



el le
• LEA ARTIBAI •

lurreko eta itsasoko zaporeak
sabores de tierra y mar



Zurekin partekatu nahi ditugu
mila ka urtean elikatu gaitutzen lur
eta itsaso hauekin lotutako herri,
paisaia, pertsona eta zaporeak.

Pueblos, paisajes, gentes y sabores
ligados a esta tierra y a esta
mar que durante milenios nos
ha alimentado y que queremos
compartir contigo.



PREMIUM
LEA ARTIBAI



Argitaratzilea | Edita: LEA ARTIBAI Garapen Agentzia | Agencia de Desarrollo.
Argazkiak | Fotografías: Aitor Ortiz, erredehierro, Klik Klak, Lea Artibaiko Landa Garapen Elkartea.
Argitalpena | Edición: 2014.

**Produktu
eta plater tipikoak**
Productos
y platos típicos

**Azokak, ekintzak
eta merkatuak**
Ferias, eventos
y mercados

**Plan eta esperientzia
gastronomikoak**
Planes y experiencias
gastronómicas

**Euskadi Gastronomika
Lea Artibain**
Euskadi Gastronomía
en Lea Artibai

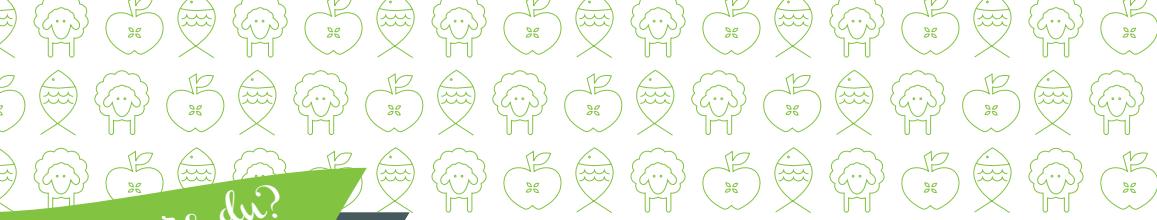
6 or.

12 or.

15 or.

18 or.





ser sapore di?
a qué sabe?



Lur eta itsaso zaporea... A tierra y mar...

Horixe da Lea-Artibairen zaporea: batzuetan, ahanztuta ditugula uste ditugun produktu eta zaporeak eskaintzen dizkigute lurak eta gure Kantauri itsasoak; kresalak txakolin mahaistia laztantzen ditu, eta gure mahaietara fresko-fresco eta zaporez beterik iristen dira bertan arrantzatzen diren arrainak.

Ezkutuko haran txikiak, olatuek zizelkatutako itsasertzak, hondartzak, padurak, itsaslabarrak, arrantza-portuak, baserriak, sagardia eta mahaistia leku ezin hobeak dira gure gastronomiaren esentzia berreskuratu duten zaporeez gozatzeko, gustu handiz eta mimoz egindako sukaldaritzaz, eta nor garen gogorarazten diguten une paregabeak berriz bizitzeko.

Así sabe Lea Artibai. Arropados por una tierra que nos ofrece productos y sabores que a veces pensamos haber olvidado, y por nuestro mar Cantábrico, cuya brisa acaricia las uvas del txakoli, y donde capturamos pescados frescos y sabrosos que llegan de manera directa a nuestras mesas.

Pequeños valles escondidos, costas escarpadas por las olas, playas, marismas, acantilados, puertos pesqueros, caseríos, manzanales y viñedos son los lugares perfectos para disfrutar de sabores que recuperan la esencia de nuestra gastronomía, de la cocina hecha con gusto y mimo y revivir así aquellos momentos únicos que nos recuerdan quiénes somos.

**Lekeitio, Ispaster, Mendexa, Amoroto, Gizaburuaga, Aulesti, Munitibar, Ondarroa,
Berriatua, Markina-Xemein, Etxebarria, Ziortza-Bolibar.**



*lur eta itsaso zaporea
a tierra y mar*

PREMIUM

Produktuak & Platerrak



Produktu eta plater tipikoak

Lurreko eta itsasoko produktuak dira Lea Artibaiko gastronomiaren eta sormen-eskulanan oinarri. Produktu autoktono, fresko eta sasoikoak, slow food filosofiarekin bat datorren OKM sukaldaritzaren joerei jarraituz, eskualdeko jatetxeetako kartak eta etxeetako menuak prestatzeko erabilten direnak.

Productos y platos típicos

Los productos de la tierra y de la mar son la base de la gastronomía y de las creaciones artesanas de Lea Artibai. Productos autóctonos, frescos y de temporada que siguiendo las tendencias de la cocina KM0, acorde con la filosofía slow food, encontramos en las cartas de los restaurantes y los menús de los hogares de la comarca.



Receta de marmitako errepta

Legatza Ondarroako erara Merluza a la ondarresa

Plater erraz honen sekretu nagusiak produktuan kalitatea eta freskotasuna dira: legatzarenak. Itsasertzeko herri polit honetako sukaldari eder batzen inprobisazioaren ondorio da plater honen jatorria, egur-ikatzik gabe geratuta, legatza prestatzeko beste modu bat pentstu behar izan baitzuen, mahaikideentzat.

Plato de sencilla elaboración cuyo secreto principal reside en la calidad y frescura del producto: la merluza. Su origen es fruto de la improvisación de una cocinera de esta bella localidad costera que al quedarse sin carbón vegetal tuvo que idear otra forma de cocinar la merluza para sus comensales.

Hegaluzea eta zapoa Bonito y rape

Itsasotik mahaira, Kantauri itsasoan arrantzatu eta eskualdeko portuetara iritsi orduko; Lea-Artibaiko jatetxeetako bi espezialitate dira.

Del mar a la mesa, pescados en el Cantábrico y recién descargados en los puertos de la comarca, son dos de las especialidades de los restaurantes de Lea Artibai.

Marmitako

Lurrak eta itsasoak bat egiten dute hegaluzearekin, patatekin, piperrekin eta tomatearekin egindako gisatu zaporetsu honetan. Euskal arrantzaleek euren itsasontzietan prestatzeko erabilten zuten marmitari edo eltzeari zor dio izena.

Tierra y mar se unen en este sabroso guiso elaborado con bonito (atún blanco), patatas, pimiento y tomate. Debe su nombre a la marmita u olla que utilizaban los "arrantzales", pescadores vascos, para prepararlo a bordo de sus embarcaciones.

Tipula, tomateak, piper berdeak eta baratxuriak txikitu, eta olio pixka batetkin sueztitu. Dena ongi bigunduta dagoenean, patatak bota, zurituta eta txikituta, minutu batzuetan sueztitu.

Piper txorizeroen haragia erantsi. Ura-rekin estali eta su motelean utzi, patatak egosi arte (15-20 minuti).

Hegaluzea erantsi, garbituta eta zati-tuta. Hiru minutu utzi egosten, eta gatz puntu probatu. Sutatik atera eta epel-tzen utzi 10 minutu, zerbitzatu aurretik.

Picar la cebolla, los tomates, los pimientos verdes y los ajos y rehogar con un poco de aceite. Cuando esté bien pochado, agregar las patatas peladas y troceadas y rehogar durante unos minutos.

Agregar la carne de los pimientos choriceros. Cubrir con agua y poner a fuego lento hasta que las patatas estén cocidas (15-20 minutos).

Añadir el bonito limpio y cortado en tacos. Dejar cocer otros 3 minutos y probar el punto de sal. Dejar reposar fuera del fuego 10 minutos antes de servir.

errepta
receta





Pastelak eta ogia

Los pasteles y el pan

Eskulan produktuak, baserriko ogia eta etxeko pastel eta postreak azpimarratuta; kaltitateko lehengaietan, antzinako zaporeak berruskuratu dituzte belaunaldi berrieik. Aipamen berezia merezzi dute produktu ekologikoak era-biltzen dituzten eskualdeko gozogileek.

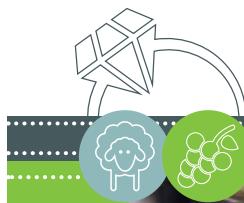
Productos artesanos entre los que destaca el pan de caserío y la gran variedad de pasteles y dulces caseros que, en manos de las nuevas generaciones y utilizando materias primas de calidad, recuperan los sabores de antaño. Mención especial merecen la presencia en la comarca de obradores que utilizan productos ecológicos para sus elaboraciones.



Lurreko produktu freskoak Producto fresco de la huerta

Sagarrak, kiwiak, tomateak, piperrak eta porruak... Fruta eta barazki freskoak, horietako asko nekazaritza ekologikokoak, lurraren berezko emankortasuna errespetatzen dute-nak, produktuaren berezko zaporeari eutsiz.

Manzanas, kiwis, tomates, pimientos y puerros... Frutas y hortalizas frescas procedentes muchas de ellas de la agricultura ecológica que respeta la fertilidad natural de la tierra, manteniendo el auténtico sabor del producto.



Gazta eta txakoli
Queso y txakoli



Bioberdea aholkua Cosejo Bioberdea



Aurki ditzagun, berriz ere, tokiko sukaldaritzaren usainak eta aberastasuna... Osasuna, ongizatea eta bizi kalitatea transmititu eta partekatu nahi ditugu gure bisitariekin. OKM filosofia, gastronomia osasungaria, hurbileko eta kaltitate handiko produktuekin.

Redescubramos los aromas y la riqueza de la cocina local... La salud, el bienestar y la calidad de vida son elementos que queremos transmitir y compartir con los que nos visitan. Filosofía KM0, gastronomía saludable, con productos de proximidad y de primera calidad.



Gazta Queso

Idiazabal sor-markako artzain gazta, kalitate handikoa, eskuadako artzainek latxa ardi autoktoñoen esnearekin eskulangileen erara egindakoa.

Queso de pastor D.O. Idiazabal de gran calidad, elaborado artesanalmente con leche de oveja latxa autóctona, por los pastores de la comarca.



Gozatu Lea-Artibain bertako produktuen zapore eta egitura askotarikoez, hartu atsegin gaztaren intentsitatearekin eta gure mahatsondoen txakolinaren ñabardura garratzekin.

Disfruta en Lea Artibai de la variedad de sabores y texturas que te ofrecen sus productos, deléitate con la intensidad del queso acompañado de los matices ácidos del txakoli de nuestras cepas.



Txakolina Txakoli

Ardo zuria da, gaztea, zapore garratz berezia dauka, eta ezin hobeto uztartzen da gure produktuekin. Bizkaiko Txakolina sor-markakoa da Lea-Artibaiko txakolina, eta txakolina ekoizteko erabiltzen den mahatsaren kalitatea eta mahastiak itsasotik hurbil egoteak ematen dion puntuaria dira horren ezaugarri.

Vino blanco, joven y con un característico sabor ácido que marida a la perfección con nuestros productos. Perteneciente a la Denominación de Origen Bizkaíako Txakolina, el txakoli de Lea Artibai se caracteriza por la calidad de la uva con la que se elabora y la impronta que le confiere la cercanía de sus viñedos al mar.

Sagardoa Sidra

Sagardoa da beste edari tradicionaleako bat, sagar-ardoa. Behe Erdi Arotik ekoizten da edari freskagarri hau eskualdean, Ziortzako monasterioko dokumentuek erakusten duten bezala.

Otra de las bebidas tradicionales es la sidra, en euskera "sagardoa" que significa vino de manzana. La elaboración de esta refrescante bebida en la comarca se remonta a la Baja Edad Media, tal y como queda documentado en la abadía de Ziortza en Zenarruza.



Arrain-kontserbak Conservas de pescado

Kontserba-industria Euskadiko industria zaharrenetakoakoa da, eta protagonismo berezia du Lea-Artibain. Kantauriko hegalue eta antxoa kontserbetan espezializatuta, nazioartean ospe handia duten enpresen presentzia azpimarratu behar da, euren produktuak eskulangileen erara prestatzen dituztenak, oraindik ere, hautaketa eta prestaketa prozesua zainduz.

La industria conservera es una de las más antiguas de Euskadi y tiene especial protagonismo en Lea Artibai. Especializadas en la conserva de bonito del norte y anchoa del cantábrico, destaca la presencia de empresas de gran prestigio internacional que continúan preparando sus productos de forma artesanal, siguiendo un cuidadoso proceso de selección y elaboración.

Barazki-kontserbak Conservas vegetales

Hauxe da eskualdeko eskulangileen beste jarduera bat, bertako kalitate handiko produktuekin egindako marmelada eta barazki-kontserbena batez ere.

Es otra de las actividades artesanales de la comarca, centrada principalmente en la elaboración de mermeladas y conservas de verduras con productos autóctonos y de gran calidad.



*Lur eta itsaso zaporea
a tierra y mar*

PREMIUM

Azokak & Ekintzak

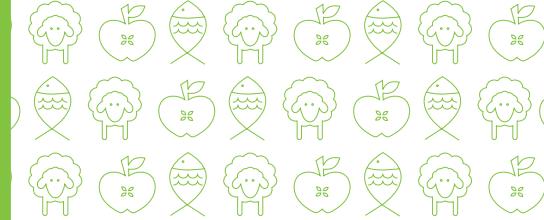


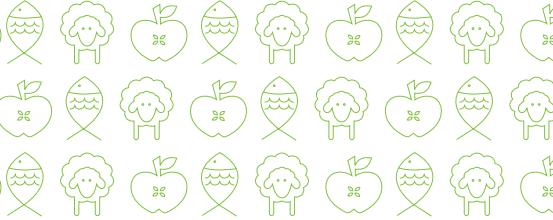
Azoka, ekintza eta merkatuak

Egin tartetxo bat zure agendan, eta etorri lurreko eta itsasoko produktuak protagonista dituzten ekintzez gozatzera.

Ferias, eventos y mercados

Haz un hueco en tu agenda y acércate para disfrutar de las numerosas citas en las que los productos de la tierra y de la mar son los auténticos protagonistas.





azokak ferias:

Ots./Feb.

Markina-Xemein:
Landare azoka. | Feria de plantas.

Api./Abr.

Ondarroa:
Legatz Eguine. | Fiesta de la merluza.

Mai./May.

Berriatua:
Kontserba azoka. | Feria de conservas.

Mendexa:

Eskulan eta Landare azoka.
Feria de artesanía y plantas.

Ondarroa:

Antxoa Eguine. | Fiesta de la anchoa.

Lekeitio:

Iparraldeko Haizeak. Ipar Euskal Herriko produktuen azoka.
Feria de productos tradicionales de Iparralde.

Eka./Jun.

Etxebarria:
Ganadu azoka. | Feria ganadera.

Uzt./Jul.

Lekeitio:
Hegaluze Eguine. | Feria del bonito.

Abu./Ago.

Ondarroa / Lekeitio:
Eskualdeko produktuen azoka.
Feria de productos comarcales.

Ira./Sep.

Ispaster:
Nekazaritza azoka. | Feria agraria.

Urr./Oct.

Markina-Xemein:
Nekazaritza eta abeltzaintza azoka.
Feria agrícola-ganadera.

Az./Nov.

Ondarroa:
Lore eta Landare azoka.
Feria de flores y plantas.

Abe./Dic.

Lekeitio:
Santo Tomás azoka.
Feria de Santo Tomás.

Az.-Abe./
Nov.-Dic.

LEKEITIO:

"Tximinoiaren Jardunaldi gastronomikoak"
Ikasketa tailerrak, txipi-pintxo ibilbidea,
sukaldaritzako plater bereziak, bisita guidatuak
Sosoaga dolarera, etc.

"Jornadas gastronómicas del chipirón"

Talleres de aprendizaje, ruta txipi-pintxo, platos
especiales en restauración, visitas guiadas al
Lugar de Sosoaga, etc.

jaietan
en fiestas

LEKEITIO/ONDARROA:

Marmitako, paella eta bakailao lehiaketak.
Concursos de marmitako, paella y bacalao.

Abu./Ago.

LEKEITIO:

Hegaluze arrantza lehiaketa.
Concurso de pesca de atún.

GAINERAKO HERRIETAN | DEMÁS MUNICIPIOS:

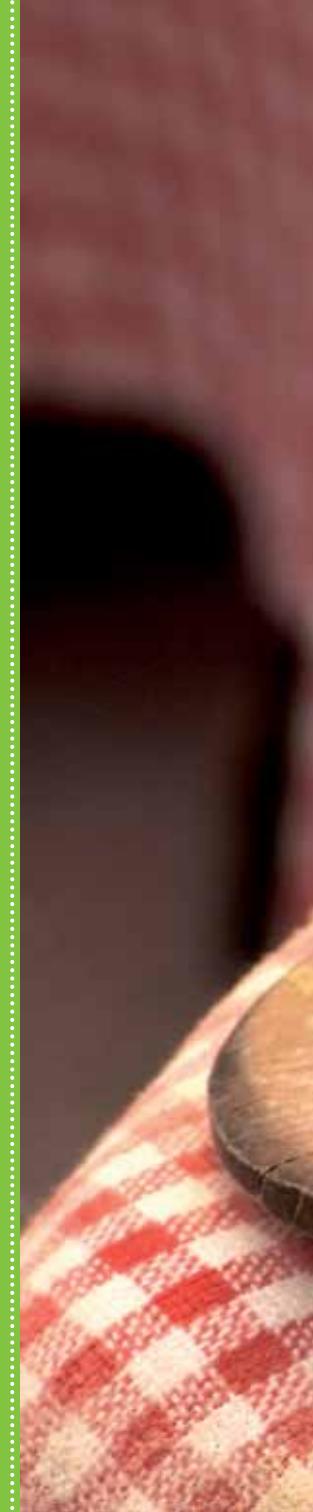
Herri bazkariak urtean zehar.
Comidas populares a lo largo del año.

*asteroko merkatua
mercados semanales*

ONDARROA: Asteartea | Martes

LEKEITIO: Asteazkena | Miércoles

MARKINA-XEMEIN: Osteguna | Jueves



*lur eta itsaso saporea
a tierra y mar*

PREMIUM

Planak & Esperientziak



Plan eta esperientzia gastronomikoak

Ezagutu 400 urtetik gorako historia duen txakolin dolare bat, eta Marierotan, museo bihurtutako Euskadiko lehenengo marea-errotan, irina nola ekoizten zuten; ezagutu eskualdeko historia eta tradizio nagusiak, ibilbide gastronomikoen bidez, eta murgildu Lea-Artibaik eskaintzen dizkizun itsas eta gastronomia esperientzietan.

Planes y experiencias gastronómicas

Descubre un lugar de txakoli con más de 400 años de historia y la elaboración de la harina en el primer molino de mareas municipalizado de Euskadi, recorre la historia y tradiciones más arraigadas de la comarca a través de sus rutas gastronómicas y sumérgete en las experiencias marineras y gastronómicas que Lea Artibai te ofrece.



PREMIUM

Planak & Esperientziak



Informazioa | Información:

Lekeitioko Turismo Bulegoa.
Oficina de Turismo de Lekeitio.
T. 94 684 40 17
www.faro-lekeitio.com
turismo@lekeitio.com

Lagar de Sosoaga Dolarea,

Lekeitioko Itsas Ondarearen Zentroa.
Centro de Patrimonio Marítimo de Lekeitio.

Bisita gidatuak Euskadiko txakolin dolare zaharrenera, Ardoaren eta Arrainaren Ibilbidearekin lotuta.

Visitas guiadas al lagar de txakoli más antiguo de Euskadi, relacionado con la Ruta del Vino y del Pescado.

Marierrota,

Mendaxako marea-errota.
Molino de mareas en Mendaxa.

Antzinako errotaren Interpretazio Zentroa eta arto-ehotze erakustaldia. Mareen errotaria esperientzia eskaintzen da, taloak egiten ikasteko tailerra barne.

Centro de Interpretación del antiguo molino y exhibición de molienda de maíz. Se ofrece la experiencia El molinero de las mareas, que incluye un taller de talo.

GR-38,

Ardoaren eta Arrainaren Ibilbidea.
Ruta del Vino y del Pescado.

Erdi Aroko merkataritzabide erabilienetako batera eramango zaitu ibilbide honek; Ardoaren eta Arrainaren Ibilbideak Arabar Errioxarekin lotzen zuen Euskal Herriko kostaldea, eta zerealak, olioa eta ardoa arrain freskoarekin eta gatzunetan jarritakoarekin trukatze-ko erabiltzen zen. Gaur egun, eskuadale hauetako naturaz eta paisaiaz gozatzeko ibilbidea da, bai eta bertako gastronomiarekin indar hartzeko bide ere.

Recorrido que te transportará a una de las rutas comerciales más transitadas del medievo, la Ruta del Vino y el Pescado que conectaba la costa vasca con Rioja Alavesa y en el que se intercambiaban cereales, aceite y vino, por pescado fresco y en salmuera. Hoy, constituye un atractivo itinerario para disfrutar de la naturaleza y el paisaje de estas comarcas y reponer fuerzas deleitándose con su gastronomía.





Informazio | Información:

Ondarroako Turismo Bulegoa.
Oficina de Turismo de Ondarroa.
T_94 683 19 51
turismobulegoa@ondarroakoudala.net

Ibilbide gastronomikoak Rutas gastronómicas

Eskualdeko hainbat enpre-
sak eskaintzen dituzte pintxoak
eta txakolina dastatzeko ibilbi-
deak eta bisita-zerbitzua.

*Existen varias empresas en
la comarca que ofrecen rutas
con degustación de pintxos y
txakoli, y servicio de visitas.*



Lekeitio arrantzalea Lekeitio marinero

- Ezagutu Santa Katalina Itsasargia, Euskal Herrian bisita daitekeen bakarra.
- Lagundu Lekeitioko arrantza-portuan ontzietakozamalanak egiten dituzten neskatilei.
- Ezagutu herri arrantzale honen hirigune historikoa, pintxo bat eta txakolin bat dastatuz amaitzeko.

- Visita el Faro de Santa Katalina, el único visitable en Euskadi.
- Acompaña a las neskatinas descargando los barcos en el puerto pesquero de Lekeitio.
- Descubre el casco histórico de esta villa marinera, finalizando con la degustación de un pintxo y un txakoli.

Itsasoaren oraina El presente de la mar

- Ezagutu Ondarroako arrantza-portuko jarduera eta lonjako arrain-salmenta.
 - Bisitatu kontserba-enpresa bat, produktuak nola ekoizten dituzten ikusteko.
 - Iibili hirigune historikoan barrena, herri arrantzale honen historia jakiteko.
-
- Conoce la actividad del puerto pesquero de Ondarroa y la venta de pescado en la lonja.
 - Visita una conservera para ver el proceso de elaboración de sus productos.
 - Recorre las calles del casco histórico para conocer la historia de este pueblo marinero.



Euskadi Gastronomika Turismo Klubeko kide diren eskualdeko enpresak, kalitateko kultura gastronomikoari balioa emateko lan egiten dutenak.

Empresas de la comarca que pertenecen al Club de Turismo Euskadi Gastronomika, que trabaja por la puesta en valor de una cultura gastronómica de calidad.



**Jatetxeak
eta pintxo tabernak**
Restaurantes
y bares de pintxos



Restaurante Batzoki Ondarroa Jatetxea 
Artabide, 36 | Ondarroa
T_94 683 26 65
www.restauranteondarroabatzokia.com

Restaurante Beitia Barri Jatetxea
Pascual Abaroa, 25 | Lekeitio
T_94 646 61 44
www.beitiabarri.com

Restaurante Egaña Jatetxea 
Antiguako Ama, 2 | Lekeitio
T_94 684 01 03
www.eganarestaurante.com

Restaurante Ibai-Gane Jatetxea 
Ugaran, Oleta | Amoroto
T_94 684 13 59
www.ibai-gane.com

Restaurante Ikstei Jatetxea 
Iruzubieta, 3 | Ziorrta-Bolibar
T_94 616 81 27
www.ikstei.net

Restaurante Itsas Lur Jatetxea
San Agustín, 4 | Markina-Xemein
T_94 616 78 09

Restaurante Sutargi Jatetxea
Nasa, 11 | Ondarroa
T_94 683 22 58
www.sutargi.com

Bar Trinkete Taberna 
Eusebio Erkiaga, 3 | Lekeitio
T_94 684 41 75



Ostatuak Alojamientos



Agroturismo Akuiola Nekazalturismoa

Laixer | Gizaburuaga
T_94 684 12 13
akuiola@hotmail.com
www.nekatur.net/akuiola

Agroturismo Ikestei Nekazalturismoa

Iruzubieta, 3 | Ziertza-Bolibar
T_94 616 81 27
ikestei@telefonica.net
www.ikestei.net

Hotel Zubietza 3* Hotela

Atea, s/n | Lekeitio
T_94 684 30 30
hotelzubietza@hotelzubietza.com
www.hotelzubietza.com



Museo eta Interpretazio Zentroak Museos y Centros de Interpretación



Lagar de Sosoaga Dolarea

Plaza Independencia, s/n | Lekeitio
T_94 684 40 17
www.faro-lekeitio.com

Zerbitzu empresak Empresas de servicios



Bauskain
Arretxinaga, 34 | Markina-Xemein
T_94 424 90 59
www.cafesdebilbao.net

Turismo bulegoak Oficinas de turismo



Oficina de Turismo de Lekeitio Turismo Bulegoa

Plaza Independencia, s/n | Lekeitio
T_94 684 40 17
turismo@lekeitio.com
www.lekeitio.org

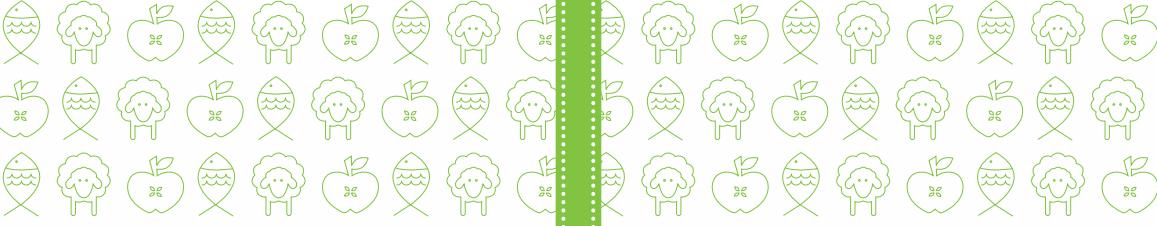
Oficina de Turismo de Ondarroa Turismo Bulegoa

Antigua Kofradia - Erriberia, 9 | Ondarroa
T_94 683 19 51
turismobulegoa@ondarroakoudala.net
www.ondarroa.eu

Oficina de Turismo de Berriatua

Turismo Bulegoa - PRODUKTON

Erriberia, 39 | Berriatua
T_94 613 99 47
produkton@berriatua.org
www.oizegin.com



Leartibai
Garapen Agentzia

G
EUSKADI
gastronomika

 **BIZKAIA**
be basque