



Informazio guneak / Puntos de información

AIA

Pagoetako Parke Naturala
Parque Natural de Pagoeta
Iturraran baserria, 20809
☎ 943835389

iturraran@gipuzkoamendizmendi.net
www.aiapagoeta.com

ORIO

Orioko Turismo Bulegoa
Oficina de Turismo de Orío
Kale Nagusia 17, 20810
☎ 943835565



orioturismo@gmail.com
www.orio.eus

ZARAUTZ

Zarauzko Turismo Bulegoa
Oficina de Turismo de Zarautz
Nafarroa kalea 3, 20800
☎ 943830990



turismoa@zarautz.eus
www.turismozarautz.eus

Zarauzko hondartzako
informazio puntua (udan):
Punto de información
playa de Zarautz (verano)
☎ 943890377

GETARIA

Getariako Turismo Bulegoa
Oficina de Turismo de Getaria
Aldamar parkea 2, 20808
☎ 943140957



info@getariaturismo.eus
www.getariaturismo.eus

ZUMAIA

Zumaiaiko Turismo Bulegoa
Oficina de Turismo de Zumaia
Kantauri plaza 13, 20750
☎ 943143396



turismoa@zumaia.eus
www.zumaia.eus/turismo





KOSTA GASTRONOMIKA

Urola Kosta inguru paregabea duzu, naturak eta gizakiak historiaren bide luzean ondua. Ohitura zahar zein berrien sarean daude ehunduta Zumaia, Getaria, Zarautz, Orio eta Aia. Zer esanik ez gastronomian. Parrilla, burdina eta brasa, herri guztiak batzen gaituena, eta herri bakoitzak bere enbaxadorea: olagarroa, txakolina, azoka, gazta eta bisigua "Orio estilora". Aurkitu itzazu horien guztien zaporeak, historia, usainak, jatorria... Bost esperientzia dituzu eskura, gure Kosta Gastronomikaz goatzeko.

Es Urola Kosta un enclave rebosante de tradiciones insondables y sinergias en el cual la naturaleza y el ser humano han tendido puentes fascinantes entre Zumaia, Getaria, Zarautz, Aia y Orio. También en materia gastronómica, donde la parrilla, ese altar de hierro y brasas, es elemento común y donde cada localidad cuenta, al tiempo, con su propio embajador particular: el pulpo, el txakoli, el mercado de abastos, el queso y el besugo 'al estilo Orio'. Descubre sus sabores y sus historias, sus aromas y sus porqués, en cinco experiencias diseñadas para sacar todo el jugo a esta Kosta Gastronomika.

GETARIA



Txakolinaren ibilbidea
La ruta del txakoli



Kantauriko itsas brisa zakarraren eta gure orografia menditsuaren emaitza da txakolina: urteko ardo zuri txinpartaduna, mundu zabalean ospea irabazi duena. Txakolinaren ezaugarri organoleptikoak, egiteko era eta historia ezagutuko dituzu Getariako Txakolina Jatorrizko Deiturako hiru upeltegiren bisitan. Eta, nola ez, kontserbak eta txakolina dastatu ahal izango dituzu.

La recia brisa del Cantábrico y nuestra compleja orografía dotan de singularidad y carácter al txakoli, un vino blanco joven y chispeante apreciado en todo el mundo. Sus propiedades organolépticas, su elaboración y su historia quedarán al descubierto en nuestra visita a tres bodegas de la D.O. Getariako Txakolina, que incluye degustación de conservas y pintxos.

ORIO



Bisigua Orio estilora!
!Besugo al Estilo Orio!



Etorri, ikusi eta ezagutu bisigua Orioko estilora prestatzeko sekretu guztiak, gure erretegiatiko sukaldari maisuen eskutik. Esperientzia ahaztezina: errezeta honen historia eta jakingarriak, usainak, zaporeak eta, jakina, bisigua probatzeko aukera, txakolinarekin lagunduta.

Deja que los grandes maestros parrilleros te revelen todos los secretos del asador y del célebre besugo al estilo Orio. Vivirás una experiencia única en la que te empararás de aromas, sabores, trucos, historias y anécdotas que han hecho mítica esa receta que podrás degustar acompañada de una copa del mejor txakoli.

ZARAUTZ



Zarauzko Merkatua
El mercado de Zarautz



Ezagutu ezazu Zarauzko merkatua, gure baserritarren ahalegin eta lanaren emaitza koloretsua. Garaian garaiko produktuak, urte sasoi bakoitzaren uzta, eguneko arrainak, okela, zezina, hestebeteak, gaztak... Landare eta lore ikusgarriak. Bi hitzetan, bertako produkturik onenak.

Visita el mercado de abastos, colorista reivindicación y exposición del imprescindible trabajo de nuestros baserritarras. Su producción, genuino exponente del llamado producto de temporada, convive allí con pescados del día, carnes, chacinas y quesos sobresalientes, vistosas plantas y flores, y despachos de más alimentos autóctonos.

AIA



Aiako Gazta
El queso de Aia



Esnea, gatzagia eta bakteriak. Formula bakarra da, baina ez daude berdin-berdinak diren bi gazta. Animaliaien arraza, bizi ingurua, zaintzeko modua, ura, larreak... hortik dator gazta bakoitzaren berezitasuna. Aiak baldintza eta ezaugarri onenak ditu horretarako. Ezagutu bertatik bertara, artzainarekin, gaztagilearekin eta probatu.

Leche, cuajo, bacterias. La fórmula es la misma, pero no hay dos quesos iguales. Su calidad depende de la raza del animal, del entorno donde vive, del cuidado de los ganaderos, del agua y del pasto... En Aia se dan las mejores condiciones. Conócelas in situ, departiendo con un quesero y catando allí sus productos.

ZUMAIA



Flyscheko olagarroa
El pulpo del Flysch



Zatoz Geoparkeko itsaslabar eta bidezidorretara eta ezagutu flyscheko olagarroa harrapatzeko antzinako era eta sukaldatzeko modua. Olagarroa, natur inguru liluragarri honen irudia. Eta, esperientzia ikusgarri hau amaitzeko, dastatu pintxo bat eta txakolin freskoa.

Adéntrate en los acantilados y senderos del Geoparque y descubre las ancestrales técnicas de pesca y la tradición culinaria asociada al pulpo del flysch, molusco convertido en emblema de este fascinante entorno natural. Saborea un buen pintxo y un txakoli como broche final a una experiencia inolvidable.

Dastatu eta gozatu "Kosta Gastronomika" / Disfruta de "Kosta Gastronomika"



ORIO

Eguna: ostiralean. Ekaina, uztaila, abuztua eta iraila.
Ordua: 13:00-14:00. **Irteera puntua eta hizkuntza:** galdetu dataren arabera.
Prezioa: 25€ helduak, 15€ haurrak (<12).
Bisigu eta txakolin dastaketa sartuta.
Informazioa eta erreserbak: Orioko Turismo Bulegoa.
Aurrez erreserba egin behar da.

Día: los viernes. Junio, julio agosto y septiembre.
Hora: 13:00-14:00. Punto de salida y lengua: consultar según fechas.
Precio: 25€ adultos, 15€ niños (<12). Incluye degustación de besugo y chacolí.
Información y reservas: Oficina de Turismo de Orio, previa reserva.



GETARIA

Egunak: ekainak 19; uztailak 3, 17; abuztuak 7, 21; irailak 4 eta 18.
Ordua: 11:00. **Irteera puntua:** Elkano txakolindegitik, hileko lehen eta hirugarren igandetan.
Prezioa: 25€ helduak, 15€ haurrak (<12). Pintxo eta txakolin dastaketa sartuta.
Informazioa eta erreserbak: Getariako Turismo Bulegoa.
Aurrez erreserba egin behar da.

Días: 19 de junio; 3 y 7 de julio; 7 y 21 de agosto; 4 y 18 de septiembre.
Hora: 11:00. Punto de salida: La bodega de chacolí Elkano, el primer y tercer domingo de cada mes.
Precio: 25€ adultos, 15€ niños (<12). Incluye degustación de pintxos y chacolí.
Información y reservas: Oficina de Turismo de Getaria, previa reserva.



ZUMAIA

Eguna: larunbatetan. Ekainak 18; uztailak 9, 23; abuztuak 6, 13, 20, 27; irailak 10, 24.
Ordua: 11:30-13:30. **Irteera puntua:** Turismo Bulegoa.
Hizkuntza: galdetu dataren arabera.
Prezioa: 15€ helduak, 10€ haurrak (<12). Olagarro eta txakolin dastaketa sartuta.
Beharrezkoa: jantzi eta oinetako egokiak.
Informazioa eta erreserbak: aurrez erreserba egin behar da. Zumaia Turismo Bulegoa edo www.geoparkea.com

Día: los sábados. 18 de junio; 9 y 23 de julio; 6, 13, 20 y 27 de agosto; 10 y 24 de septiembre.
Hora: 11:30-13:30. Punto de salida: Oficina de Turismo.
Lengua: consultar según fechas.
Precio: 15€ adultos, 10€ niños (<12). Incluye degustación de pulpo y chacolí.
Información y reservas: Oficina de Turismo de Zumaia o www.geoparkea.com.



ZARAUTZ

Merkatuaren ordutegia: astelehenetik ostiralera 08:00-13:15 eta 17:00-20:15. Larunbatetan 08:00-14:00. Bisita librea.
Helbidea: Kale Nagusia 27 (Zigordia kaletik ere bi sarrera ditu)
Horarios del mercado: de lunes a viernes 08:00-13:15 y 17:00-20:15. Los sábados 08:00-14:00. Visita por libre.
Dirección: Kale Nagusia 27 (tiene dos entradas por la calle Zigordia)