este recorrido transcurre por la cadena montañosa que divide los valles del Deba y del Urola y permite visitar la interesante estación megalítica de Elosua-Soraluze. Mide 16 kilómetros de largo y duración estimada en 4 horas. Desde Bergara se sigue la carretera hacia el barrio de Elosu (GI-3750) hasta el alto de Gorla. El recorrido se inicia junto a la cantina situada en la parte derecha de la carretera. Cruzamos la carretera y por el camino de tierra paralelo a ella, tras una breve subida se desciende a una tranquila explanada, a la ermita de Santutxu. Aquí, se inicia el camino que pasando por Elosumendi y Pol-Pol nos conduce a Irukurutzeta. Continúa por este camino y tras dejar a la derecha el caserío Labeaga, llegamos a un camino asfaltado. Antes de llegar a la parte más alta, a la izquierda del camino, junto a la cima del monte Sorusaitza, se encuentra el dolmen de Agerreburu. Ya de vuelta al camino y tras descender unos 30 m. nos desviamos hacia la izquierda



y veremos un camino. Este camino continúa por la parte izquierda de la línea divisoria de la montaña tras un ligero descenso, llegamos al paraje denominado Frantses baso, entre cuyos pinos alerces se sitúa el túmulo de Maurketa. Tras dejar el túmulo y seguir por el camino que se dirige a las bordas, dejando a la derecha la borda; en la cara NW del monte LeioPago, a unos 400 m. de la cima se sitúa el dolmen de Keixetako Egia-Sur y a 100 m. al Norte el de Keixetako Egia-Norte. Tras volver al camino y descendiendo, llegamos a una loma para desviarnos hacia la izquierda. y a unos 300 m. se sitúa la fuente construida por el grupo de montaña del Pol-Pol. Ascendiendo llegamos al dolmen de Irukurutzeta. En dirección oeste por el camino que se dirige a Karakate y a unos 500 m., se sitúa otra construcción megalítica; Kurtzebakar. A unos 200 m., en dirección

S-W, se observa el dolmen de Aizpuruko-Zabala. Tras finalizar la mitad del recorrido, el regreso al punto de partida lo realizamos por la pista que transcurre por la división de los municipios de Bergara y Soraluze, hasta llegar a una llanura. Desde aquí, continuaremos por la pista N-E hasta llegar a una pista apta para vehículos de todo tipo y alcanzar parte del recorrido que hemos realizado con anterioridad. Por último, continuamos hasta la cantina, punto de inicio.

Bergara.net - Bergarako Udala
San Martín Agirre plaza, 1
20570 Bergara (Gipuzkoa)
Tel: 943 77 91 00 - Faxe 943 77 91 63

Nuestro hotel, a primera vista • Our hotel at first sight

HOTEL AMARA PLAZA SAN SEBASTIÁN

★★★★

HOTELERÍA BELDON

RESERVA ONLINE

10 AÑOS DE LENBUR FUNDAZIOA

UN PROYECTO QUE HA HECHO DE LA DIFERENCIA UNA VIRTUD

LENBUR Fundazioa nació el 7 de Noviembre de 1.997, con el objetivo principal de poner en valor el Patrimonio Natural y Cultural y la Industria del Hierro, como un símbolo de la identidad cultural de un pueblo y como un elemento de proyección hacia el exterior, contribuyendo así al desarrollo económico y social.

En dicha Fundación participan: Los Ayuntamientos de Legazpi y Ezkio-Itsaso y la Mancomunidad Urola Garaia. Las empresas Corporación Patricio Echeverría, S.A., Cie Automotive, S.A., GKN Driveline Legazpi, Urola S. Coop., Zorrotz, Goiber, Construcciones Metálicas Urretxu, S.Coop, U.Z. S. Coop, la Fundación Inasmet y el Museo Chillida-Leku.

A lo largo de estos 10 años de vida, la Fundación ha impulsado trabajos de investigación y recuperación de los elementos que han formado parte de nuestro pasado industrial, como son las ferrerías, los molinos, las industrias, entre otros referentes; dando lugar a la consecución de varios museos. Así mismo dichos trabajos han permitido a LENBUR Fundazioa hacer acopio de instalaciones, maquinaria, mobiliario, planos, fotos, cuadros y documentación que ha dado lugar a la creación de un Centro de Documentación y Biblioteca Técnica, importante referente de investigación y conocimiento del Patrimonio Industrial y de la Memoria del Trabajo en Gipuzkoa.

Han sido 10 años de empeñarnos en hacer de la "diferencia" una virtud, un símbolo de distinción y orgullo y una seña de identidad de un Pueblo, dando a conocer la oferta turístico-cultural denominada "El Valle del Hierro", un lugar donde el ser humano, la naturaleza y el hierro tienen Memoria a través de dos rutas: "El latido de las Ferrerías" y "Un día en los años 50: La Ruta Obrera".

Se trata pues de un proyecto que ya en su fase de ejecución ha posibilitado traer e invertir en Legazpi y su Comarca más de 11 millones de euros, gracias a aportaciones Europeas, del Gobierno Vasco, de la Excm. Diputación de Gipuzkoa, del INEM y de otras muchas instituciones, y que ha dado trabajo a más de 240 personas. Un proyecto que ha aunado voluntades públicas y privadas y nos ha posicionado en foros a nivel del País Vasco, estatal e internacional, con más de 15 proyectos europeos a sus espaldas.

Un proyecto que ha participado junto con otros proyectos e instituciones en la puesta en marcha de diferentes rutas en el ámbito local, comarcal, pro-



Interior del Museo del Hierro de Mirandaoa

vincial, del País Vasco e incluso internacional y que con el trabajo y apoyo de otras instituciones y organismos ha posibilitado que hoy nuestra Comarca reciba a más de 45.000 visitantes-clientes al año, cuando hace sólo 10 años no recibía ninguno, o cuando la pregunta más redundante era: ¿Dónde vais a montar la playa?

Aunque a lo largo del 2008, en los diferentes actos que la Fundación tiene previsto realizar para conmemorar su 10 aniversario, tendremos oportunidad de mostrar nuestro agradecimiento a todos aquellos que han hecho posible esta realidad. No queremos desaprovechar esta oportunidad para agradecer a todos aquellos que han hecho posible que LENBUR

cumpla sus primeros 10 años: a las Instituciones Europeas, al Gobierno Vasco, a la Excm. Diputación de Gipuzkoa, al INEM, a los Patronos y colaboradores de LENBUR, a los medios de comunicación, a Kutxa, a los trabajadores y ex trabajadores de LENBUR, a las fábricas que nos han donado sus archivos y máquinas, a todos aquellos que nos han hecho donaciones o nos han aportado ideas, pero especialmente a todos los gipuzkoanos que han hecho posible, con su trabajo de muchos años, que hoy LENBUR pueda dar a conocer su Valle del Hierro y en un futuro próximo la Memoria del Trabajo.

D. Luis Chillida
Presidente de LENBUR Fundazioa.

IMPORTANTE PRESENCIA DE GIPUZKOA EN AGROTUR 2007

DEL 9 AL 11 DE NOVIEMBRE EN LA FIRA DE CORNELLA DE LLOBREGAT (BARCELONA)

Gipuzkoa estuvo un año más presente en AGROTUR con la totalidad de su oferta turística. Informando de que es un territorio lleno de contrastes, capaz de sorprender al visitante una y mil veces; siendo al mismo tiempo mar y montaña, tradición y vanguardia. Ofreció amplia información sobre los cuatro parques naturales donde practicar senderismo y montañismo, realizar paseos a caballo, excursiones en bicicleta, numerosos alojamientos rurales y pequeños hoteles y sobre la cuidada gastronomía con una concentración de 16 estrellas Michelin. Además se recomendó conocer la tierra ignaciana, Mirandaola, y como novedad para este año, la puesta en marcha de una oferta turística singular en el contexto del Karst de Oñate-Arrikutz. Todo ello sin olvidar las 17 playas y por supuesto San Sebastián.



Stand de Gipuzkoa en la Fira de Cornellà de Llobregat



LEGAZPI

descubre el Valle del Hierro

LEBUR Fundazioa

www.lenbur.com
 Tfnoa: 943 73 04 28 E-maila: irratia@lenbur.com



SABORE, ZAPORE EN DEBABARRENA



CONSULTE NUESTRA CARTA DE PRODUCTOS AUTÓCTONOS EN www.debabarrenaturismo.com

Te proponemos una alternativa exquisita para acercaros a Debabarrena de la mano de nuestros productos autóctonos. Estos productos constituyen, sin duda, uno de los ejemplos principales de la autenticidad de nuestra comarca. La carta es completa, auténtica y sabrosa. Los sabores salados de Mutriku contrastan con los productos naturales y agrícolas del interior y con los dulces de Mendaró y Mallabia.

SABORE, ZAPORE permite a los y las visitantes disfrutar de rutas de productos gastronómicos. Estas rutas se agrupan por productos específicos y ofrecen la oportunidad de contactar directamente con los productores y constatar en primera persona la calidad y la autenticidad de los sabores y olores de Debabarrena. Toda una experiencia.

Son 5 las rutas que te proponemos por las tierras de nuestra comarca. La primera dibuja el itinerario sobre las mejores queserías de la comarca, como la de Mausitxa (Elgoibar), doblemente premiada en el importante certamen de Ordizia. La segunda, reúne toda la variedad de hortalizas de la comarca. Para muestra, las verduras ecológicas de Txillarre (Elgoibar). En tercer lugar, la ruta conservera vincula los exitosos productos de conserva de la costa nutrikuarra. En cuarto lugar, los dulces de la comarca

coparán la atención de los y las más golosos/as, con productos como el chocolate y bizcocho de Mendaró y el pastel vasco de Mañe (Mallabia). Por último y para refrescar el paladar, la ruta de la sidra y txakolí originales de Debabarrena.

“ESTOS PRODUCTOS CONSTITUYEN, SIN DUDA, UNO DE LOS EJEMPLOS PRINCIPALES DE LA AUTENTICIDAD DE NUESTRA COMARCA”

Estas 5 rutas no sólo ofrecen la posibilidad de contactar directamente con los productores, sino que los y las visitantes podrán conocer in situ las cos-

tumbres y métodos de elaboración de los productos y comprobará, en primera persona, que los productos son fruto de una forma de vida estrechamente vinculada a un entorno tradicional, sello de identidad de Debabarrena.

La oportunidad de acudir directamente a las casas y caseríos se añade al placer de disfrutar de la belleza de los paisajes de la comarca. www.debabarrenaturismo.com incluirá, así, los mapas a todas las personas que se aventuren en busca de estos tesoros para el paladar. En este mismo portal encontrarás testimonios reales de los productores de la comarca, para que conozcas mejor el proceso de elaboración de los productos autóctonos. Consulta nuestra carta de productos autóctonos en www.debabarrenaturismo.com



DEBABARRENA: SUGERENTES ALTERNATIVAS PARA ESTE INVIERNO

La comarca de Debabarrena está compuesta por los municipios de Deba, Eibar, Elgoibar, Ermua, Mallabia, Mendara, Mutriku y Soraluze. Para este invierno 2.008 presenta entre sus atractivos estas tres interesantes propuestas para el visitante.

JORNADAS DE TEATRO DE EIBAR (febrero- marzo)

Durante aproximadamente un mes, Eibar se volverá a convertir en un referente del mejor teatro, con la puesta en marcha de la XXXI edición de las Jornadas de Teatro. El Coliseo de Eibar te ofrece durante este mes una interesante cartelera teatral: "El Método Grönholm", "Gorda", "Rebeldías posibles", "Misterio del Cristo de los Gascones"... ¿Cuál eliges? En la oferta internacional, podrás disfrutar de la magnífica actuación del Ballet Biarritz. Consulta el programa completo en <http://www.eibarres.net>.

MUSEO DE LA INDUSTRIA ARMERA DE EIBAR

El Museo de la Industria Armera supone un reconocimiento a nuestros antepasados, que a pesar de las adversidades y gracias a su esfuerzo y a una filosofía de vida basada en el trabajo y la superación, supieron llevar adelante una industria que ha hecho que la ciudad de Eibar sea mundialmente conocida como la "ciudad armera". El Museo está situado en el edificio Portalea, que corresponde en origen, a la antigua fábrica de escopetas Aguirre y Aranzabal "A.Y.A.". www.armeria-eibar.net

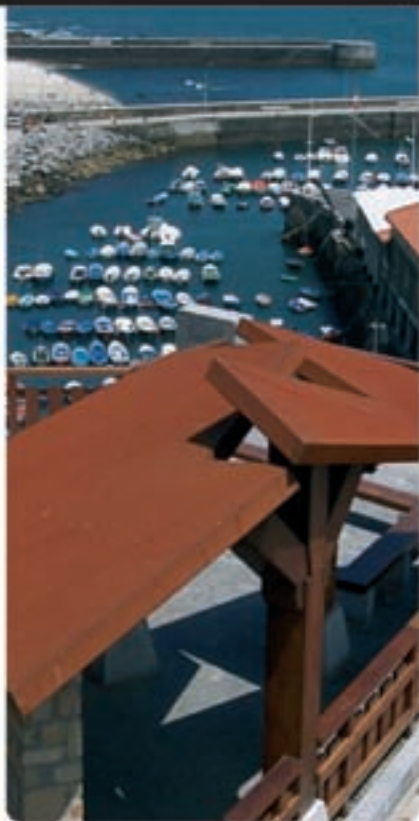


MUSEO DE LA MÁQUINA HERRAMIENTA DE ELGOIBAR

Entrar en este Museo es como entrar en un edificio industrial de principios del siglo XX. Las cerchas de madera, soportes, ejes de transmisión y poleas que penden del techo accionan las máquinas que pueden verse en funcionamiento, de la misma manera que trabajaban hace cien años. El Museo guarda entre sus grandes tesoros una herrería en recuerdo de las antiguas herrerías o fraguas de la comarca. www.museo-maquina-herramienta.com

DEBABARRENA, LA MEJOR VISITA

A caballo entre los territorios históricos de Gipuzkoa y Bizkaia, la comarca de Debabarrena goza de una ubicación geográfica privilegiada con una costa imponente, llena de encanto hasta donde desciende el verde de sus prados y montañas. Y cómo no, cultura, gastronomía y variadas actividades que te harán conectar con la esencia del País Vasco. Déjanos guiar tu paso a paso por nuestra comarca, tenemos preparadas para ti visitas y excursiones guiadas que te descubrirán lo mejor de la geografía vasca. ¡Villanos!



NUESTRAS PROPUESTAS:

Visitas guiadas:

- IGLESIA SANTA MARÍA DE DEBA
- IGLESIA DE SAN ANDRÉS DE AIZGARRIA
- MUNDO BUNALUGA (MUTRIKU Y LA MAR)
- CASCO HISTÓRICO DE MUTRIKU (CONJUNTO MONUMENTAL)
- MUSEO DE LA INDUSTRIA ARMERA DE EIBAR
- CENTRO DE INTERPRETACIÓN GEOLÓGICA NAUTILUS DE MUTRIKU

Excursiones organizadas:

- TRILINIA POR EL PUEBLO COSTERO DEBA-ZUMAIA
- RUTA DEBA-MUTRIKU
Santuario de Ibañeta y "La Maceración" de Oñate, Mirador de la Sabe y Mirador de la Hienosa, Iglesia Santa María de Deba, Casco Histórico de Mutriku y Museo Bunaluga - Grupos. Comida organizada.

• RECORRIDO POR LA EDIFICANCIA

Museo de la Máquina Herramienta de Elgoibar (sede del taller), Fábrica de Orozko de Saint Gens de Mendara (más de 100 años de antigüedad), Parrquia Santa María de Deba (monumento nacional), Casco Histórico de Mutriku e Iglesia parroquial de Ntra. Señora de la Asunción, Museo Bunaluga). Grupos. Comida organizada.

Oficina de Turismo de Mutriku:
tel.943603378 - turismo@mutriku.net

Oficina de Turismo de Deba:
tel.943792452 - turismo@deba.net

Begi-bötan: 943360589 - 657794677
begi-bötan@terra.es
www.begi-bötan.com

Museo de la Industria Armera de Eibar: 943708446
museo@eibar.net
www.armeria-eibar@eibar.net

www.debabarrenaturismo.com

LA BASÍLICA DE LOIOLA, EL ORGULLO DE SAN IGNACIO



Pórtico del santuario de Loiola

En el centro del Santuario de Loiola se alza una imponente iglesia, dominada por una cúpula, y precedida por un amplio pórtico decorado en estilo churrigueresco, modalidad exuberante del barroco español. Con ella, una época de sensibilidad distinta de la nuestra expresó acertadamente el pasmo que le producía la entrega a Dios de Iñigo de Loyola.

El gran pórtico curvo está presidido por el escudo de los Borbones, ya que Loyola tenía el título de Real Colegio, fundado por Doña Mariana de Austria, pero el pórtico se construyó cuando en España la Casa de Austria había sido ya sustituida por la casa de Borbón.

Dentro de este pórtico se encuentran las imágenes de San Ignacio, San Francisco Javier, San Francisco de Borja, San Luis Gonzaga y San Estanislao de Kos-

tk. Las cinco fueron diseñadas entre 1734 y 1738 por el escultor italiano Gaetano Pace, el cual sólo pudo realizar en piedra la de San Ignacio, y parte de la de San Francisco de Borja, porque murió en 1738. Las otras serán realizadas, según los diseños de Pace, por el escultor montañés Miguel de Mazo entre 1738 y 1739. Las puertas exteriores del templo son de cedro del Líbano. El resto del cancel está



realizado con madera de caoba, venida de La Habana en 1739. La puerta principal está flanqueada por dos columnas salomónicas coronadas por un frontón curvo partido.

EL INTERIOR DE LA BASÍLICA

En el interior, la iglesia sorprende desde el primer momento por la exuberancia barroca de su ornamentación churrigueresca en mármol labrado, con abundancia de dorados. El templo tiene un diámetro interno de 33 metros. Todo él está cubierto por un pavimento de sillares de mármol, que con sus colores gris paloma y rosa duquesa forman un espléndido mosaico concéntrico.

Ocho arcos abocinados, cuatro grandes y cuatro más pequeños, separan el espacio central, de 20 metros de diámetro, de la original nave circular. Estos arcos y sus robustos pilares, adornados con pilastras adosadas que rematan en capiteles corintios, y cuyas

enjutas ostentan ricos relieves, están realizados en severo mármol negro pulimentado.

Sobre las claves de los cuatro arcos mayores, las cuatro letras del lema de San Ignacio: AMDG, Ad Maiorem Dei Gloriam, es decir, a la mayor gloria de Dios. Sobre las de los cuatro pequeños, las cuatro sílabas de VI VA JE SUS. Todo el cuerpo inferior del templo remata con una amplia cornisa, apoyada sobre modillones labrados ricamente y separados por metopas cubiertas con relieves dorados. Sobre la cornisa corre un balcón de hierro forjado.

Sirve de fondo a este balcón un friso adornado con emblemas militares, en el que se contraponen las efigies de Íñigo soldado (sobre la entrada) y de Ignacio fundador (sobre el altar mayor, con el IHS, el emblema del nombre de Jesús en griego).

www.santuariodeloyola.com



La mejor opción hotelera en el Cantábrico y el Mediterráneo



HOTEL LOS DELFINES

Avda. Papa Luna, 4
12598 PEÑISCOLA (Castellón)
tel. 964 481 361
fax 964 480 510



HOTEL LOS DELFINES

Avda. Papa Luna, 4
12598 PEÑISCOLA (Castellón)
tel. 964 481 361
fax 964 480 510



HOTEL GUDAMENDI *****

Pº Gudamendi, s/n
20008 SAN SEBASTIÁN
tel. 943 214 000
fax 943 215 108



HOSTAL P. BAHÍA

San Martín, 54 bis
20007 SAN SEBASTIÁN
tel. 943 469 211
fax 943 463 914



GRUPO HOTELERO

www.prohogui.com

PASEO NUEVO, ENTRE EL GRAN CIELO Y EL INCANSABLE OLEAJE

ESTE PASEO BORDEA EL MONTE URGULL JUNTO AL MAR DESDE EL PUERTO HASTA EL RÍO URUMEA



El Paseo Nuevo es uno de los lugares más entrañables para los donostiarros y uno de sus espacios preferidos a la hora de realizar un paseo. Conocido por la gran fuerza y espectacularidad con que las olas del Cantábrico saltan sobre el mismo con las mareas de septiembre, realizar este paseo es una muy agradable forma de disfrutar de un relajado recorrido entre el mar y el monte Urgull, entre la bahía y el río Urumea, entre el gran cielo y el incansable oleaje.

Equipados de prendas impermeables para evitar el azote de las olas cuando parece que quieren salirse del mar y llegar a tierra, iniciamos este recorrido en el puente de La Zurriola. Es el más cercano al mar y fácilmente reconocible por sus grandes farolas redondeadas y su cercanía al Kursaal. Tomando el Paseo de Salamanca, con el río Urumea a nuestra derecha y la Parte Vieja a nuestra izquierda, iniciamos poco a poco nuestro recorrido hacia el Paseo Nuevo deteniéndonos en el último edificio antes de llegar a la parte montañosa, la actual sede de la Sociedad Fotográfica de Gipuzkoa. Un edificio de piedra arenisca que parece incrustado en la montaña y que con el paso del tiempo y la fuerza del mar ve

como se desgastan sus relieves más pronunciados.

A lo largo de todo el Paseo Nuevo pueden apreciarse enormes moles de piedra en forma de cuadrados, situados entre el mar y el propio paseo. Su finalidad es la de servir de barrera ante el continuo desgaste



Arriba la obra de Jorge Oteiza, Construcción Vacía, situada en el Paseo Nuevo desde el año 2002 y premiada en la Bienal de Sao Paulo en 1957

que producen las olas del mar sobre la base del propio paseo. El sonido al romper y la plasticidad de estas olas son otro de los atractivos de este relajante recorrido en el que el suave olor a salitre y la compañía de las gaviotas forman también parte del decorado.

Tras el recorrido inicial, que se desarrolla en su parte más recta, llegamos a la zona media, la situada más frontalmente frente al mar, con sus continuas curvas y con curiosas cavidades bajo el monte Urgull que hacen las delicias de los aficionados a la escalada.

ROMPIENDO LAS OLAS

Y así llegamos a la gran explanada, el lugar desde el que se realizan las típicas fotografías con las inmensas olas saltando sobre pequeños cuerpos de personas corriendo ante ellas. En las épocas de mayor oleaje, generalmente sobre el mes de septiembre, es frecuente ver a grupos de niños y no tan niños, jugando a desafiar a las olas en divertidas carreras que antes o después finalizan siempre con ropas empapadas y catarros a la vista.

CONSTRUCCIÓN VACÍA

La gran obra del escultor Jorge Oteiza se encuentra en el Paseo Nuevo, justo en la curva que lleva hasta

el puerto. Premiada en la Bienal de Sao Paulo en 1957, fue instalada en su actual ubicación en el año 2002. Dada la peculiar relación que mantuvieron en vida Jorge Oteiza y Eduardo Chillida, autor de la obra El Peine del Viento, situada frente a esta Construcción Vacía, al finalizar la bahía en el lado de Ondarreta, puede decirse que ambas esculturas se miran y se relacionan con el gran espacio de la isla de Santa Clara, situada en medio de las dos.

La parte final de Paseo Nuevo es la que se adentra ya en la bahía de La Concha y va desde la escultura de Oteiza hasta el Aquarium, actualmente en proceso de reformas. En su parte superior se encuentra la plaza de Jacques Cousteau, el gran colofón, con toda la bahía enfrente, un colofón como se merece este agradable paseo donostiarra.

Es de destacar que el conjunto del paseo carece de desnivel importante y en paralelo al espacio reservado a los peatones, surca un bidegorri (carril-bici,

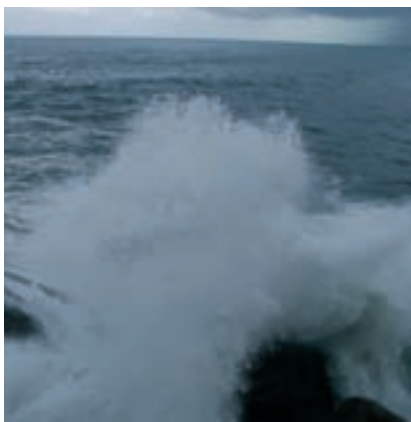


Zona media del Paseo Nuevo, con bancos para disfrutar de las vistas o realizar una pausa en el camino

en euskera) en el que se puede realizar todo el recorrido en bicicleta. También muy recomendable ya que el paseo en bici puede llegar hasta El Peine de

los Vientos, ocho kilómetros de bide-gorri sin pisar carreteras ni semáforos. Todo ello junto al mar.

www.donostia.org



Aceite de oliva del mediterráneo y derivados
Cosméticos

O&CO.

Olivers and Co / Parta Vieja Calle Puerto 22 Donostia S-5 20003

www.olivier.es
tel 943 43 05 58

URGULL, MUCHO MAS QUE LAS MEJORES VISTAS DE DONOSTIA

El monte Urgull es un gran parque urbano situado en un lugar privilegiado, con edificios emblemáticos y museos atractivos a su alrededor, por no hablar de sus impresionantes vistas sobre la bahía. En definitiva, mucho más que un monte, Urgull es una muy buena escapada a la naturaleza situada en medio de la ciudad.

BATERÍA DE LAS DAMAS

En la época en que el Monte Urgull era zona militar, las mujeres donostiarras recogían agua de una fuente que brotaba de la zona del Paseo Nuevo actual. El único lugar de paso era a través de un camino por el monte que atravesaba esta batería. Este hecho hacía que fuera un lugar de encuentro "casual" entre soldados y las mozas, formándose corros y tertulias. De ahí que se conozca con este nombre. Hoy en día es el punto de información.

BATERÍA GOBERNADOR

Situada en el Cuerpo de Guardia de la Batería del Gobernador, la idea de una biblioteca dirigida a niños ha sido acogida de tal manera que se ha extendido también a personas que quieren pasar un rato de lectura aprovechando su paseo por el monte. Mantiene su carácter infantil gracias a las actividades que tienen lugar por las tardes, que están dirigidas específicamente a niños.

CASTILLO DE LA MOTA

El Castillo de la Santa Cruz de la Mota data, originalmente, del s.XII y fue construido por el rey Don Sancho el Mayor de Navarra. Posteriores reyes y épocas le han ido dando su carácter, reconstruyéndose sucesivamente porque fue destruido por causas naturales o por las guerras. Actualmente alberga tres capillas, una de ellas dedicada al Cristo de la Mota. Desde 1950 está coronado por la estatua del Sagrado Corazón. Por extensión, los donostiarras popularmente conocen todo el Monte Urgull como el "Castillo".

CEMENTERIO DE LOS INGLESES

Es uno de los espacios más relajantes y atractivos del Monte Urgull. Inaugurado en 1924 como recuerdo y reconocimiento de los soldados ingleses que murieron en la batalla de 1813. Es un cementerio militar en el que se encuentran enterrados soldados y oficiales de otras guerras que se libraron en la ciudad. www.donostia.org



Arriba, vista sobre el mar abierto en la parte norte del monte Urgull. Abajo, vista de la bahía de La Concha desde la Batería del Gobernador y vista general de la bahía y el monte Igueldo.





Donostiako Udala Ayuntamiento de San Sebastián

EXPOSICIÓN SOBRE SAN SEBASTIÁN

Testigo de los avatares bélicos que en su larga historia han sufrido los donostiarros, Urgull conserva una estructura de caminos y fortificaciones que ha llegado hasta nuestros días. Arriba, en la Casa de la Historia situada en el Castillo de la Mota, Donostia muestra su historia en la exposición "Mirando a San Sebastián". Un recorrido, a veces íntimo, a veces vibrante, se narran los más de 800 años de una ciudad joven, viva. A través de audiovisuales, maquetas, objetos y escenografías se dibujan los rasgos que han definido la vida de los donostiarros a lo largo del tiempo. La exposición recorre la historia de Donostia San Sebastián desde sus orígenes hasta la realización del Ensanche y la consolidación de San Sebastián como referencia de veraneo, pasando por su condición de plaza militar, explicando su desarrollo económico, urbanístico y social, sus fiestas y tradiciones y señalando sus hitos históricos más relevantes.



CASTILLO DE LA MOTA DE URGULL Título "Mirando a San Sebastián" Horario Martes a viernes, 10:00-14:00 y 15:00-17:30 Fines de semana y festivos, 10:00-17:30 (Lunes cerrado) 1, 6, 20 y 21 de enero cerrado. Lugar Castillo de la Mota de Urgull Tel. 943-428417

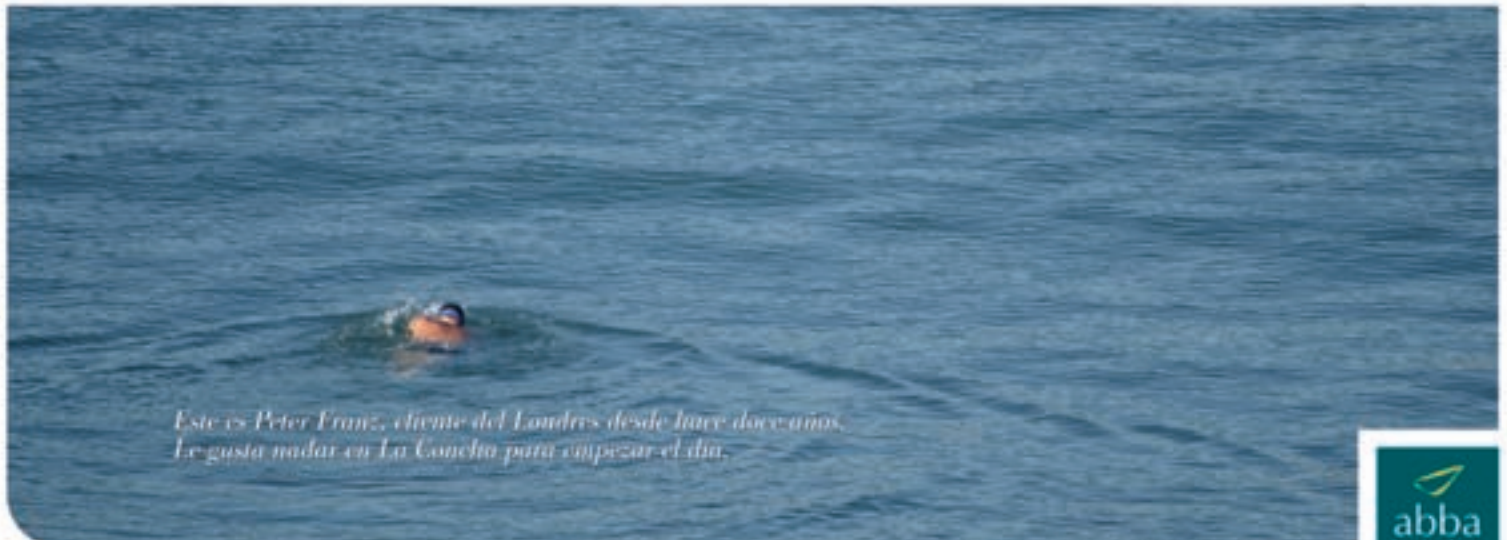


Hotel de Londres y de Inglaterra



Zubieta, 2
20007 - SAN SEBASTIAN

Tel. 943 440 770
hlondres.com
reservas@hlondres.com



*Este es Peter Franz, cliente del Londres desde hace doce años.
Le gusta nadar en La Concha para empezar el día.*

ROOM RESERVATIONS Tel. 900 429 000 · abbahoteles.com



SAN SEBASTIÁN TURISMO APRUEBA EL PLAN DIRECTOR

ESTA LÍNEA DE ACTUACIÓN PLAN REGISTRÁ SU ACTIVIDAD EN LOS PRÓXIMOS AÑOS

La sociedad San Sebastián Turismo aprobó el pasado 3 de diciembre en Consejo de Administración y por unanimidad el Plan Director que trazará las líneas directrices del turismo donostiarra. El documento establece 4 objetivos estratégicos y un plan de acciones que liderará San Sebastián Turismo para afrontar los retos del turismo en la ciudad.

Dentro del marco del "Plan Estratégico de la ciudad" y con el motor del eje "Ciudad de Calidad", las propuestas del Plan Director pretenden establecer las bases para una promoción unificada moderna y audaz, de la ciudad con vocación de ciudad abierta e innovadora en lo gastronómico, turístico-cultural, deportivo y comercial.

LOS RETOS ESTRATÉGICOS

El Plan Director establece estos cuatro retos estratégicos:

1.- Hacer de Donostia-San Sebastián un destino turístico reconocido y reconocible por su calidad, innovación, y sostenibilidad (medioambiental, económica y social).



2.- Situar a Donostia-San Sebastián entre los principales destinos del Estado en el turismo de congresos, reuniones e incentivos.

3.- Lograr una desestacionalización real del mercado turístico donostiarra que permita niveles altos de ocupación de hoteles a lo largo de todo el año, haciendo especial hincapié en la época de invierno.



4.- Reforzar la presencia de Donostia-San Sebastián en los circuitos nacionales e internacionales del turismo urbano.

Todo ello se logrará poniendo en valor las señas de identidad de Donostia-San Sebastián como ciudad de cultura, eventos y liderazgo gastronómico y promoviendo la creación de proyectos estratégicos, recursos e infraestructuras.

Desde las bases establecida por el Plan Director nace el "Plan de Actuación (2008-2011)" que establece la ruta con la que San Sebastián Turismo deberá abordar los retos estratégicos. Destacan iniciativas como: la creación y puesta en marcha del Servicio de Apoyo a la Excelencia Turística; establecimiento de vínculos con agentes e infraestructuras para el desarrollo de una política activa a la hora de captación de eventos; potenciación y apoyo de la creación de productos específicos (deportivos, gastronómicos, aventura, culturales...) para procurar la diversificación y la desestacionalización; la colaboración y promoción de diferentes eventos internacionales cada año, la participación activa en la Eurociudad Vasca; la promoción de las iniciativas que mejoren la accesibilidad a la ciudad y en la ciudad y una batería de medidas destinadas a la calidad, la

innovación y la sostenibilidad.

El Plan Director viene acompañado de una serie de hitos y reflexiones en torno al alojamiento, la cultura, el ocio y las infraestructuras, que sin ser estrictamente del ámbito de decisión de la sociedad de turismo donostiarra, afectan al destino. Se plantea la creación de un "plan de alojamiento"; la mejora y consolidación de los equipamientos culturales y de ocio, y el apoyo a la mejora sustancial de las infraestructuras, de transportes y de congresos.



SAN SEBASTIÁN CELEBRÓ CON ÉXITO EL DÍA DEL TURISMO

El pasado día 12 de diciembre San Sebastián celebró el "Día del Turismo Donostiarra" una iniciativa con la que San Sebastián Turismo pretende involucrar a toda la ciudadanía en la labor turística a través de actos profesionales y de participación ciudadana para fomentar su implicación en la prescripción y para divulgar la intensa labor que la entidad turística donostiarra, con apenas un año de vida, lleva a cabo.

Fue un día para la reflexión y un día para la celebración. La reflexión para afrontar con empuje y energía los retos de futuro a los que San Sebastián se enfrenta como destino turístico, que se canalizará a través de la jornada profesional de incentivos; y para la celebración, por el avance en terrenos como la adaptabilidad, la excelencia y la calidad y por la participación colectiva en esta fiesta del turismo donostiarra.

Durante la jornada del día 12, los donostiarras se sintieron turistas en su propia ciudad y redescubrieron en propia persona todo el potencial de la ciudad, sus recursos culturales, sus alojamientos, los comercios y la gastronomía.

Para ello, San Sebastián Turismo, con el apoyo de la red de museos de San Sebastián, y de la amplia oferta de socios colaboradores con los que cuenta, invitaron a los donostiarras a convertirse en turista por un día para redescubrir la ciudad y todo su potencial turístico. Durante toda la jornada las puertas de la oficina permanecieron abiertas para, a través de un sorteo, distribuir más de 200 premios que se repartieron gracias al apoyo de los socios partici-



pantes en esta promoción que San Sebastián Turismo lleva a cabo y, de esta manera, poner en valor el turismo donostiarra. Además de los museos de San Sebastián entre los que se encuentran el Aquarium, el kutxaEspacio de la Ciencia, Chillida-leku o el Museum Cemento Rezola, en torno a 40 socios colaboradores de la entidad turística donostiarra participaron de esta fiesta colectiva ofreciendo sus regalos, más de 200 en total.

SAN SEBASTIÁN TURISMO CONVENTION BUREAU OBTIENE LA Q DE CALIDAD

San Sebastián Turismo ha sido reconocida con la certificación en calidad entregada por el ICTE, Instituto de Calidad Turístico Español, el sello de calidad que certifica el servicio, las instalaciones, y la gestión de las empresas turísticas. Es el más importan-

te del sector turístico y confiere un alto prestigio a la entidad que lo recibe. Con esta doble certificación en calidad, en marzo de su oficina de atención al turista y recientemente en su capítulo Convention Bureau, es la única entidad turística que en un mismo año ha conseguido acreditar sus dos oficinas en el registro de la calidad.

Este reconocimiento es fruto de la política de calidad asumida por San Sebastián Turismo cuyo máximo objetivo es: conseguir la plena satisfacción de las expectativas de los clientes con relación a los servicios prestados, cumpliendo los requisitos legales establecidos y buscando continuamente la mejora continua del servicio; de forma que Donostia-San Sebastián se convierta en un referente turístico reconocido y reconocible por su calidad, innovación y sostenibilidad.

www.sansebastianturismo.com



70 años de experiencia

Premio Label Vasco 2005, 2006, 2007
Premio a la originalidad 2006
1er Premio Modalidad Pintxo de Fruta 2007
Congreso D Pintxos

Restaurante
Casa Vergara
Pintxos

Mayor 21 (junto a Santa María)
20003 San Sebastián
Tel. 943 431073

¿POR QUÉ GARBERA ES UN CENTRO COMERCIAL DIFERENTE?



I Porque es el **único gran Centro Comercial ubicado en San Sebastián**. Está situado en la Travesía de Garbera nº1, en el barrio de Intxaurrondo, y está perfectamente comunicado con el centro de la ciudad durante todo el día.

Zona Comercial
De lunes a sábado
De 10:00h. a 22:00h.

Horario
Cine y restauración
De lunes a domingo, horarios variables
De 12:00h. a 22:30h.

Marketplace general
Atenderá hasta el 31/12/2008
De 10:00h. a 22:00h.

Ordutegia
Azkeneko ena jatorritik
Atenderá hasta el 31/12/2008
De 10:00h. a 22:00h.

Zona Comercial
De lunes a sábado
De 10:00h. a 22:00h.

Horario
Cine y restauración
De lunes a domingo, horarios variables
De 12:00h. a 22:30h.

Travesía de Garbera, 1
20017 Donostia-San Sebastián
Tel.: 943 39 48 81
Fax: 943 39 47 27
E-mail: garbera@telefonica.net

¿CÓMO LLEGAR A GARBERA?

<p>24 ALTA GARBERA C/TRAVERSA GARBERA ANTIGUA</p> <p>24 DONOSTIA - HONDARRI</p> <table border="1"> <tr><th>Linea</th><th>Horario</th></tr> <tr><td>Donostia - Hondarriz</td><td>06:00, 07:00, 08:00, 09:00, 10:00, 11:00, 12:00, 13:00, 14:00, 15:00, 16:00, 17:00, 18:00, 19:00, 20:00, 21:00, 22:00</td></tr> <tr><td>Hondarriz - Donostia</td><td>06:30, 07:30, 08:30, 09:30, 10:30, 11:30, 12:30, 13:30, 14:30, 15:30, 16:30, 17:30, 18:30, 19:30, 20:30, 21:30, 22:30</td></tr> </table>	Linea	Horario	Donostia - Hondarriz	06:00, 07:00, 08:00, 09:00, 10:00, 11:00, 12:00, 13:00, 14:00, 15:00, 16:00, 17:00, 18:00, 19:00, 20:00, 21:00, 22:00	Hondarriz - Donostia	06:30, 07:30, 08:30, 09:30, 10:30, 11:30, 12:30, 13:30, 14:30, 15:30, 16:30, 17:30, 18:30, 19:30, 20:30, 21:30, 22:30	<p>27 ALTA GARBERA C/TRAVERSA GARBERA ANTIGUA</p> <p>27 DONOSTIA - HONDARRI</p> <table border="1"> <tr><th>Linea</th><th>Horario</th></tr> <tr><td>Donostia - Hondarriz</td><td>06:00, 07:00, 08:00, 09:00, 10:00, 11:00, 12:00, 13:00, 14:00, 15:00, 16:00, 17:00, 18:00, 19:00, 20:00, 21:00, 22:00</td></tr> <tr><td>Hondarriz - Donostia</td><td>06:30, 07:30, 08:30, 09:30, 10:30, 11:30, 12:30, 13:30, 14:30, 15:30, 16:30, 17:30, 18:30, 19:30, 20:30, 21:30, 22:30</td></tr> </table>	Linea	Horario	Donostia - Hondarriz	06:00, 07:00, 08:00, 09:00, 10:00, 11:00, 12:00, 13:00, 14:00, 15:00, 16:00, 17:00, 18:00, 19:00, 20:00, 21:00, 22:00	Hondarriz - Donostia	06:30, 07:30, 08:30, 09:30, 10:30, 11:30, 12:30, 13:30, 14:30, 15:30, 16:30, 17:30, 18:30, 19:30, 20:30, 21:30, 22:30	<p>33 GARBERA C/TRAVERSA GARBERA ANTIGUA</p> <p>33 DONOSTIA - HONDARRI</p> <table border="1"> <tr><th>Linea</th><th>Horario</th></tr> <tr><td>Donostia - Hondarriz</td><td>06:00, 07:00, 08:00, 09:00, 10:00, 11:00, 12:00, 13:00, 14:00, 15:00, 16:00, 17:00, 18:00, 19:00, 20:00, 21:00, 22:00</td></tr> <tr><td>Hondarriz - Donostia</td><td>06:30, 07:30, 08:30, 09:30, 10:30, 11:30, 12:30, 13:30, 14:30, 15:30, 16:30, 17:30, 18:30, 19:30, 20:30, 21:30, 22:30</td></tr> </table>	Linea	Horario	Donostia - Hondarriz	06:00, 07:00, 08:00, 09:00, 10:00, 11:00, 12:00, 13:00, 14:00, 15:00, 16:00, 17:00, 18:00, 19:00, 20:00, 21:00, 22:00	Hondarriz - Donostia	06:30, 07:30, 08:30, 09:30, 10:30, 11:30, 12:30, 13:30, 14:30, 15:30, 16:30, 17:30, 18:30, 19:30, 20:30, 21:30, 22:30	<p>H-6 DONOSTIA C/TRAVERSA GARBERA ANTIGUA</p> <p>H-6 DONOSTIA - HONDARRI</p> <table border="1"> <tr><th>Linea</th><th>Horario</th></tr> <tr><td>Donostia - Hondarriz</td><td>06:00, 07:00, 08:00, 09:00, 10:00, 11:00, 12:00, 13:00, 14:00, 15:00, 16:00, 17:00, 18:00, 19:00, 20:00, 21:00, 22:00</td></tr> <tr><td>Hondarriz - Donostia</td><td>06:30, 07:30, 08:30, 09:30, 10:30, 11:30, 12:30, 13:30, 14:30, 15:30, 16:30, 17:30, 18:30, 19:30, 20:30, 21:30, 22:30</td></tr> </table>	Linea	Horario	Donostia - Hondarriz	06:00, 07:00, 08:00, 09:00, 10:00, 11:00, 12:00, 13:00, 14:00, 15:00, 16:00, 17:00, 18:00, 19:00, 20:00, 21:00, 22:00	Hondarriz - Donostia	06:30, 07:30, 08:30, 09:30, 10:30, 11:30, 12:30, 13:30, 14:30, 15:30, 16:30, 17:30, 18:30, 19:30, 20:30, 21:30, 22:30
Linea	Horario																										
Donostia - Hondarriz	06:00, 07:00, 08:00, 09:00, 10:00, 11:00, 12:00, 13:00, 14:00, 15:00, 16:00, 17:00, 18:00, 19:00, 20:00, 21:00, 22:00																										
Hondarriz - Donostia	06:30, 07:30, 08:30, 09:30, 10:30, 11:30, 12:30, 13:30, 14:30, 15:30, 16:30, 17:30, 18:30, 19:30, 20:30, 21:30, 22:30																										
Linea	Horario																										
Donostia - Hondarriz	06:00, 07:00, 08:00, 09:00, 10:00, 11:00, 12:00, 13:00, 14:00, 15:00, 16:00, 17:00, 18:00, 19:00, 20:00, 21:00, 22:00																										
Hondarriz - Donostia	06:30, 07:30, 08:30, 09:30, 10:30, 11:30, 12:30, 13:30, 14:30, 15:30, 16:30, 17:30, 18:30, 19:30, 20:30, 21:30, 22:30																										
Linea	Horario																										
Donostia - Hondarriz	06:00, 07:00, 08:00, 09:00, 10:00, 11:00, 12:00, 13:00, 14:00, 15:00, 16:00, 17:00, 18:00, 19:00, 20:00, 21:00, 22:00																										
Hondarriz - Donostia	06:30, 07:30, 08:30, 09:30, 10:30, 11:30, 12:30, 13:30, 14:30, 15:30, 16:30, 17:30, 18:30, 19:30, 20:30, 21:30, 22:30																										
Linea	Horario																										
Donostia - Hondarriz	06:00, 07:00, 08:00, 09:00, 10:00, 11:00, 12:00, 13:00, 14:00, 15:00, 16:00, 17:00, 18:00, 19:00, 20:00, 21:00, 22:00																										
Hondarriz - Donostia	06:30, 07:30, 08:30, 09:30, 10:30, 11:30, 12:30, 13:30, 14:30, 15:30, 16:30, 17:30, 18:30, 19:30, 20:30, 21:30, 22:30																										

NATIONAL - SPRINGFIELD - MANSION (DUTY FREE) - CALZEDONIA - PONDIC - PULL & BEAR (D) - SUN PLANET - FORUM SPORT - MONDO - BONA - OLIVETTI - BERNINA - PIONE & PINE - ERAM LINGERIE - AL MARQUE - TONDO - BLAN LOUIS DAVID - TONERO - GINO SYVO - SQUIGNO PELAFI - EL CAPELLITO - VIGAPONE - LA RAPA - BURRALLDE - NATURA - WOLFE - FOTOPRICE - SIKKRI BENGAS - REAL SOCIETY DE FOOTBALL - GARE - MAGNANUM - MARCOONA - DUTY FREE STORES - CLARE'S - BILLAGONG - TOUR - BAG INOVA - LOOP VISION - GOCOC KIDS - FOR FISHING BOAT (D) - ZINBERROS - CHAKAROLA - KEENYVY - KITYA - MOKAZA - SAKBO - PRONIS - FOR FISHING BOAT (D) - TELLIS - BERNINALE - COLD ALABRA - GERMINO - CORTICEF - WOMEN'S SECRET - WÄNGEN DALS - AUSTRALIAN BORNIS - MEDIA MARKET - MC DONALD'S - SICRINA GARBERA - GARBERON - NARITA - CONONO - TAPICCA - PRINCHO - SARA - MANSION (DUTY FREE) - MANSION - PULL & BEAR (D) - NATURA - SELECTUS - LOOP BUNGLAND - RAPA MID - AGN DE LOTONAS - BRANOVSKI - GRANGE - KORNEN CAFE - UNION XTEVA - TONY "W" (D) - ARI - FEU VERT INTRICA - SUPER SNOOKI - GABOLINERA (DUTY) - WIND MOTOR - BERTÉ



2 Una bien equipada **sala de lactancia** permite a las madres dar de pecho a sus hijos en total intimidad, en un espacio privado en donde también se puede dar de comer a los niños pequeños o cambiarles de ropa en cambiadores instalados a tal efecto.

3 Existen **dodotis y toallitas** al servicio de los clientes por si les quieren cambiar a sus hijos en la sala de lactancia. Sólo hay que solicitarlos.



4 Existe un servicio de **préstamo de sillas especiales** a disposición de los clientes para **bebés y minusválidos**. Para utilizarlas sólo hay que pedir las en el PAC.

5 Las **familias con niños** que realicen sus compras Garbera cuentan con espacios reservados para ellas en el aparcamiento, son espacios más amplios de lo normal y su uso es exclusivo para estas familias con niños.

6 Garbera posee más de **3.000 plazas de aparcamiento gratuito** para sus clientes. Dentro del aparcamiento existe una zona cerrada especialmente acondicionada para las personas con minusvalías.

7 Porque ofrece un completo servicio de atención al cliente situado en su **PAC (Punto de Atención al Cliente)** abierto de 10 de la mañana a 22 horas, en donde se atienden todas las dudas, peticiones, sugerencias, consejos o reclamaciones realizadas por parte de los clientes.



9 Posee **servicios** diseñados, construidos e instalados especialmente **para los más pequeños**, a su altura, en colores vivos y con decoración infantil

8 Porque posee **dos grandes parques infantiles** para que los más pequeños de la casa se diviertan mientras sus padres realizan sus compras con mayor tranquilidad. En el destinado a los más pequeños, de 0 a 3 años, son los padres los que vigilan a sus hijos mientras que en el de los mayores, de 3 a 7 años, un monitor, además de cuidarles realiza con ellos numerosas actividades didácticas.



10

Porque ofrece servicio **WiFi gratuito** a sus clientes

LUZ CASAL Y MARLANGO ESTARÁN EN EL TEATRO VICTORIA EUGENIA

Tras años de obras, el Victoria Eugenia, el más emblemático teatro de la ciudad, ha vuelto a su actividad como gran espacio cultural y presenta para este invierno una completa y variada programación. Para ver la programación completa, www.victoriaeugenia.com.

22 de enero

HOMENAJE A LUCIANO PAVAROTTI

Luciano Pavarotti está considerado no sólo uno de los mejores tenores de todos los tiempos, sino también uno de los más populares, como lo demostraron las muestras de sentimiento recogidas en todo el mundo cuando falleció el 6 de septiembre de 2007. Este homenaje consiste en una proyección de algunas de las más intensas actuaciones de Pavarotti, grabadas por Decca y Deutsche Grammophon, que sirven como hilo conductor para saber un poco más acerca de la biografía del tenor y de su importancia en la música. El proyecto está dirigido por Carlos Benito.

29 de enero

MARLANGO

Elegancia, sofisticación, melancolía, suavidad... esas son algunas de las notas que mejor definen el pop relajado con influencia jazzy que practica Marlango, el trío en el que la conocida actriz Leonor Watling canta arropada por dos excelentes músicos, el pianista Alejandro Pelayo y el trompetista Oscar Ybarra. Marlango nos propone un viaje por las tierras de la alegría y la tristeza, por la desolación y la esperanza, y nos invita a jugar con cada uno de sus temas, a escucharlos, a tocarlos y a utilizarlos como si de juguetes en manos de un niño se trataran.



1 y 2 de febrero

MIKEL ERENTXUN

Mikel Erentxun es una figura fundamental del pop cantado en castellano y ha ejercido una enorme influencia sobre muchos grupos posteriores. El Teatro Victoria Eugenia ha tenido mucha importancia en su vida artística: allí fue donde Duncan Dhu se despidió en su momento y donde Erentxun obtuvo un gran éxito en abril de 2007, durante la temporada de inauguración del teatro. En estos dos conciertos extraordinarios se llevará a cabo la grabación de un disco en directo y se filmará además un documental en torno a su persona y a ambos eventos.

8 y 9 de abril

LUZ CASAL

Luz Casal no es una artista que admita clasificaciones fáciles. Luz es ante todo sentimiento y comunicación, y eso la sitúa por encima de géneros y estilos. Lo que cante da igual. Lo que realmente importa es que es ella quien lo está cantando. Tras tantos años de éxito, todavía es capaz de sorprender con una voz que suena madura, sensible, motivada, que

comunica sensaciones con absoluta naturalidad.

Esta gira es su regreso a los escenarios tras superar un cáncer, confirmando que Luz es un alma inquieta y rebelde que se niega a sentarse cómodamente a ver transcurrir la vida. Su nuevo disco, *Vida tóxica*, es el más poético de su carrera.

10 de abril

CÓMPLICES

Cómplices, el dúo formado por Teo Cardalda y María Monsonis, es uno de los nombres fundamentales del pop español. Teo Cardalda, que inició su carrera en Golpes Bajos, el grupo que dejó para la posteridad el himno pop *Malos tiempos para la lírica*, dio rienda suelta a su habilidad como instrumentista, productor y compositor en *Cómplices*, que obtuvo éxitos contundentes, como *Es por ti* y *Ojos gitanos*, y participó además en grabaciones y conciertos de Antonio Vega, Los Secretos y Presuntos Implicados. En 2001, María decidió dejar las giras para dedicarse a los cinco hijos que ella y Teo tienen en común, y ahora ambos regresan juntos a los escenarios, más cómplices que nunca.



RESTAURANTE

Mirador de Ulla

Lunes y martes cerrado
Carta, Menú Degustación e Infantil
Paseo de Ulla, 193 (Monte Ulla)
Tel. 943 27 27 07 - 20013 San Sebastián
www.miradordeulla.com



Las Mejores vistas sobre Donostia y La Playa de Gros

NUEVOS RECONOCIMIENTOS PARA EL KURSAAL

EL CERTIFICADO DE ACCESIBILIDAD GLOBAL Y UNA ESTRELLA MICHELÍN PARA EL RESTAURANTE

El Certificado de Accesibilidad Global, la ISO- 14.001 de gestión medioambiental, ambos concedidos por Aenor y la obtención de una estrella Michelin por parte del restaurante son los últimos reconocimientos que se han añadido a la ya larga lista de premios y distinciones del Kursaal.

El Certificado de Accesibilidad Global, según la norma UNE 170001-2:2001, le convierte en el primer palacio de congresos español que lo acredita y uno de los seis edificios públicos en todo el Estado. Este es un requisito fundamental para la participación activa de las personas con discapacidad en todas las actividades y servicios del Kursaal y consecuencia de una decisión estratégica del palacio de congresos donostiarra, que ha adoptado las medidas necesarias para garantizar tanto la movilidad absoluta como la utilización de todas las prestaciones que ofrece.

Las personas con discapacidad física, psíquica y sensorial tienen en el Kursaal garantizada la deambulación, aprehensión, localización y comunicación, todos los requisitos especificados en la norma de Aenor.

Actualmente, el equipo del Kursaal está trabajando en la consecución del Certificado de Gestión Medioambiental y en proyectos encaminados hacia la excelencia en áreas como la prevención de riesgos laborales, además de en la realización de una Memoria de Responsabilidad Social Corporativa. Por otra parte, el Restaurante Kursaal-Martín Berasategui ha recibido una estrella de la prestigiosa guía Michelin, lo que refrenda el trabajo del equipo que lidera el chef donostiarra y que se ocupa globalmente de la restauración en el palacio de congresos.

TRECE PRÓXIMOS CONGRESOS

En la agenda del Kursaal para 2008, están previstos trece congresos, además de convenciones y diversos formatos de reuniones de empresa.

Los congresos que tienen como materia la nefrología, el XXXVIII Congreso Nacional del SEN y el XXXIII del SEDEN (Sociedad Española de Enfermería Nefrológica), cada uno con más de mil delegados, son las más importantes citas profesionales de 2008



en el sector sanitario en el Kursaal. Ambos se celebrarán a principios de octubre, de forma consecutiva entre los días 4 y el 12. A éstos deben añadirse, entre otros encuentros profesionales para el próximo año en el ámbito de la sanidad, las VI Jornadas de Enfermería del País Vasco, organizado por Osakidetza y con una previsión de 500 delegados y el IX Congreso Nacional de Hospitalización a Domicilio, promovido por el Hospital Donostia y con alrededor de 400 profesionales inscritos.

En marzo tendrá lugar el Congreso Nacional de Yoga, con más de 400 delegados y, como es habitual en mayo, los creativos publicitarios españoles e iberoamericanos se reúnen en el Festival El Sol. Mondragón Unibertsitatea organiza en junio el X Congreso Nacional de Materiales y en septiembre se celebrará el VIII Symposium Depitotal.

La Asociación de Terapeutas de Autismo ha organizado para el mes de noviembre su XIV congreso, que congregará a más de 500 profesionales del área. Al

Forum Babel 2008 seguirá el Congreso Lo mejor de la Gastronomía, que cumple su décima edición y, en el mismo marco, el V Congreso de Pintxos y el VI Congreso del Chocolate.



Centro Kursaal
Tel 943 00 30 00
www.kursaal.org

EL AQUARIUM DONOSTIARRA CELEBRA SU CENTENARIO

CON UNA COMPLETA PROGRAMACIÓN, GRACIAS AL TESÓN DE SU PTE. VICENTE ZARAGÜETA Y SU EQUIPO

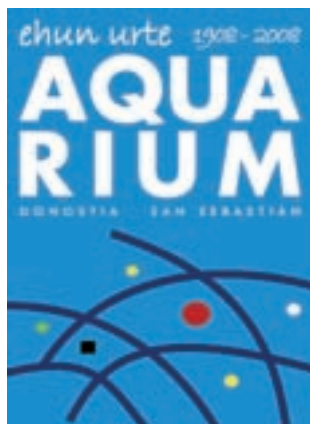
Este año el Aquarium donostiarra celebra sus cien primeros años de vida con una serie de eventos que, a lo largo de los doce meses, situarán a este entrañable museo y centro oceanográfico en referente internacional en la materia. Exposiciones, publicaciones, talleres didácticos, conferencias, congresos, proyecciones de películas de cine y actividades académicas componen un apretado calendario que puede visualizarse en la página web del Aquarium www.aquariumss.com.

LA SOCIEDAD DE OCEANOGRAFÍA DE GIPUZKOA

La Sociedad de Oceanografía de Guipúzcoa fue fundada en 1908 en San Sebastián de manos de un conjunto de ilustres personajes gipuzkoanos, cuya principal misión (recogida en sus estatutos de 1908) fue la de divulgar e investigar en nuestra tradición marítima y marina.

Los comienzos de esta Sociedad fueron difíciles, pero el incansable ánimo de sus fundadores hizo que el proyecto saliera adelante, siendo una sociedad, que para la época, fue pionera en alguno de sus objetivos.

Por ejemplo, fueron imprescindibles a la hora de ser un puente entre la comunidad pescadora y las instituciones gubernamentales, poniendo en valor la necesidad de crear ayudas sociales para las viudas de los marineros (los naufragios eran abundantes por aquella época), la importancia de la formación en el uso de instrumentos de navegación, en cuestiones de biología marina, en maquinaria de vapor, etc; para ello creo la Escuela de Pesca, primera en toda España, un ejemplo que se difundiría rápidamente. Además, la S.O.G. comenzó a publicar una serie de boletines oceanográficos que darían comienzo a la actividad divulgadora de la sociedad. En 1913 se llevó a cabo un nuevo hito: La Exposición Histórico Naval Oceanográfica Vascongada que fue realizada por la S.O.G., la Sociedad Económica Vascongada de Amigos del País y la Diputación Foral de Gipuzkoa.



Entre los años 1915-1920, y tras interminables gestiones con diferentes estamentos, la Sociedad de Oceanografía de Guipuzkoa logró poner en marcha su sede definitiva, ya que las anteriores, situada una en la calle Campanario y la otra en los antiguos cines Miramar, no fueron suficientes para la creciente actividad y proyectos que se estaban gestando.

Tras varias tentativas, será en 1925 cuando comienzan las obras del emblemático edificio realizado por Juan Carlos Guerra, que pasó a llamarse Palacio del Mar-Aquarium, inaugurándose oficialmente en 1928. Este nuevo espacio sería un reflejo de la filosofía de la Sociedad, queriendo continuar con su actividad museística pero abriendo una nueva línea expositiva que sería la de dedicar una planta, de las tres que tiene este edificio, a la fauna submarina de nuestro litoral.

A lo largo de estos cien años la S.O.G. siempre ha sido la gestora del Aquarium de San Sebastián, que ya desde su apertura se ha convertido en un lugar emblemático de nuestra ciudad y de Gipuzkoa. En toda su historia ha habido momentos más brillante, y otros menos, pero lo que no ha hecho nunca la S.O.G. ha sido traicionar a su misión y objetivos, que ya en su día hicieron de esta Institución algo singular.

BREVE CRONOLOGÍA

1908.- El 19 de Septiembre se funda la Sociedad de Oceanografía de Gipuzkoa y se redactan sus estatutos.

1913.- Se realiza la Exposición Histórico Naval Oceanográfica Vascongada, organizada por la Sociedad de Oceanografía de Gipuzkoa, la Sociedad Económica Vascongada de Amigos del País y la Diputación Foral de Gipuzkoa en el Instituto Provincial de Gipuzkoa.

1915.- Se inaugura el Museo Naval Oceanográfico en los antiguos cines Miramar, museo que recibió multitud de visitas y fue el primer paso para la conceptualización de una futura sede que diera mayor cobertura y espacio a los proyectos de la Sociedad.

En este mismo año entra a dirigir el laboratorio de la S.O.G., como director honorario del mismo, Odón de Buen. Su hijo, Fernando de Buen, entra como del equipo, desarrollando una gran actividad investigadora.

1915-1920.- A lo largo de estos años se van barajando diversos proyectos para ubicar la nueva sede de lo que a la postre sería el Palacio del Mar-Aquarium. Se barajan lugares como la explanada de las Bardocas - Urgull. Finalmente se decide construir el edificio del Palacio del Mar-Aquarium al final del Muelle, y será el arquitecto Juan Carlos Guerra el que proyecte el edificio.

1925.- Tras largas negociaciones, se inician las obras de construcción del Palacio del Mar-Aquarium en un

solar existente entre el remate final del puerto donostiarra y la terminación del Paseo Nuevo.

1928.- El 1 de octubre se inaugura oficialmente el Palacio del Mar-Aquarium, con la visita de Alfonso XIII y Victoria Eugenia, siendo recibidos a las puertas por el Presidente de la S.O.G. Vicente Laffitte.

1934.- Es en este año cuando el mítico esqueleto de la ballena franca capturada en 1878 se instala en su ubicación definitiva en la planta principal del Palacio del Mar-Aquarium.

1945.- Entra a dirigir el laboratorio de la S.O.G. el biólogo del Instituto Español de Oceanografía (I.E.O.) José María Naváz, que sería imprescindible para poner en marcha diversas investigaciones y ampliar los fondos de la biblioteca.

1976.- Se crea la Sección de Historia y Modelismo Naval, que será con el tiempo pieza fundamental para la planta dedicada a la Historia naval, realizando modelos a escala de una magnífica factura. naval.

1980.- Prácticamente desde su creación, el Palacio del Mar-Aquarium, no había sufrido mejoras en sus instalaciones, pero finalmente, y gracias al apoyo de las Administraciones Públicas, se inician las primeras obras de mejora del Palacio del Mar-Aquarium.

1983.- Se inauguran las obras de reforma en los contenidos del Palacio del Mar-Aquarium, atendiendo a la necesidad de optimizar las instalaciones, haciéndolas más atractivas.

1984.- El Ayuntamiento de San Sebastián entrega la medalla de oro de la ciudad a la S.O.G.

1991-1993.- Se comienza a planificar y a desarrollar el proyecto que dará pie a un nuevo hito, tal vez de los más importantes, en la historia de la S.O.G. La ampliación de la parte acuariológica.

1995.- Se inician las obras ampliación del Palacio



del Mar-Aquarium, siendo su desarrollo espectacular, ya que se comienza a construir en la falda de Urgull con todo la complicación que ello conllevaba a nivel de ingeniería. Fue Juan Manuel Encío, el arquitecto que dirigió las obras.

1998.- Se inaugura las obras de ampliación del Palacio del Mar-Aquarium el 7 de Septiembre de 1998. La inauguración, respaldada por todas a las autoridades, así como la presencia de notables personalidades, se considera un éxito, pero nada comparable con la respuesta de la ciudadanía, acudiendo a lo largo de varios años de manera masiva a contemplar la nueva ampliación, haciendo del Palacio del Mar-Aquarium un lugar de interés cultural y turístico.

2001.- Tras abordar la ampliación del año 1998, la S.O.G. comienza a plantearse un nuevo proyecto que aborde la mejora de las instalaciones del antiguo edificio, en el que se encontraban las plantas de Historia Naval y la de Ciencias Naturales, así como la planta

inferior, más conocida como "el antiguo aquarium". La gestación de este proyecto lleva a la propia S.O.G. a reflexionar sobre su posición como espacio de ocio-cultural y así detectar cuáles eran las necesidades propias de un lugar de esta tipología. Para ello se realiza un concurso de ideas en el que sale vencedor la empresa Sono+Sibina, grupo especializado en museografía y que plantea, sin renunciar a los elementos tradicionales y más populares de las plantas de Historia Naval y Ciencias Naturales, un recorrido novedoso en el que el patrimonio de la S.O.G. se verá realizado y optimizado. Así mismo, "el antiguo aquarium" será reformado por la empresa francesa Coustant, especialista en la construcción de acuarios.

2004.- Se inician las obras de construcción del acuario del auditorio y del nuevo restaurante y cafetería del Palacio del Mar-Aquarium.

2006.- Se inician las obras de reforma del Palacio del Mar-Aquarium.



con uno de los mejores ambientes de la ciudad

DISCOTECA

LA KABUTZIA

Zona de Baile y de Conversación.
Mezcla de los ritmos actuales de discoteca, salsa, etc.

Paseo de la Concha - Edificio del Real Club Náutico - 20003 - San Sebastián
Tel. 943 42 97 85 - www.paisvasco.com/lakabutzia

PIRELLI PRESENTA SUS CALENDARIOS EN SANGHAI

La edición número 35 del "The Cal", la primera realizada en Asia, supone una excelente tarjeta de visita del mundo Pirelli al público oriental. El único escenario del Calendario 2008 es Shangai: las calles pintorescas de la antigua Concesión Francesa, los imponentes jardines de la antigua legación británica, la atmósfera misteriosa y sensual de la China prohibida, la ajetreada avenida Nanjing y los salones de te típicos constituyen el telón de fondo de las imágenes que acompañarán los meses del próximo año.

Los 23 intensos retratos (dos por mes, salvo agosto, que sólo cuenta uno) dibujan la pompa de la antigua China, con el esplendor y los colores que nos descubren el mito de la belleza femenina oriental; perfección, pureza y elegancia. "Muchas veces, Occidente busca la imagen más estereotipada del rostro chino: pelo largo y ojos rasgados. En mi opinión, esto ya está superado. Muchas mujeres chinas son muy elegantes... tenemos una elegancia interna más difícil de encontrar en Occidente," declaró Maggie Cheung, la famosa actriz china.

Patrick Demarchelier, el influyente maestro del retrato y autor por segunda vez del famoso almanaque (el primero fue el Calendario Pirelli 2005, realizado en Río de Janeiro, Brasil), declaró: "El casting ha sido una fascinante mezcla entre Occidente y Oriente: un interesante conjunto de rostros."

Las sesiones de fotos, llevadas a cabo el pasado mes de abril, ocuparon al grupo de once modelos y actrices durante 10 días de trabajo intenso junto a una troupe de más de 40 personas.

Entre los rostros más destacados de esta edición



encontramos estrellas emergentes como Agnès Deane y Lily Donaldson (Reino Unido), Doutzen Kroes (Países Bajos), Catherine Mc Neil y Gemma Ward (Australia), Sasha Pivovarova (Rusia), Coco Rocha (Irlanda) y Caroline Trentini (Brasil). El calendario

también cuenta con bellezas chinas como Mo Wan Dan y Du Juan. También con un nombre que destaca de manera particular: Maggie Cheung, la famosa actriz y belleza asiática, conocida internacionalmente por sus papeles en las películas Armas invenci-



bles (1985), Hard Boiled (1992), The Actress (1992), La caja china (1997), Deseando amar (2000) y Hero (2003).

La presentación oficial del nuevo calendario tiene lugar pocos días después de la inauguración de la segunda planta de neumáticos de Pirelli en la provincia de Shandong. China y el resto de mercados asiáticos son, de hecho, las nuevas fronteras para la expansión internacional del Grupo, que ya está invirtiendo y creciendo en la zona buscando aprovechar sus extraordinarias oportunidades de negocio.

"The Cal," síntesis artística que aúna innovación, respeto por los valores y tradición, también expresa la capacidad de Pirelli para adaptar e integrar culturas diferentes al mismo tiempo que reafirma las cualidades y el glamour de lo italiano.

A finales de noviembre, estará disponible en todas las librerías del mundo el libro "The Complete Works: The Pirelli Calendar 1964-2007," publicado por Mondadori. Este libro supone un importante evento editorial internacional e une a siete co-editoriales (la francesa Flammarion, Schirmer & Mosel de Alemania, Rizzoli USA para Estados Unidos y Canadá, Thames & Hudson en el Reino Unido, Sudáfrica, Australia, y otros mercados internacionales, la rusa Magma, Rebis en Polonia, y Slovart para la República Checa). El libro es el resultado de un largo y meticuloso proyecto de investigación y recuperación de materiales originales. De los sesenta a hoy, el lector podrá hacer un apasionante viaje a través de la evolución de la moda, las tendencias y las costumbres de los últimos 40 años junto a la evolución del lenguaje comunicativo de Pirelli.



González Larrauri

Joyería



**BRONCES
RELOJES DE SOBREMESA
ESMALTES**

URBIETA 2, esquina AVDA. LIBERTAD
DONOSTIA
Tel: 943 42 71 21
www.gonzalezlarrauri.net

EL COOK & FASHION VUELVE A DESLUMBRAR CON SU CREATIVIDAD

CELEBRADO EL PASADO 14 DE NOVIEMBRE EN EL PALACIO DE MIRAMAR, CONGREGÓ AL GLAMOUR LOCAL



El pasado 14 de noviembre tuvo lugar en el palacio Miramar la edición 2007 del Cook & Fashion, un evento de gran atractivo que fusiona la mejor gastronomía con los más novedosos diseños de moda. Durante la cena-desfile los diferentes modelos mostraron sus vestidos al tiempo que ense-

ñaban los platos gastronómicos inspirados en dichos diseños. Fracis Montesinos y Fernando Lemoniez por parte de los diseñadores y Rubén Trincado, del Mirador de Ulía o David y Arnoz por el lado de los restauradores fueron algunos de los presentes en este vistoso acto que juntó en San Sebastián a lo más granado de la moda y la gastronomía de nuestro país.



El acto se inició con el desfile de cada modelo llevando en sus manos al plato elaborado para la ocasión y portando el diseño confeccionado en el maridaje con el citado plato. A continuación se sirvió cada plato a los comensales. De este modo fueron desfilando los 10 diseños con sus respectivos platos gastronómicos en una fusión de desfile de modas, cocktail y cena que resultó de gran vistosidad y participación. Al finalizar el desfile-cena los reputados barman Pepe Dioni y los hermanos Troitiño ofrecieron al personal una demostración, en directo, de cómo se prepara un buen gin-tónico. Posteriormente todos los invitados se desplazaron al gran hall del palacio de Miramar donde degustaron esta refrescante bebida realizada por los mejores profesionales del sector.



www.cookandfashion.com

**MARIDAJES
COOK&FASHION
2007**

- DAVIZ YARNOZ & AGATHA R. DE LA PRADA
- JOSÉ CARLOS GARCÍA & THE 2ND SKIN
- JOSÉ LUIS ESTEVAN & MARIA LAFUENTE
- EDORTA LAMO & AURELIA GIL
- VICENTE PATIÑO & FRANCIS MONTESINOS
- ÓSCAR GARCÍA & JOSÉ MIRÓ
- MATTHEW SCOTT & KINA FERNÁNDEZ
- XAVIER LAHUERTA & ANDRÉS SARDÁ
- ASIER ABAL & FÁTIMA DE BURNAY
- RUBEN TRINCADO & FERNANDO LEMONIEZ



www.lukasgourmet.com



Lukas



BEREZITASUNAK:
Ardotegia, Bistrot, Fruitu,
Barazkiak, Charcuteria,
Wine Bar Mariskoak

Julio Caro Baroja, 1
Tel. 943 22 48 00
(Donostia)

Kursaal - Zurriola, 1
Tel. 943 32 76 77
(Donostia)

Hegoalde kalea, 12
Tel. 943 13 22 53
(Zarautz)

Ipar Kalea, 3
Tel. 943 13 14 73
(Zarautz)

CARNAVAL DE TOLOSA: FIESTAS CON PERSONALIDAD PROPIA

Durante seis días, del 31 de Enero "Jueves Gordo" hasta el "Martes Carnaval" el día 5 de Febrero, las calles de Tolosa se ven repletas de gente, carrozas y comparsas con la temática más variopinta y curiosa que podamos imaginar. Originales disfraces, "txarangas", y buen humor definen el carnaval urbano de Tolosa. Una tradición que ha perdurado ante todo tipo de prohibiciones y cuyos orígenes se sitúan varios siglos atrás. También merece la pena acercarse a conocer los carnavales de la comarca, en los pueblos de Abaltzisketa, Amezketza y Lizartzeta.

Los carnavales son sorprendentes, con rituales y detalles propios, que no han dejado de celebrarse ni durante los años de la prohibición. Durante esos cuarenta años los tolosarras le echaron imaginación a la cosa y los camuflaron como Fiestas de la Primavera (en pleno invierno)

Son además los carnavales más famosos de Guipúzcoa y mantienen su propio ritmo. Durante los seis días el pueblo está paralizado, la producción industrial y comercial se detiene y todos los parroquianos y visitantes se dedican al jolgorio, eso sí, con un carácter propio que empieza con el disfraz. Hay que usar la imaginación, lo que se encuentre en el baúl de la abuela, y echarle mucho atrevimiento. Seis días con momentos álgidos en el jueves gordo, el domingo, el lunes y el martes de carnaval.

Es el jueves cuando se da arranque a una locura desatada que no para hasta que se entierra la sardina. Una algarabía que se desarrolla por el casco



histórico medieval de Tolosa. Las "txarangas" se encargan de amenizar la fiesta, el jueves vestidos con chilabas y más tarde, a partir del domingo, disfrazándose entre un ambiente de jolgorio y auge que llega tras la tamborrada en una noche lo suficientemente intensa como para que haya que recuperar las fuerzas. Recuperarse sí, pero no parar, porque durante esas noches es cuando se inunda el pueblo acoge a los visitantes sedientos de soltar todo lo que llevan dentro. Los que viven la fiesta con más tradición acostumbran a irse pronto a dormir el sábado por la noche, pues el domingo está el plato fuerte de la fiesta, la diana, una forma de recibir el día, cantando y comiendo dulces, muy apropiada para una localidad que celebra uno de los certámenes de masas corales más importantes de Europa y que tiene en su término municipal el único Museo de la Confitería del mundo.

Las primeras luces del martes de Carnaval dan paso

al "toro del aguardiente" a las ocho de la mañana, nuevos desfiles al mediodía y el Entierro de la sardina al que se acude del más riguroso luto, con gran dolor y pesar, luto para llorar el final del Carnaval, que se despide hasta el año próximo, y cuya visita deja a Tolosa durante seis días patas arriba.

NO PERDERSE:

- Sonido de la alborada.

- Participar en el desfile de charangas

- Participar en el desfile de charangas a La salida de los toros.

Domingo, lunes y martes 18:00.

- El pintxo de chistorra el jueves gordo en los bares de la localidad.

Las originales comparsas y carrozas que desfilan por la mañana el domingo, lunes y martes de carnaval

DESCUBRE
TOLOSALDEA
EZAGUTU



PRIMERA FERIA MUNDIAL DE COCINA EN MINIATURA D'PINTXOS

SE CELEBRÓ LOS DÍAS 12, 13 Y 14 DE DICIEMBRE EN EL EDIFICIO TABACALERA DE SAN SEBASTIÁN



Los días 12, 13 y 14 de diciembre se celebró en Donostia - San Sebastián la Primera Feria & Congreso Mundial de la Cocina en Miniatura: D'Pintxos lo que convirtió a nuestra ciudad en la capital mundial del pintxo, pica y tapa. En esta primera edición pasaron por el congreso reconocidos cocineros y elaboradores de productos de todo el mundo como Japón, México, Estados Unidos, Venezuela,... así como el País Vasco, Cataluña, Galicia, Madrid, Extremadura, Aragón, Asturias, Andalucía, etc. ... Ofreciendo un gran espectáculo sobre la cocina en miniatura.

Paralelos a las ponencias de estos grandes maestros de la cocina, tuvo lugar el Concurso Mundial de



Pintxos Arzak de Oro - Gran Premio Ciudad de San Sebastián, el Concurso Popular de Pintxos, Concurso de Barras, además de montarse el Túnel del Pintxo, la Feria Gastronómica y múltiples actividades paralelas.

SESIONES MAGISTRALES

Dentro de las actividades que se organizaron, se

celebraron las Sesiones Magistrales que se desarrollaron en el auditorium Luis Irizar, con demostraciones de platos en miniatura a cargo de afamados cocineros a nivel mundial. Entre ellos podemos destacar a: Juan Mari Arzak y Elena Arzak (Restaurante Arzak, Donostia) Pedro Subijana (Restaurante Akelarre) Andoni Luis Adúriz (Restaurante Mugaritz, Oiartzun) Sergi Arola (Restaurante La Broche, Madrid) Carles Gaig (Restaurante Gaig, Barcelona) May Hofmann (Escuela-Restaurante Hofmann, Barcelona) Sacha Ormaechea (Restaurante Sacha, Madrid). Además de otros cocineros de fama internacional como Ed Brown (Restaurante Sea Grill, New York) Koji Fukaya (Restaurante Vasco, Japón) Sumito Estévez (Instituto Culinario de Caracas, Venezuela) Benito Molina (Restaurante La Manzani-lla, Baja California) o Bruno Oteiza (Restaurante Bico, Mexico D.F.). www.dpintxos.com



Aparcadero-zaintzailearekin
Con aparcacoches

Igande gauetan eta astelohenean itxita dago
Domingo noche y lunes cerrado

Tel. 943 43 18 42

www.bokadogrupa.com

BOKADO
RESTAURANTE

CORDERO DE NAVARRA

NAVARRA OCUPA UNA PRIVILEGIADA POSICIÓN GEOGRÁFICA. SU GRAN VARIEDAD DE RELIEVES Y CLIMAS SON EL ORIGEN DE UN RICO MOSAICO DE ECOSISTEMAS, QUE, JUNTO CON OTRAS PARTICULARIDADES, MARCAN LA SINGULARIDAD DE LAS DOS RAZAS AUTÓCTONAS DE OVINO: LA LATXA Y LA NAVARRA. ÚNICAMENTE LOS CORDEROS MACHOS Y HEMBRAS DE ESTAS DOS RAZAS EN PUREZA SON APTOS PARA SUMINISTRAR CARNE SUSCEPTIBLE DE SER AMPARADA POR LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA.



Considerando el peso, la alimentación a la que fueron sometidos los animales y la raza, el consumidor puede elegir entre tres tipos de productos dentro de la I.G.P. **"Cordero de Navarra"**.

- 1.** - El cordero lechal de la raza Lacha, amamantado por la madre hasta el momento del sacrificio y con un peso de entre 5 y 8 Kg.
- 2.** - El cordero lechal de la raza Navarra, amamantado por la madre hasta el momento del sacrificio y con un peso de entre 6 y 8 Kg.
- 3.** - El cordero ternasco, de raza Navarra, amamantado como mínimo durante 45 días y alimentado después por paja blanca de cereal y concentrado hasta el sacrificio, y cuyo peso deberá ser de entre 9 y 12 Kg.

Todos los corderos de la I.G.P. son identificados desde su nacimiento con el crotal autorizado por la legislación vigente. Se inicia así un proceso de seguimiento y control que abarcan desde la explotación hasta el matadero (trazabilidad). Cuando el animal cumple con todos los criterios de calidad establecidos por el Consejo Regulado, se le conceden las etiquetas o escarapelas correspondientes para cada canal: roja para el cordero lechal de la raza Lacha; amarilla para el cordero lechal de la raza Navarra y azul para el ternasco de raza Navarra.

La carne de la IGP Cordero de Navarra/Nafarroko Arkumea se comercializa en carnicerías tradicionales, que se pueden distinguir porque están identificadas con diverso material publicitario de la propia IGP: Carteles específicos, folletos, portaprecios, bandas o etiquetas en vitrina, etc.





LA IMPORTANCIA DE LA I.G.P.

La Indicación Geográfica Protegida es una figura creada por la Unión Europea para comunicar al consumidor que el producto que está adquiriendo tiene características de calidad diferenciada. Conlleva, así, un valor añadido reconocido internacionalmente que aporta al consumidor elementos que facilitan su decisión de compra. Es garantía del origen de la carne, certifica unas cualidades organolépticas determinadas y asegura unos valores nutricionales que hacen de estas carnes un alimento destacado.

La andadura de la IGP "Cordero de Navarra"



comenzó en 1998 con la constitución del Consejo Regulador Provisional de la Denominación de Calidad. Fue el 4 de marzo de 2002 cuando se publicó el Reglamento y se reconoció la Indicación Geográfica Protegida Cordero de Navarra / Nafarroako Arkumea, que surgió por la necesidad de amparar una carne de cordero producida por los ganaderos navarros y basada en las razas ovinas autóctonas de la Comunidad Foral, que hasta ese momento no estaba reconocida.

VALORES NUTRICIONALES

Lo primero que destaca en la carne del cordero es el aporte de proteínas. Podemos encontrar proteínas tanto en los alimentos de origen vegetal como en los de origen animal. Las de origen animal, como es el caso de las del cordero, contienen todos los aminoácidos esenciales y son, por tanto, de alto valor biológico. Contiene además vitaminas del grupo B importantes, como es el caso de la vitamina B12, niacina o riboflavina. En cuanto a los minerales, el cordero es rico en hierro, sodio y zinc, entre otros. El consumo de carne de cordero enriquece nuestra dieta en hierro de buena calidad y en vitaminas del grupo B, lo que le convierte en un alimento recomendado en caso de necesidades elevadas de hierro, como puede ser una situación de anemia o un embarazo.

LISTADO DE CARNICERÍAS DONDE SE PUEDE ENCONTRAR CORDERO DE NAVARRA

Aibar
CARNICERIA ARTIEDA
CARNICERIA TEOFILO ARBELOA

Andosilla
JAVIER TRES

Azagra
MERCEDES MANERO VIDONDO
GREGORIO MEDRANO MORENO
CARNICERIA F.M.
HNOS. HERNANDEZ VIDONDO

Barañain
MANUEL IRIGOYEN

Berriozar
HNOS. ARANDA

Calahorra
CARNICERIA CHARCUTERIA
MORENO

Carcastillo
ALIMENTACION AYECHU GARCIA

Cáseda
CARNICERIA ARTESANA CASEDA

Corella
ANGUIANO SEGURA, M^a LUISA Y OTRO

Estella/Lizarra
SAN MARTIN HNOS.
CARNICERIAS JAVIER

Ezcaroz
CARNICERIA OLGA

Falces
CARNICERIA INDA-ROSARIO
ARAMENDIA
SUSANA IBAÑEZ DIAZ

Larraga
CARNICERIA SUESCUN

Marcilla
ANGEL CALVO
LASARTE RODRIGUEZ, J. MARIA Y FLOR

Pamplona
CARNICERIA ARTESANA ARIZTIA SARASA, S.C.
A. IRIGOYEN
CARNICERIA ZULET- FERNANDO
FERNANDEZ MOR
MENDIBURU LARRE-AGUINAGA
EZCURRA
CARNICERIAS JUAN CARLOS S.L.
(ARKARZA)
CARNICERIA GUERRERO
CARNICERIA SERGIO MARTINEZ, S.L.
CARNICERIA CASA ARIZTIA
SARRIGUREN HNOS. JOSE LUIS Y ALBERTO

Peralta
ALIMENTARIA SORGINAK, S.L.

Rincón de Soto
GERMAN VILLAR LLORENTE

Sangüesa
AUTOSERVICIO GALLO

Santacara
M^a ASUNCION IGUAL
DONATO OCHOA NAVARRO

Tafalla
ADOLFO GARRO LEZA
HNOS. SARNAGO RECALDE

Tudela
CARNICERIAS HNOS PEREZ GIL
CARNICERIA GIL
CARNICERIAS HNOS. PEREZ GIL
CARNICERIA BEGOÑA MORALES

SE INICIA LA TEMPORADA DE LAS SIDRERÍAS GUIPUZCOANAS

REPARTIDAS POR TODO GIPUZKOA PRINCIPALMENTE EN LA ZONA DE ASTIGARRA Y HERNANI

Este invierno que se presenta tan duro en lo climático, proponemos a nuestros lectores el acercarse a una de las muchas sidrerías repartidas por toda Gipuzkoa, especialmente en la zona de Astigarraga, a muy pocos kilómetros de San Sebastián, y degustar el menú típico (y único) de las mismas.

Además, en esta época del año se celebra el famoso Txotx, una celebración que conmemora el inicio de la temporada de la sidra y que permite al cliente tomar la sidra directamente desde las kupelas o barricas y no de forma embotellada. Con ello, además de saborear las peculiaridades y diferencias de cada temporada de sidra (más amarga, dulce, con más cuerpo, más viva en el paladar, etc.) el cliente se acerca a la kupela y toma turno para que, cuando la kupela esté abierta y riegue de sidra, esta operación se realiza sin interrupción y unos den paso a los otros a la hora de llenar sus vasos con la sidra fresca.

Por cierto, la sidra ha de beberse a pequeños sorbos, con el vaso lleno sólo para cada sorbo y al poco tiempo de haber roto contra el cristal, manteniendo, si se puede, unas pequeñas chispitas que le dan la vidilla a la sidra, el bixigarri, que se dice en euskera.

Otra peculiaridad de las sidrerías es que en algunas de ellas el cliente puede llevar su propia carne, comprada en otro establecimiento, y hacerla allí mismo. Lo mismo sucede con el pan. Para evitar malentendidos, lo mejor es preguntar a la hora de hacer la reserva.



Tortilla de bacalao, bacalao frito con pimientos y chuletón y, de postre, queso, membrillo y nueces.

menú preestablecido que consiste en: tortilla de bacalao, bacalao frito con pimientos y chuletón, y de postre queso, membrillo y nueces.

ELABORACIÓN DE LA SIDRA

La elaboración de sidra comienza hacia finales de septiembre principios de octubre, con la selección y recogida de manzana. La recolección y recepción de manzana no termina hasta mediados de noviembre, que es cuando se reciben las variedades de manzana más tardías.

Con la manzana en la sidrería da comienzo la transformación de la materia prima a través del triturado y su posterior prensado. El zumo obtenido es depositado en las kupelas o barricas, que culminará en la sidra después de varios procesos de fermentación. Finalmente, la sidra se degustará de la propia kupela a partir del mes de enero y de la botella todo el año.

DEGUSTACIÓN

La nueva cosecha de sidra se degusta directamente de las barricas a partir de mediados de enero y hasta finales de abril. Lo que en su inicio fue la degustación del producto para elegir la sidra que se quiere embotellar para comprar, se ha convertido en una tradición culinaria sin precedentes.

Las sidrerías se han convertido en un atractivo gastronómico por lo que ofertan: degustación de la sidra directamente de la barrica acompañado de un

Ver que la sidra esté limpia, sin partículas en suspensión; el carbónico de la fermentación dará viveza y frescura a la sidra; fijarse en el color.

Oler Detectar las diversas sustancias aromáticas de la sidra, olores balsámicos, florales, frutales o maduros.

Degustar Detectar los 4 gustos elementales: dulce, ácido, salado y amargo.



Especialidad en platos de temporada
Carnes y pescados a la parrilla

Portvetxe Kalea, 43
20018 Donostia
Tel. 943 21 50 18



EL SUMILLER O SOMMELIER

POR MANU MÉNDEZ, SUMILLER, MASTER EN ENOLOGÍA

La palabra sommelier parece que viene de *somme* y en primer lugar se debió referir a los encargados de los animales de *somme*, refiriéndose a los carros que llevaban víveres y bebidas.

Aunque algunos mantienen que de la palabra francesa se ha adoptado el término castellano, aceptado como no, por la Real Academia Española y plenamente admitido este término.

El término castellano puede estar relacionado con "suministrar" o "derivar", del latín "summere" que se refería al acto de sorber el vino en la Eucaristía.

El oficio de Sumiller, que tiene acepciones más amplias, se refiere igualmente a la persona que se encargaba de la despensa del vino y las bebidas de palacio en general.

Parece que el oficio llegó a España en la corte de los Austrias y Covarrubias. Fue en el año 1611 cuando aparece el término *sumiller* como una palabra alemana introducida en la Casa Real al uso de Borgoña, pues parece que el Sumiller o Sommelier era un servicio de las casas reales y se extendió igualmente a las familias aristocráticas.

Se supone que estas personas, así como cocineros, mayordomos, etc... salieron a la calle durante la revolución francesa quedándose sin trabajo y sin patronos, siendo así cuando comenzaron a ejercer su oficio en los restaurantes, desarrollados a partir de finales del siglo XVIII. Restaurantes a los que trasladaron el lujo de las grandes mansiones, esta vez para disfrute de los burgueses y estos transformados en chefs, camareros y sumilleres.

Después de esta introducción, vemos como el trabajo de sumiller a pasado en pocos años, de ser una excepción apenas vistos en algunos restaurantes y hoteles de lujo, a tener un reconocimiento por el público en general y como no, por los empresarios de hostelería. A veces nos llevamos sorpresa



cuando algunos se disfrazan de sumiller y es poco más que un camarero. El sumiller profesional debe tener un uniforme que le distinga, aunque colabore en tareas de sala. El equipo de un restaurante en cuanto a sala se refiere tiene que cuidarse.

Es importante que no pierda de vista esa cualidad, tan esencial como su propia formación como sumiller, y como buen hostelero, no debe olvidar que un sumiller no debe saber sólo de vino sino también de clientes y de cualquier licor que se deguste en la sala. La palabra *pasión* aparece en un buen sumiller, pues sabe trabajar en equipo y tiene un contacto muy estrecho con la cocina. Por lo tanto, tiene que conocer muy bien la oferta gastronómica para reco-

mandar los vinos adecuados. Hay por lo tanto una relación técnica entre comida y vino, pero no olvidemos que para la elección de un vino también influye diversos factores, como por ejemplo uno de ellos puede ser nuestro estado de ánimo, la compañía que tengamos, la estación del año, etc... existen vinos para recomendar en ocasiones concretas.

VINATERÍA
Manu Méndez
c/ Bermingham 8
20002 San Sebastián - Gipuzkoa
Tel: 943 289 999 - 606 160 250
e-mail: vinateria@terra.es



Bodegas Campillo

01300 Laguardia (Álava) - España. T: 945 600 826 www.bodegascampillo.com

PRESENTACIÓN DE LA NUEVA TEMPORADA DE SIDRA

A CARGO DEL COCINERO ANDONI LUÍS ADURIZ DEL RESTAURANTE MUGARITZ DE RENTERÍA

Sagardoetxea presentará el próximo 16 de enero las características de la cosecha 2007, lo que viene a considerarse el comienzo de la nueva temporada de txotx y el esperado momento para empezar a disfrutar de la sagardo berria. El Alcalde de Astigarraga, Bixente Arrizabalaga, presidirá en Sagardoetxea el anuncio de esta nueva cosecha y la descripción de las cualidades de la manzana y de la sagardo berria, así como los pormenores del proceso de elaboración, en un acto que tendrá lugar en Sagardoetxea, sita en la Casa de Cultura, a las 12:00 horas.

TXOTX DE ADURIZ

Pero como cada año, también en esta decimocuarta edición, el instante de la jornada corresponderá a la apertura del txotx, que se celebrará en una de las sagardotegis de Astigarraga, cuando tras el anuncio de "Gure Sagardo Berria", que pronunciará este año el cocinero Andoni Luis Aduriz del restaurante Mugaritz de Errenteria, quedará abierta la primera kupela y con ella una añada que se prevé excelente. Antes, en el manzanal museístico protagonizará también la plantación de una manzana nueva, un acto simbólico que muestra del dinamismo y la renovación de la naturaleza, que año a año nos ofrece la posibilidad de sentarnos en torno a una mesa y la sagardoa.

MUSEO DE LA SIDRA EN ASTIGARRAGA

Sagardoaren museoa o Museo de la sidra Kale Nagusia 48 o 20115 Astigarraga o Gipuzkoa o Tel: 00 34 943 550 575
www.sagardoetxea.com



El cocinero Luis Andoni Aduriz

YA FUERON PROTAGONISTAS...

- 1994, El bertsolari, Andoni EGAÑA
- 1995, El futbolista, José Mari BAKERO
- 1996, El seleccionador Javier CLEMENTE
- 1997, El pelotari Julián RETEGI
- 1998, El ciclista Miguel INDURAIN
- 1999, El restaurador Juan Mari ARZAK
- 2000, El físico Pedro Miguel ETXENIKE
- 2001, La ciclista Joane SOMARRIBA
- 2002, El maratoniano Martín FIZ
- 2003, El ciclista Abraham OLANO
- 2004, Periko, Mikel y Xabi ALONSO
- 2005, La soprano Ainoa ARTETA
- 2006, El arraunlari, José Luis KORTA
- 2007, El pelotari, Juan MARTÍNEZ DE IRUJO

CILVETI - BROSA Joyería

Todo en bisutería

Piedras Naturales
Plata de Diseño
Kenzo
Cristian Lacroix
Antonio Miró
Devota & Lomba
Angel Schlessler
Roberto Torretta
Majórica
Ambar
Relojes



Cilveti

Fuenterrabia 4,
Centros Comerciales:
Bretxa, Garbera, Urbil
y Mendibil (Irún)
Bisutería Plata
Perlas Majórica

Brosa Joyería
Fuenterrabia 2



Camino de Santiago

Historia, arte, gastronomía,
naturaleza, descubre
Pamplona en el Camino

Más información: www.pamplona.es



Ayuntamiento de
Pamplona
Iruñeko Udala

NAVARRA ABRE UN MUSEO ÚNICO DEDICADO A LAS BRUJAS

EN LA CALLE BEHITIKO KARRIKA, CAMINO DE LAS CUEVAS DE ZUGARRAMURDI, SE LEVANTA UN BELLO CASERÓN DE TRES PLANTAS QUE HA SIDO ACONDICIONADO COMO MUSEO DE LAS BRUJAS / SORGINEN MUSEOA

Zugarramurdi ha pasado a la historia por los tristes sucesos que llevaron a seis de sus vecinos y a cinco de Urdazubi/Urdaix a la hoguera en el siglo XVII. Palabras como "akelarre", "sorgiña", brujería y las cuevas de Zugarramurdi quedaron unidas para siempre. Desde el pasado mes de julio, el nuevo Museo de las Brujas ayuda al visitante a conocer aquellos hechos acontecidos en la Edad Media pero, sobre todo, a comprender el por qué de todas las persecuciones y las raíces de una sabiduría ancestral ligada a la naturaleza.

En la calle Behitiko karrika, camino de las cuevas de Zugarramurdi, se levanta un bello caserón de tres plantas que ha sido acondicionado como Museo de las Brujas / Sorginen Museoa.

En su interior, el museo nos invita a un viaje que parte de los sucesos acontecidos en Zugarramurdi entre 1609 y 1614 pero que va mucho más allá: analiza el por qué de todas las "cazas de brujas", ilustra cómo eran los ritos y costumbres de los habitantes de estas tierras y lo hace con una combinación de proyecciones audiovisuales, interactivos táctiles, espacios recreados escenográficamente, objetos e imágenes de la época. En la planta baja, se proyecta el audiovisual "La caza

LA MAYORÍA DE LAS MUJERES QUE POSEÍAN CONOCIMIENTOS ERAN DESPRESTIGIADAS Y CALIFICADAS COMO BRUJAS

de brujas", en el que se habla de los hechos que sucedieron en Zugarramurdi y se hace una reflexión histórica sobre el por qué del rechazo o la estigmatización, del miedo a lo desconocido que subyace en las persecuciones que han marcado y marcan al ser humano. Ya en la primera planta, el visitante conocerá lo que ocurrió en Zugarramurdi, cómo los propios vecinos intentaron resolver los acontecimientos sin que éstos trascendieran y de cómo la Inquisición implicó a 300 niños, hombres y mujeres para terminar juzgando en un Auto de Fe a 40 de ellos: seis murieron en la hoguera y otros cinco, que habían muerto en prisión, fueron quemados en efigie. En el Museo se recuerdan sus nombres, su edad, se les sitúa a ellos



y a los Inquisidores en su contexto histórico.

El documental con el que se inicia la visita a la segunda planta hace una bella descripción de la búsqueda del conocimiento que ha caracterizado a todas las culturas, de la relación de los seres humanos con la tierra, el cielo y sus astros, del por qué de los mitos. En los Pirineos de Navarra, "Eguzki" (el sol) es la reina de la luz; "Ama lur" es la madre tierra; "Ilargi" (la luna) es la señora de la noche, etimológicamente, "la luz de los muertos".

Además, nos muestra la importancia de la "etxeokoa" (la mujer de la casa) como hilo conductor de la sabiduría popular: la mujer era partera, herbolera... conocía y transmitía muchos de los conocimientos ligados a la naturaleza y también los remedios contra las quemaduras, las verrugas, las infecciones... Un inquisidor dejó escrito que éste

era "el país de las manzanas, las mujeres comen manzanas, como Eva en el Paraíso". Y esa visión llevó a que su sabiduría, lejos de ser vista como virtud, fuese un estigma y una condena. Mientras que algunos hombres que ayudaban a los enfermos eran considerados sanadores; la mayoría de las mujeres que poseían conocimientos eran desprestigiadas y calificadas como brujas.

El museo concluye con un audiovisual sobre los akelarres que se celebraban en las cuevas de Zugarramurdi, con lo que la visita puede y debe completarse con un paseo por las cuevas de la localidad. Se puede realizar, además, un recorrido de ocho kilómetros que las une a otras dos localidades de la comarca de Xareta, Urdazubi/Urdaix, famosas por sus cuevas llenas de estalactitas y estalagmitas y la vascofrancesa Sara.



Horarios de otoño del Museo de las Brujas de Zugarramurdi

Abierto todo el año. A partir de octubre, abierto sábados, domingos y festivos, de 11:00 a 14:30 y de 15:30 a 19:30; y de miércoles a viernes, de 11:00 a 14:30 y de 15:30 a 18:30.

Tarifas: adultos, 4 euros y niños de 7 a 12 años, 2 euros.

Tel.: 948 599004

www.turismo.navarra.es

Enrique Martínez
Chef del
Restaurante Maher

La fuerza de nuestra
cocina se basa en la
materia prima trabajada
con frescura, con
innovación, con mimo...
En Navarra, tenemos
todo el producto aquí, de
nuestra tierra.

”

Navarra, tu Reyno Gourmet

ESPÁRRAGO DE NAVARRA • ALCACHOFA DE TUDELA
PIMIENTO DEL PIQUILLO DE LODOSA • QUESO RONCAL • QUESO IDIAZABAL
VINO D. O. NAVARRA • VINO D.O.C. RIOJA • CAVA • PACHARÁN NAVARRO
TERNERA DE NAVARRA • CORDERO DE NAVARRA • PRODUCCIÓN INTEGRADA
PRODUCCIÓN ECOLÓGICA • ALIMENTOS ARTESANOS DE NAVARRA



LA ORQUESTA DE CÁMARA DE NORUEGA EN EL KURSAAL

EL 16 DE FEBRERO A LAS 20:00 HORAS EN EL AUDITORIO

La Orquesta de Cámara de Noruega con Leif Ove Andsnes como director y pianista interpretarán *Le Bourgeois Gentilhomme*, Lully, *Concierto para piano nº23*, Mozart y *Le Bourgeois Gentilhomme*, R. Strauss. Mozart, a través del joven pianista y director Leif Ove Andsnes, ejercerá de puente entre dos versiones musicales sobre el texto "Le Bourgeois Gentilhomme" de Moliere, firmadas por Lully y R. Strauss.

LONDON PHILHARMONIC ORCHESTRA

Unos días antes, el 6 de febrero a las 20:00 horas la London Philharmonic Orchestra dirigida por Vladimir Jurowski y con Christian Tetzlaff al violín interpretará *Evening songs*, Turnage, el *Concierto para violín*, Brahms y la *Sinfonía nº6*, Tchaikovsky. Un programa lleno de contrastes a cargo de la prestigiosa orquesta londinense con la presencia en el podio de su



Orquesta de Cámara de Noruega

director titular Vladimir Jurowski, maestro de gran trayectoria que retorna al Kursaal tras un sonado

éxito en la Quincena Musical 2004.
www.kursaal.org

El Gran Festín
Todos los sábados a las 10.00


Herri Irratia

Loyola Media

Juanjo Mendioroz nos presenta todos los sábados un proyecto gastronómico. Alcanza todas las dimensiones: desde las ferias de productos agrícolas, hasta las cocinas más sofisticadas. La inestimable colaboración de un "dos estrellas Michelin" como Hilario Arbeloaz del restaurante Zuberora alían este plato de buen gusto.



Donostia	Loiola	Txingudi	Tolosa	Goierri	Radio Álava	Loyola Media Bilbao	Eibar
1224 om	99.8 Fm	99.9 Fm	87.9 Fm	105.4 Fm	98.0 Fm	93.5 Fm	90.7 Fm
94.8 Fm							

 Loyola Media

RECOMENDAMOS...



LOS MEJORES ESTABLECIMIENTOS DE SAN SEBASTIAN

Donostia-San Sebastián además de por su belleza es también conocida por su comercio, un comercio de calidad y tradición contrastada. Los establecimientos recomendados en esta sección cuidan muy especialmente su atención al cliente, están situados en las principales zonas comerciales y, como son conscientes y valoran la importancia del turismo en la ciudad, apuestan decididamente por ofrecer sus servicios a quienes nos visitan.

Hay más, pero los mejores están siempre en gipuzkoa tour

Guitour

Si desea anunciarse en esta sección

Teléfono: 943 47 32 02

SAN SEBASTIAN'S FINEST ESTABLISHMENTS

In addition to its physical beauty, Donostia-San Sebastián is also famous for its shopping, offering top-quality shops backed by time-honoured tradition. The establishments recommended in this section place particular importance on customers service and are located in the main shopping areas. Aware of the importance of tourism in this city, they are dedicated to providing service to our visitors.

There're more, but the best can always be found in gipuzkoa tour.

MODA, COMPLEMENTOS

2. *Cilveti*
4. *Zubietamoda OutLet*
6. *Boulevard 15*
7. *Loreak Mendian*
9. *Joyería González Larrauri*
15. *Hawaii*
16. *Pukas*
26. *Callate la Boca*

DECORACIÓN

11. *Interiores Animados*

PERFUMERIAS

12. *Benegas*

ALOJAMIENTO

13. *Hotel Parma*
- ### GASTRONOMÍA

1. *Lukas Gourmet*
14. *Vinatería Manu Méndez*
3. *Aita Mari*
5. *Tapelia*
8. *Bokado*
31. *La Boule*

OCIO

8. *Aquarium*
21. *La Perla*
22. *La Kabutzia*
23. *Bataplán*
24. *Café de la Concha*
25. *Molly Malone*
31. *Casino Kursaal*

gipuzkoatour RECOMIENDA



HOTEL**13****PARMA**

Situado en el centro, junto a la parte vieja y frente al mar, el Hotel Parma es ideal tanto para sus visitas turísticas como profesionales.

Además, su carácter familiar le garantiza al cliente una atención profesional personalizada en un ambiente acogedor.

Paseo de Salamanca, 10
Tel. 943-428893 Fax 943-424082
www.hotelparma.com

OCIO**8****AQUARIUM**

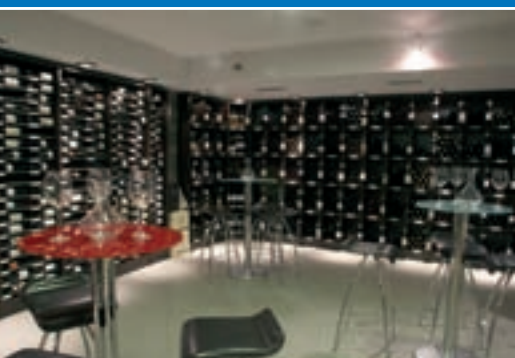
Las instalaciones del Palacio del Mar que se abren al público y sus atractivos, han sido elementos tradicionales por los que millones de personas se han animado a acudir al rincón del puerto de Donostia-San Sebastián donde se ubica. Pendientes de ultimar la renovación definitiva de sus instalaciones y enriquecer así los contenidos de la visita, lo cierto es que, tras la ampliación de 1998, la apertura de los nuevos aquariums - con sus 3 millones de litros de agua en sus diferentes depósitos-, de oceanario -con su túnel de 360º-, del auditorio y del restaurante con vistas privilegiadas a la bahía, han convertido al aquarium en un referente fundamental en la oferta lúdico-turística de Donostia-San Sebastián

Plaza Carlos Blasco de Imaz - Tel. 943 44 00 99

TAXI**VALLINA**

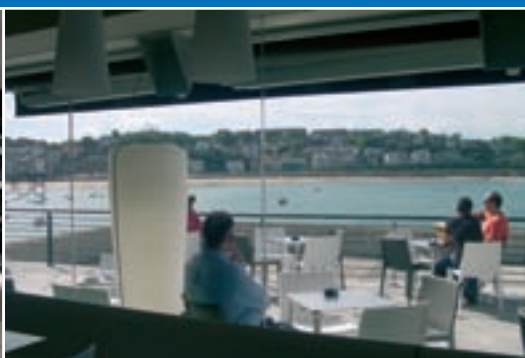
La mejor manera para desplazarse por Gipuzkoa es, sin duda, utilizando los servicios de esta empresa líder en su sector. Vehículos de lujo, equipados con las últimas tecnologías y atendidos por profesionales de reconocido prestigio, hacen que los trayectos se conviertan en un verdadero placer. También microbuses y autobuses.

Taxis Vallina
Tel. 943 40 40 40 / 943 39 38 48

gipuzkoatour RECOMIENDA**LUKAS GOURMET**

Uno de los grandes establecimientos gastronómicos de Donostia. Una simbiosis de vinatería, delicatessen y restaurante. En Lukas se puede catar una notable selección de vinos nacionales y extranjeros. Alta calidad y variedad de conservas, todo tipo de condimentos, salsas, etc., delicadamente escogidos, pescados, mariscos, carnes del país, selecta charcutería, quesos... En su moderno comedor Lukas ofrece un excelente y económico menú diario. Todas sus secciones, incluidas las cafetería y el horno de pan, están atendidas por personal atento y especializado.

Plaza Julio Caro Baroja, 1 (Antiguo)
Avda. de la Zurriola, 1 (Edificio Kursaal)
Tel. 943 32 76 77

**RESTAURANTE BOKADO**

Situado en el remodelado edificio del Aquarium el moderno restaurante Bokado se inauguró en el verano de 2006. Sus enormes ventanales ofrecen una panorámica espectacular del mar Cantábrico y de la ciudad de San Sebastián: la bahía de la Concha, la playa de Ondarreta, la Isla, el monte Igeldo... inolvidable.

Cocina de autor, basada en la tradicional vasca revisada y modernizada.

Excelente.

Edificio Aquarium
Reservas: Tel. 943 43 18 42

**CENTRO COMERCIAL GARBERA**

Centro Comercial situado en San Sebastián, se caracteriza además de por la calidad de sus establecimientos por su muy cuidada atención al cliente. Desde espacios reservados para la lactancia de bebés, aparcamientos exclusivos para minusválidos, zonas Wi-Fi o parques infantiles con actividades para los más pequeños.

www.calleteaboca.com

GASTRONOMIA**1****GASTRONOMIA****8****SHOPPING**

SHOOPING**2**

BROSA Y CILVETI

Junto a la Avda. de la Libertad, Brosa, joyería de moda. Cilveti ofrece todo en bisutería, plata y perlas Majórica, cuenta además con establecimientos en los Centros Comerciales Bretxa, Garbera, Urbil, y Mendibil (Irún). La mejor plata de diseño, Kenzo, Cristian Lacroix, Antonio Miró, Devota & Lomba, Angel Schlessler, Roberto Torretta... Piedras naturales, ámbar con marcas como Yves Sant Laurent o Christian Dior, artículos de regalo. Relojes Swatch, Lotus, Festina, Seiko Guess, Citizen, Chipie, Calvin Klein, DKNY, Fósil...

Fuenterrabia, 2 y 4
(de 10.00 a 13.00 y de 16.00 a 20.00 horas)
Centros Comerciales Bretxa, Garbera, Urbil y Mendibil (Irún) abierto todo el día de 10.00 a 22.00 horas.
Tel. 943 42 68 89

SHOOPING**6**

BOULEVARD 15

Una de las firmas que da prestigio al comercio donostiarra. Siguiendo la tradición familiar, desde que se inició en 1928, esta tercera generación de especialistas ofrece en Boulevard 15, cazadoras, bolsos, y maletas de viaje entre una gran variedad de artículos de piel, zapatos, y complementos de todas las grandes marcas (Kenzo, Ungaro, ect.). Ahora incorpora productos de su propia firma, Boulevard 15, con originales diseños llenos de colorido.

Boulevard, 15
Tel. 943 421 359

SHOPPING**12**

BENEGAS

1908 es la fecha en que fué fundada esta prestigiosa perfumería y que hasta hoy sigue ofreciendo las mejores marcas internacionales en lo que a productos de perfumería y cosmética se refiere. Cuenta también con exclusivos complementos de regalo. Asimismo dispone de un servicio muy personalizado sobre cuidados faciales y corporales atendido siempre por un equipo de profesionales.

Garibay 12
Tel. 943 42 03 05

gipuzkoatour RECOMIENDA

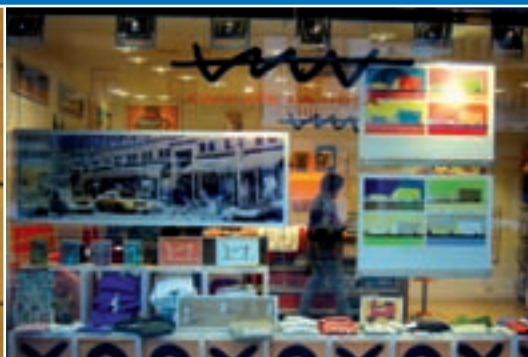


LOREAK MENDIAN OUTLET

Nueva tienda de Loreak Mendián EMDCI (Espacio Modernista De Chollitos Incomparables) o Outlet...

El local indispensable para modernistas de todas las regiones que sufren en silencio el ascenso del euribor. Una coquetada de tienda en Sagües, justo al lado del bar "el muro". Ropa y música para gente con cartera!

Calle Hernani 27,
TIENDA OUTLET EN SAGÜES
www.loreakmendián.com



CALLATE LA BOCA

Las tiendas CÁLLATE LA BOCA ofrecen diseños exclusivos en textil, láminas y complementos (paraguas, bisutería, bolsos, ...). En San Sebastián artículos específicos del edificio Kursaal, donde se ubica, permanece abierta toda la semana. Recientemente han inaugurado nuevas tiendas en otras ciudades.

SAN SEBASTIAN: Edificio Kursaal . Tel: 943 00 31 55
IRUN: Luis Mariano 4 . Tel: 943 63 39 18
PAMPLONA: Estafeta 21 . Tel: 948 22 87 22
GIRONA: Rambla Llibertat 23 . Tel: 972 22 49 98
MADRID: Barquillo 34 . Tel: 915228059
GIJON: Joaquín Fernández 12

www.calletelaboca.com



INTERIORES ANIMADOS

En el corazón de San Sebastián, enfrente del teatro Victoria Eugenia y el Hotel M^a Cristina. Interiores Animados, espacio de interiorismo ofrece las últimas tendencias en decoración. Mueble clásico y moderno. Mueble personalizado, lámparas de autor, papeles, telas, asesoramiento y decoración. Horario de comercio de 10,30 h. a 13,00 h. y de 16,30 h. a 20,00 h. Sábados tarde cerrado.

Oquendo, 12
Tel. 943 425 554

SHOOPING**7****SHOPPING****26****SHOPPING****11**

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Urgencias 112

Oficinas de Turismo

San Sebastián

C. Reina Regente, 3. 20003 Donostia
Tel.: 943 48 11 66 www.sansebastianturismo.com

Iraurgi Lantzen

Aizkibel, 16. 20720 Azkoitia
Tel.: 943 85 08 43 www.urolaerdia.net
e-mail: iraurgilantzen@jet.es

Goitur. Goierri

Ordiziarako industrialdea, Pab. 29. 20240 Ordizia
Tlf. 943 16 18 23 www.goierri.org
e-mail: goitur.goieki@goierri.org

Hondarribia - Fuenterrabia

Javier Ugarte, 6. 20280 Hondarribia
Tel. 943 64 54 58 www.bidasoaturismo.com
e-mail: turismo@bidasoa-activa.com

Oiartzun

Manuel Lekuona Biblioteca. 20180 Oiartzun
Tlf. 943 49 45 21 Fax. 943 49 46 14
www.oarsoaldea.net
e-mail: turbulegoa@oarsoaldea.es

Zarautz

Nafarroa kalea, z/g. 20800 Zarautz
Tlf. 943 83 09 90 Fax. 943 83 56 28
e-mail: turismoa@zarautz.org

Deba

Ifar Kalea 4. 20820 Deba Tlf. 943 19 24 52
www.deba.net turismoa@deba.net

Mutriku

Txurruka Enparantza. 20830 Mutriku
Tlf. 943 60 32 44 - 943 60 33 78
www.mutriku.net e-mail: turismo@mutriku.net

Tolosa

Santa Maria Plaza, 1. 20400 Tolosa
Tlf. 943 69 74 13 www.tolosaldea.net
e-mail: tolosaldeatour@euskalnet.net

Oñati

Foruen Enparantza, 4. 20580 Oñati.
Tlf. 943 78 34 53 e-mail: turismo@oinati.net

Lenbur Turismo Bulegoa

Mirandaloa Parkea
Telleriarte Auzategia, z/g. 20230 Legazpi
Tlf. 943 73 04 28
e-mail: mirandaola@lenbur.com

Zerain

Herriko Plaza, z/g. 20214 Zerain
Tlf. 943 80 15 05 www.zerain.com e-mail: turismobulegoa@zerain.com

Zumaia

Tlf. 943 14 33 96 www.zumaia.net
e-mail: turismoa@zumaia.net

Bergara

San Martin Agirre Plaza
Tel.: 943 77 91 28 e-mail: turismo@bergara.net

MUSEOS

Donostia-San Sebastián AQUARIUM-PALACIO DEL MAR

Paseo del Muelle,34
943 44 00 99

MUSEO CHILLIDA-LEKU

Caserío Zabalaga
943 33 60 06

MUSEO SAN TELMO

Plaza Ignacio Zuloaga, s/n
943 48 15 80

MUSEO NAVAL

Paseo del Muelle,24
943 43 00 51

MUSEO DEL CEMENTO

Avda. de Añorga, 36
943 36 41 92

KUTXAESPACIO DE LA CIENCIA

Mikeletegi pasalekua, 45
www.kutxa.net

Azpeitia

MUSEO VASCO DEL FERROCARRIL

Julian Elorza,8
943 15 06 15

Getaria

MUSEO BALENCIAGA

Parque Aldamar, 3
943 00 47 77

Legazpi

MUSEO DEL HIERRO

Mirandaola Parkea
Telleriarte auzoa z/g
20 230 Legazpi
943 73 04 28

Mutriku

MUSEO BENTALEKUA

Puerto. Vieja Cofradía. Mutriku
943 60 33 78.
Web: www.mutriku.net

Ormaiztegi

MUSEO ZUMALAKARREGI

Muxika Egurastokia, 6
943 88 99 00

Pasai Donibane

EMBARCACIONES TRADICIONALES

Donibane, 33
943 49 45 21

CASA VICTOR HUGO

Donibane, 63
943 34 15 56

el placer de desplazarse



VALLINA
BUS - AUTO

Paseo de Txingurri, 24
Tlfno.: 943 - 39 38 48
Fax: 943 - 39 92 77
20017 Donostia - San Sebastián
www.vallinagrupo.com

VEHICULOS CON CONDUCTOR · automóviles · microbuses · autobuses

Begiratu zientziari beste era batera

Mira la Ciencia con otros ojos

gizarte ekintza
obra social

hezkuntza
educación



ZIENTZIAREN KUTXAGUNEA
KUTXAESPACIO DE LA CIENCIA

Kutxak, bere Gizarte-Ekintzaren bidez, zientzia jolasgarriago bihurtzeko formula zehatza aurkitu du, **Zientziaren kutxaGunea**.

Ingurunean duguna hainbat sistema elkarreragileren bitartez uler dezagun asmatutako guneko bat. Hemen ukitu, behatu, ulertu, gozatu egin baitezakezu.

- 170 esperimentu interaktibo.
- 10 erakusketa finko (gaikakoak).
- Planetarium digitala eta Planetarium Txikia (umeentzako).
- Elektrizitate-tailerra.
- Denboraldi baterako erakusketak.
- Ikastetxeetarako hezkuntza-programak eta material didaktikoa.
- Animazio-ekintzak eta adin guztietako jendearentzako zuzeneko ikuskizunak.
- Aparkalekua, dohainik.

Kutxa, a través de su Obra Social, ha descubierto la fórmula para que la ciencia sea más divertida, **kutxaEspacio de la Ciencia**.

Un centro pensado para comprender lo que nos rodea mediante sistemas interactivos. Aquí puedes tocar, observar, comprender, disfrutar.

- 170 experimentos interactivos.
- 10 exposiciones temáticas permanentes.
- Planetarium digital y Planetarium Txiki (infantil).
- Taller de la electricidad.
- Exposiciones temporales.
- Programas educativos y material didáctico, para centros escolares.
- Actividades de animación y espectáculos en directo para todos los públicos.
- Parking gratuito.

Mikeletegi Pasealekua 45. DONOSTIA

Museoari buruzko informazioa osatzeko, bisita ezazu **kutxasocial.net** edo deitu **kutxaren** Gizarte Ekintzaren informazio-bulegora: **943 00 12 17**.

Mikeletegi Pasealekua 45. SAN SEBASTIÁN

Para más información sobre el museo, visita **kutxasocial.net** o llama a la oficina de información de la Obra Social de **kutxa**, **943 00 12 17**.

¿qué quieres mañana?

50% ocio



50% negocio

Disfruta Gipuzkoa al **100%**

Cierra los ojos y déjate llevar a un lugar donde el mar esculpe montañas, donde a tu paso, las piedras desvelan secretos milenarios y cada día te incita con un menú distinto.

Disfruta San Sebastián y Gipuzkoa. 50% sueño y 50% real.

Información y reservas On line:

www.gipuzkoaturismo.net



TURISMO
GIPUZKOA
HAIR TERÇA, HAIR HANDEA
TAN ROJARRA, TAN GRANDE



Gipuzkoako Foru Aldundia
Departamentu Foral de Turismo
Departamento de Turismo Gobierno Vasco
Departamento para el Turismo y la Sociedad del Gobierno Vasco

eUSKADI
ategin handiz
www.euskadi.net

C O S T A G I P U Z K O A | G I P U Z K O A V E R D E

