Urteroko osagaiak prest azaroaren 13an udazkeneko feriez gozatzeko

Malerrekako abelbururik ederrenak eramanen dituzte Merkatuko Plazara eta lanerako tresnen eta makinen erakusketa eginen dute Bordatxo atarian



UTZITAKOA

Udazkenean sartu orduko egutegia esku artean hartu eta jende aunitzen galdera izan ohi da: noiz dira Donezteberko feriak? Ez da harritzekoa zalantza izatea, ez delako beti data berean ospatzen. Aurten azaroaren 13an izanen dira eta heldu den urtekoak noiz izanen diren jakiteko formula azaldu du Jon Telletxea Doneztebeko Udaleko zinegotziak: «Garai batean Doneztebeko Feriak ortzegun eta ortziralean izaten ziren. San Martin Egunetik hurbilen zegoen ortzegunean hasten ziren eta azaroaren 11 ortzeguna zenetan, hurrengo astean ospatzen zituzten. Orain Doneztebeko Feriak ortziralarekin ospatzen dituzten arren, ohitura hori mantendu dute. 2027an, San Martin Eguna ortzegunean izanen denez, azaroaren 19an izanen dira». Heldu den urtekoei begira jarri aitzinetik, aurtengoak ospatu behar dituzte eta goizean goizetik nabarituko da mugimendua herrian. Malerrekako abelbururik ederrenak ikusteko aukera izanen da Merkatuko Plazan, 10:00etatik 14:00etara. Azienda saila bilduko da eta horien bueltan argazkia osatuz, ikusmiran doazenak edo tratuan aritzeko asmoa dutenak bilduko dira. Tenore berean, Bordatxo inguruko aparkalekura hurbiltzen denak lanerako tresnak eta makinak ikusteko aukera ere izanen du.









AINHOA
ALTZUGUREN MITXELENA
ABOKATUA
ZERBITZUA EUSKARAZ
Dibortzioak | Kontratuak | Arazo administratiboak
BERA | M. 630 972 189 | ainhoaaltzuguren@gmail.com

GAZUME JATETXEA
Tradizioa, etxean egindako janaria
EGUNEKO MENUA
KARTA
OSPAKIZUNAK
MERKATU BIDEA, 8 | DONEZTEBE
T. 848 680 888

AMA KONTXA
GASOLINDEGIA
ONGI PASA FERIAK!
DENDA AUTOMATIKOA
24 ORDUZ IREKIA
ERREGAI ULTRAFILTRATUA
(A GASOLIOA, SP95, B GASOLIOA ETA ADBLUE)
KUTXAZAIN AUTOMATIKOA
ARROPA GARBIGAILUA ETA LEHORGAILUA
PRIVADO
SHOP 24H
Ctra. N-121-A - Km 48,8 • DONEZTEBE
T. 948 450 272 · 948 450 787

«Bezeroekin zuzeneko hartu-emana izateko aukera polita ematen dute feriek»

IMANOL KEREJETA AGIRRE AGRICOLA BIDASOA



UTZITAKOA

Eneritz Iraola IRUN

Aitaren pausoei segika hartu zuen Imanol Kerejeta Agirrek Agricola Bidasoa enpresaren ardura: «Nire aita 2024an zendu zen eta 45 urte egin zituen hemen lanean. Familiako bigarren belaunaldia naiz negozio honetan eta Josune arrebak ere bertan egiten du lan». Traktore kontuak txikitatik aditu izan ditu etxean Kerejetak eta miresmenez oroitzen ditu bere aitari entzundako istorioak: «Agria markako traktore pila bat saldu zituen Bidasoa bailaran. Urterik hoberenak harrapatu zituen. Kontatzen zuen anekdota bezala hamabost egunero izaten zela feria eta bi traktorerekin joan eta biak saltzen zituela. Kontuak atera... horrek esan nahi du astero traktore bat saltzen zuela». 80. hamarkadan izan ziren urterik hoberenak, eta «gaur egun hori utopia» bat dela azaldu du: «bizimodua aldatu da eta guk ere momentuko eskaeretara egokitu dugu gure eskaintza».

Enpresaren norabidea eta kokalekua aldatzea eragin zuen horrek: «Irungo erdialdean genuen tailerra eta 2011.urtean hiriko kanpoko aldera ateratzeko apustua egin genuen. Marka berri batzuekin hasi ginen lanean eta hor hasi zen pixkanaka gure enpresa handitzeko prozesua». Gaur egun bi arlotan ari dira lanean: «lorezaintzako eta nekazaritzako tresneria saldu eta konpontzen dugu».

Ez zaie lanik falta, « sasia eta zikina ez da jaiotzez gelditzen. Aurten ere idortea izan dugu, baina belar txarra behetik gora doa. Mendia eta ingurua garbi ikusi nahi duenak makinarian gastatzea beste erremediorik ez du». Bide horretan ari dira lanean, «teknologia erritmo bizian doa eta makina berri gehiago, lorategiko robotak, traktoreetan ere iraultza... gertatzen ari da. Lorezaintzarako tresnerian: Stihl, Grillo eta Toro marken zerbitzu ofiziala gara. Eta nekazaritzako makinarian Kioti, Solis, Dimago, Agrator...». Aipatu du azken urteetan lorezaintzako produktuen eskaerak nabarmen egin duela gora, «baina inguruan askok erretiroa hartu eta erreleborik ez dagoenez, traktoreen kontzesionario gutxiago daude eta horretan ere, lan karga handiagoa dugu».

Feriaz feria

Agenda estu izan arren, baditu egutegian gorriz seinalatutako egunak «Elizondo, Doneztebe eta Lesakako udazkeneko ferietara urtero joaten gara, baita udaberriko ferietara ere». Ferietako giroa gustuko duela aitortu du Kerejetak: «Bezeroekin

zuzeneko hartu-emana izateko aukera polita ematen dute feriek. Jende asko etortzen da ikusmiran eta makinaria berria erakusteko aukera ona izaten da. Gero oroitzen dira, makina hura ikusi zutela Donezteben maldan lanean eta informazio eske etortzen dira». Ez hori bakarrik: «bat baino gehiago izaten dira nirekin solasean hasita aspaldian traktorearen azterketa egin gabe dutela oroitzen direnak. 'Imanol hiru urte daramatzat traktorearen azterketa egin gabe, apuntatu eta esan mekanikoari etortzeko. Horrelako gauzak ferietan pasatzen dira».

Luzera begira

Garai bateko salmenta handiak egiten ez dituzten arren, «luzera begira lan egiteko» aukera ematen dute feriek: «makinaria handia erosi nahi duenak badaki nora etorri eta ez da feria egunaren esperoan egoten, baina salmenta ttikiagoak egiteko baliagarria izaten da». Adibidea ere eman du: «lehenbiziko Grillo 4x4 desbrozadora sartu genuenean jendeak esaten zuen horrek ez du ezertarako balio, baina gero Donezteben ikusi zutenean aldapan lanean... bakarren bat animatu zen erostera eta urteetan poderioz ikusten duzu zabaltzen doala. Ahoz ahokoa da hobekien funtzionatzen duena, eta bizilagunari ongi funtzionatzen diola ikustea».

Berrikuntza

Etengabe berritzen ari den sektorea da beraiena: «Batez ere lorezaintzan, aurten izugarrizko iraultza gertatu da lorategiko robotetan. Duela urte batzuk pentsaezinak ziren gauzak egiteko gai dira orain». Hori dela eta, garrantzia handia ematen diote formazioari: «zortzi pertsona gaude lantokian eta urtean astebete pasatzen dugu formazioetan. Ezinbestekoak dira eta sektorean gabiltzanon artean ere asko hitz egiten dugu: zerk funtzionatzen duen eta zerk ez». Etorkizunera begira, argi dio, «teknologia berrietara egokitzen asmatzea» izango dela erronka: «hain azkar doa dena... Idi paretik traktorera pasa zirenean, hamar bat urtez bazuten lana traktoreak saltzen. Orain teknologia horren azkar doa... niretzat erronka da egokitzen jakitea».

Zerbitzu pertsonalizatua

Produktuak saltzeaz gain, mantentze eta konponketa lanetaz ere arduratzen dira Agricola Bidasoan: «saltoki handietan ez bezala, salmenta ondorengo zerbitzuaz ere arduratzen gara. Salmenta egitean ez da hor bukatzen bezeroarekin dugun hartu-emana. Konfiantza erlazio bat da eta edozein arazo, zalantza... baldin badute norbait dute beste aldean. Zerbitzu pertsonalizatua eskaintzen diegu bezeroei, horixe da gure bereizgarria». Argi dio: «Zerbitzurik ez bagenu emango, ez genuke ezer salduko».

Azaroaren 13an, Bordatxoko aparkalekuan duzue Agricola Bidasoakoekin hitzordua: «etorri, ikusi eta galdetu. Zuen esperoan izanen gaituzue».

«Edozein arazo, zalantza... baldin badute norbait dute beste aldean. Zerbitzu pertsonalizatua eskaintzen diegu bezeroei»



















Herriko alde zaharrean 140 bat salmenta postu jarriko dituzte

Bertako eta kanpoko saltzaileek egun osoan izanen dituzte irekita postuak eta herriko merkaritariek ere karrikara aterako dituzte salgaiak

Doneztebeko karrikek kolore eta usain berezia izanen dute azaroaren 13an. Salmenta postuek jantziko dituzte alde zaharreko ia izkina guztiak, goizean hasi eta ilunabarrera arte: «750 bat metro izaten dira denera, 140 bat salmenta postutan banatuta». Gozokiak, eztia, gaztainak, ogia, taloa, gazta, baratxuriak... erosteko aukera izanen da eta horien aldamenean, arropa, oinetakoak, galtzerdiak eta aterkiak ere jarriko dituzte salgai. Tripazorriak ase eta udazkenerako etxeko despentsa eta armairua betetzeko aukera izanen dute erosleek. Eskualdeko ekoizleek eta kanpotik joandako saltzaileek paratuko dituzte postuak eta herriko hainbat merkatarik ere karrikara aterako dituzte beraien produktuak. Antolatzaileek azaldu dutenez, «arrakasta handia dute Doneztebeko feriek. Azken urteetan saltzaile kopuruak mantendu dira eta urtetik urtera metro gehiago eskatzen dituzte». Pagotxaren bila doazenek begiak zorrotz izan beharko dituzte hainbertzeko aukeraren artean. Mendaur institutuko DBHko laugarren mailako ikasleek ere ikasbidaiarako sosa ateratzeko postua paratuko dute eliz atarian.



UTZITAKOA

Postuz postuko erronda egin ondotik, ostatuetan elkartzeko aitzakia ere ematen dute Doneztebeko Feriek. Mahaiaren bueltan otordu ederra egiteko aukerarik ez da faltako, indarrak hartzeko tragoxka egin edo zerbait jatekoa ere bai. Besta goizaldeko ordu ttikiak arte luzatuko duenik ere izanen da. Doneztebeko eta inguruko ostatuetan jan-edanak antolatzen hasiak dira dagoeneko. Ohiko ostatuez gain, Lapaitza Bertizaranako eta Malerrekako Gazte asanbladak Herrigunean ostatua irekiko duela ere jakinarazi du.



BIDASOA

GURPILAK - GASOLINDEGIAK

1999. URTETIK

GASOLIOA ETXERA eramaten dugu



PARTIKULAR ETA GARRAIOLARIENTZAT ZERBITZU ANITZAK

Ibilgailu guztietarako gurpil eskaintza bereziak
24h-ko asistentziak errepideetan
IAT aurreko zerbitzua dohainik
Gasolindegiak 24h irekita

609 446 693 - 679 204 872

bidasoa@neumaticosbidasoa.es

www.neumaticosbidasoa.es

Eska ezazu BIDASOA txartela erregaian deskontuak izateko

Alkaiaga Industrialdea
Ziobi Kalea 6
31770 Lesaka (Nafarroa)
948 625 663 - 636 293 125

Ongi pasa feriak!

Noain-Eskiroz Industrialdea
Y Kalea 10
31110 Noain (Nafarroa)
948 312 239 - 679 204 872



Feria zoriontsuak opa dizkizuegu!

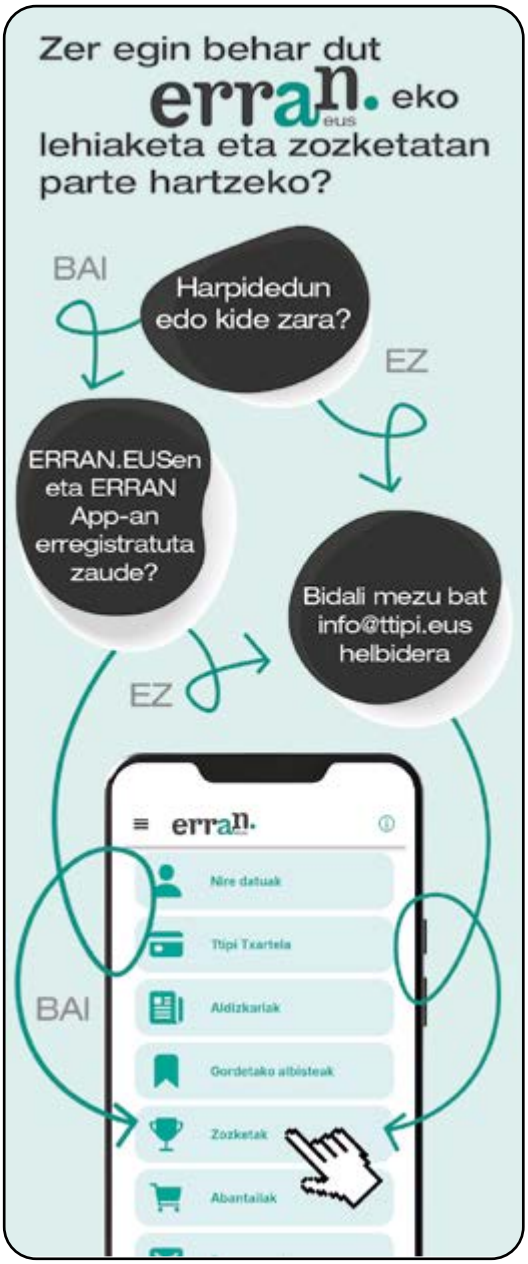
IRURITA RUBIO
HORTZ KLINIKA

Odontopediatria | Irribarrearen diseinu digitala | Hortzetako estetika
Hortz-zuritze | Ortodontzia konbentzionala | Inplanteak
Endodontzia | Ortodontzia ikusezina | Periodontzia | Kirurgia

+34 948 450 267 | +34 618 480 553 | clinicadentaliruritarubio.es







«Doneztebeko Ferietan 300 lagun baino gehiagori ematen diegu otordua»

PAULA APEZTEGIA LOIARTE SANTAMARIA JATETXEA



ONDIKOL

Eneritz Iraola DONEZTEBE

Santamaria jatetxeko sukaldean eltzea su goxoan ikusi du ttikitatik Paula Apeztegia Loiartek. Orain, bera da Joxe Apeztegia anaiarekin batera su hori piztuta mantentzeaz arduratzen dena. 1973. urtean ireki zuen jatetxea bere amatxik, Julita Lanaspa Santamariak: «40 urte zituela senarra hil zitzaion eta aitzinera egin ahal izateko ireki behar izan zuen jatetxea. Gero, nire gurasoek hartu zuten eta hirugarren belaunaldia gara gu».

Erreleboa hartzeko momentua ailegatu zenean familiako negozioari segida emateko apustua egin zuen: «bertan hazi gara, etxetik jaso dugu. Lanbide gogorra da, baina aunitz ematen dizu bueltan. Pena da jatetxeak ixten ari direla ikustea. Asteburuan atera eta bazkaldu edo tragoxka bat hartzeko tokirik ez dagoela ikustea. Ostatu edo jatetxe batek bizia ematen dio herriari».

Amatxiren oinordetza

Santamaria jatetxeari buruz solasean hasitakoan, behin baino gehiagotan aipatu du Julitaren izena: «amatxi eredua izan da guretzat. Garai haietan etxetik kanpo gizonezkoek bakarrik egiten zuten lan eta, egoerak hala behartuta, bere negozioa martxan jartzeko gai izan zen. Santamaria etxe normal bat zen eta atautxi hil zenean langile batzuei bazkariak ematen hasi eta pixkanaka denborarekin negozioa zabaltzen joan zen». Denborarekin zerbitzua egokitzen joan dira, baina beti izan dute presente bete beharreko premisa bat: «amatxik argi utzi zuen, ez zuela inor gure jatetxetik gosez ateratzea nahi».

Ferietako menua

Amatxiren errana betetzen dutenaren erakusle da Doneztebeko Ferietan zerbitzatzen duten menua: «betiko menua eta zerbitzatzeko modua mantentzen ditugu. Jendea mahaian jartzen da eta erdira ateratzen ditugu arrain zopa, garbantzuak eta paella. Gero, arraina, legatza eta ajoarrieroa edo txipiroiak eta aukeratzeko txuleta, usoa edo bildots errea. Akitzeko, postrea, kafea eta

«Lanbide gogorra da, baina aunitz ematen dizu bueltan. Ostatu edo jatetxe batek bizia ematen dio herriari»

kopa». Menu bakarra izateak lana errazten duela aipatu du, «bertzela eromena litzateke». Urtean lan gehien izaten duten eguna da, baina berexiena ere badela aitortu du: «jendea kontent dago, giro polita izaten da eta horrek ere laguntzen du. Goizean, feriatik bueltaxka eman, talo bat jan eta gero lanera sartzen gara egun guztirako».

Aurten ere, jantokia betea izanen dute, «erreserban talde handiak bakarrik hartzen ditugu. Egun horretan hiru txanda ere izaten dira 12:30ean hasi eta 16:30 arte bazkariak eman eta eman aritzen gara; batzuk bildu eta hurrengo txandari tokia eginez. 300 lagun baino gehiagori ematen diegu otordua».

Feria Eguneko giroa

Ez dute atsedenerako tarte aunitzik izaten, baina giroa nolabait bizi dute: «Feria Egunaren argazkia ateratzen dugu gure jangelan. Eguneko plana egin dutenak eta gauean bestara etortzen direnak, denak pasatzen dira jatetxetik. Eguerdian, aziendak ikustera, postuetatik bueltaxka ematera... etortzen den jendea izaten dugu, batez ere, adinekoak eta gauean, bestara etortzen diren gazteak. Egunaz gozatzeko bi moduak ikus ditzakegu». Argi du, «batzuk besta egiteko bertzeek lan egin beharra izaten dutela, «baina umorez hartu eta giro onean aritzen gara. Lantaldea osatua, talde polita dugu eta horrek ere laguntzen du

Aitzinetik egin beharreko lanak

Feria Eguna mugitua bada, aitzineko asteak ere ez dira lasaiak izaten: «Ferien aitzineko astean topera ibiltzen gara. Erosketak egin, dena antolatu...». Aitortu du beti izaten dela kezka puntu bat: « jende kopurua kopurua kontuan izanda, denentzat jateko aski izanen ote den kalkulatu...». Halakoetan, amatxiren koadernoetara jotzen dutela kontatu du: ««amatxik koadernoan dena idatziz uzteko ohitura zuen. Feria Eguna bereziki gustuko zuen eta informazio pila bat du bildua. Zenbat garbantzu kilo behar diren, zenbat arrain kilo... eta egun bakoitzean zenbat jende aritu zen lanean ere idazten zuen. Sekretu guztiak hortxe ditu gordeak». Hainbertzeko fama duten jakien errezetak ere ez dakigu bertan bilduak izanen dituen: «garbantzuak, usoa... betiko jana da guk eskaintzen duguna. Eltzean eta su goxoan prestatzen dena».

Garai bateko errezetak oinarri hartuta, garai berrietara egokitzen ere asmatu dute: «catering zerbitzua eskaintzen dugu eta udan herriz herri ibili gara herriko bestetan». Egunean bi zerbitzu eskaintzen dituzte, «jende kopuru handiari erantzuteko gai gara eta jatetxe edo ostaturik ez dagoen tokira zerbitzu hori eramateko modua ere badela ikusi dugu. Datozen hilabeteetan ere ez dute atsedenik izanen, «urteurren eta enpresa bazkariak, inauteriak...».

Amatxiren errana betetzen segiko dute, sabelak jaki goxoz betez.

«Feria Egunean hiru txanda ere izaten dira. 12:30ean hasi eta 16:30 arte, bazkariak eman eta eman aritzen gara»









SALDIAS HARATEGIA
"Elikagai naturalekin etxean hazitako aretxeen haragia. Etxeko txistorra"
Karrika Nagusia, 19 • 948 450 191 • DONEZTEBE

cafeteria Sorgiña kafetegia
PINTXOAK ETA ETXEKO GOZOAK
Leitzako bidea, 6 | DONEZTEBE ONGI PASA FERIAK! 948 061 191

ONGI PASA FERIAK!
aurreztu ur ihesak
uraurreztu.eus | 608 947 506

CAMPING · KANPINA
ARIZTIGAIN
RESTAURANTE · JATETXEA
BOKATAK
AUKERA ZABALA
Eskatu eramateko!!
· PINTXOAK
· RAZIOAK
· HANBURGESAK
· SANDWICH-AK
· PLATER KONBINATUAK
· MENUAK
ASTEAN ZEHAR
31791 SUNBILLA
948 450 540 | 660 798 249 · 636 488 300
info@campingariztigain.com
www.campingariztigain.com

Herri kirol zaleek hitzordua dute arratsaldean Ezkurra pilotalekuan

Euskadiko Emakumezkoen Arpana Txapelketako kanporaketa eta Nafarroako I. Mailako Gizonezkoen Aizkorako finala jokatuko dituzte 18:00etatik aitzinera



UTZITAKOA

Aizkora eta arpana. Doneztebeko Ferietako bertze bi osagai izaten dira. Urtero bezala, hitzordua izanen dute Ezkurra pilotalekuan herri kirolak gustuko dituztenek.

2026ko Euskadiko Emakumezkoen Trontza Txapelketarekin hasiko da jaialdia 18:00etan. Bortz bikote ariko dira nor baino nor, baina ez da eskualdeko parte hartzailerik izanen. Honakoak izanen dira txapelketan parte hartuko duten kirolariak: Uxue Ansorregi eta Aurkene Aroka; Sara Jimenez de Aberasturi eta Maite de Felipe; Saioa Dendarieta eta Leire Arraztoa; Garbiñe Lopez de Uralde eta Ruth Linaza eta Ainhoa Iraizoz eta Maria Iraizoz. Bikote bakoitzak 45 ontzako hamabortz ebaketa egin beharko ditu eta horretarako gisa guztietako trontzak erabili ahal izanen dituzte.

Segidan, Nafarroako I.Mailako Aizkora Txapelketaren finala jokatuko dute Ibai Soroak, Iker Vicentek, Jon Rekondok, Txomin Amundarainek eta Eneko Saralegik. Lekunberriko kanporaketan ezustekoa eman eta Soroak Vicenteri irabazi ondotik, lehia bizi-bizia espero da.Txapela lortzeko lau kanaerdiko, lau 60 ontzako eta bi oinbiko moztu beharko dituzte aizkolariek. Jaialdira sartzeko hamabortz euro ordaindu beharko dira.

