

auzoka **PARTE VIEJA**

MARTES, 24 DE JULIO DE 2007 SUPLEMENTO ESPECIAL PUBLICITARIO



Las sobremesas en la sociedad siempre son animadas, sobre todo durante los fines de semana.

¡FELICIDADES, **AMAIKAK!**

La sociedad Amaikak Bat, toda una referencia deportiva de la capital, cumple 100 años **P 5 a 12**



SAN TELMO
Las visitas guiadas al museo, hasta el 19 de agosto **P 2**



REPARTIDORES
El horario de circulación de vehículos es «insuficiente» **P 3**



ENTREVISTA
Fernando Bernúes, director de Tanttaka Teatro **P 13**

ZORIONAK

Amaikak Bat

100
Urte betetzeagatik



BAR
RESTAURANTE
LA CEPA

C/ 31 de Agosto, nº 7 y 9 · 20003 DONOSTIA
Tel. 943 42 63 94 · Fax 943 42 91 04

www.barlacepa.com · e-mail: joaquinpollos@barlacepa.com

amaikak bat

c u m p l e 1 0 0 a ñ o s

MARTES, 24 DE JULIO DE 2007 SUPLEMENTO ESPECIAL PUBLICITARIO



Felicidades en vuestro centenario
y gracias por hacernos sentir como en casa

★ Heineken®

LOS 'ONCE' DEL AMAIKAK

Todo empezó hace 100 años cuando 11 amigos decidieron hacer realidad su sueño, crear su propio equipo de football: el Amaikak bat. Tras ser una referencia deportiva en Gipuzkoa hoy en día es una sociedad gastronómica

A falta de testigos presenciales y de actas que lo confirmen, cuentan los más veteranos que otros veteranos les contaron que allá por el 20 de enero del año 1907, festividad de San Sebastián, después de asistir a la Misa Mayor de Santa María, un grupo de amigos acudió, como era costumbre, a escuchar el concierto que la Banda Municipal de Música ofrecía en la Alameda.

Y los improvisados cronistas siguen diciendo que en la tertulia formada junto al quiosco, terminada ya la música, aquellos amigos, que casualmente eran once, decidieron llevar a la práctica una idea surgida el año anterior: crear su propio equipo de *foot-ball*. Sin un duro en el bolsillo comenzaron por lo que no costaba dinero: dar nombre a la futura entidad. Y aquellos jóvenes, entre los que se encontraban Urbano Aguirre, Alberto Elizalde, Luis Zubillaga, José María Agote, Paquito Sesé, Eduardo Salegui, Néstor Anabitarte, José Arruti, Emeterio García y Sebastián Silvety que llegaría a ser entrenador de la Real Sociedad, decidieron que la nueva entidad se llamara 'Amaikak Bat'.

Las primeras iniciativas se produjeron en torno a los deportes que estaban de moda: el pedestismo, el boxeo, la lucha greco-romana y el billar; sin olvidar el entonces original *fott-ball*. La idea pronto tuvo nuevos adeptos y al poco tiempo de iniciar su camino los "amaikataras" ya eran ciento cincuenta.

El Boulevard, por tanto, ya no

podía seguir siendo el lugar ideal para albergar a aquel colectivo de entusiastas deportistas, motivo por el que tuvieron que buscar acomodo en un lugar próximo: el bar *Las golondrinas*, ubicado en la calle Mayor, frente al Teatro Principal. En la barra de *Las golondrinas* se planificaron los primeros pasos del 'Amaikak Bat', pero a pesar de las facilidades dadas por su propietario fue necesario habilitar una nueva ubicación que permitiera mayor desahogo e independencia, además de poder practicar otro deporte que a la sazón 'pegaba mucho': el ping-pong.

NUEVA SEDE

Así las cosas, el club encontró nueva sede en los bajos del recientemente inaugurado Teatro Victoria Eugenia, donde a las actividades ya citadas se añadieron el alpinismo y la pelota. En 1916 se produjo la inscripción oficial en el Gobierno Civil y se llegó a un interesante hermanamiento con el Jolastokieta, a fin de poder participar conjuntamente en distintos torneos y campeonatos con el nombre de 'Amaikak-Jolas'. Ese mismo año de 1916 en el domicilio del 'Amaikak Bat' quedó constituida la Federación Atlética Guipuzcoana.

Pero el edificio del Victoria Eugenia preveía para las dependencias anexas al mismo actividades distintas a las que podía realizar el 'Amaikak Bat', motivo por el que el club fue 'invitado' a desalojar el local para abrir en él un pequeño cabaret que atendería al nombre de *Tabarín*.



Abajo, los once componentes del primer equipo de fútbol del Amaikak. Arriba, dos momentos de la vida social en la sociedad donostiarra.



Ese mismo año, el 12 de agosto, la Banda Municipal interpretó el pasodoble *'Viva el Amaikak Bat'*, original de Antonia Oyarbide e instrumentado por el maestro Valentín Castellano.

1.500 PESETAS

El 31 de julio de 1917, festividad de San Ignacio, la directiva presidida por Alberto Elizalde acordó convocar Junta General para comunicar a los socios que la entidad quedaba disuelta y que las 1.500 pesetas que había en su Caja serían transferidas a la Federación Atlética Guipuzcoana para que se distribuyera en premios a conceder en distintas pruebas deportivas.

Recordando que los *once* del 'Amaikak Bat' habían inaugurado los campos de fútbol de Orio y Azkoitia, gran parte de sus miembros se refugiaron en el club *Sartako* que, aunque modesto, a la



sazón era de los más activos, populares y queridos de la ciudad.

A pesar de ver como, a falta de actividad, los socios se iban distribuyendo por distintos clubes donostiarras, los responsables de la entidad no dieron la batalla por perdida y comenzaron intensas

gestiones para reflotar un barco que parecía hundido. Teniendo como presidente a Néstor Anabitarte, se consiguió el inestimable apoyo de Julián Barcenilla que prestó su 'Bar Cenilla', ubicado en el número 4 de la calle Idiaquez, para que fuera utilizado como

La Sevillana
ACEITUNAS, ENCURTIDOS Y CONSERVAS
C/Esterlines, 4 y 6
Tlfno.: 943 42 15 63
20003 DONOSTIA

CHARCUTERIA JUAN
Mercado Bretxa, n.º 25
20003 DONOSTIA
Telfs.: 943 42 19 86
943 42 54 90

PUB TXUKUN
C/ Fermín Calbetón, n.º 37
20003 SAN SEBASTIAN

Bar Paco Bueno
Especialidad en pintxos
frios y calientes
C/Mayor, 6 Donostia Tfn. 943 42 49 59

CASA BAR TOLO
Especialidad en
carnes y pescados
a la parrilla
Fermín Calbetón, 38 - 20003 Donostia
Tel.: 943 42 17 43

GANBARA
BAR - ASADOR
• Selecta barra de pintxos
• Cocina tradicional
San Jerónimo, 21 - Donostia - Tel. 943 422 575

CARNICERÍA ASENSIO
ESPECIALIDAD EN
TXULETAS DE VIEJO Y
CALLOS CASEROS
C/ PISCADERÍA, 4
TEL.: 943 428 646
20003 DONOSTIA

Restaurante Sotera
Marisquería
Licenciado Poza, 26 • Teléf. 94 441 64 83 • Fax 94 441 01 92 • 48011 BILBAO

Cesar Rueda
Correduría de Seguros, S.L.
LA PRIMERA DE EUSKADI CERTIFICADA EN CALIDAD
Plaza Ignacio Mercader, 5 - 1.º D - Tfn. 943 45 12 84 - Fax 943 46 21 11
20011 SAN SEBASTIAN

LA CEPA
RESTAURANTE-BAR
TEMPLO DE
LOS PINTXOS Y
LA BUENA COCINA EN
LA PARTE VIEJA
31 de Agosto, 7 - DONOSTIA
Tel. 943 42 63 94
www.barfacepa.com



Por las mesas de la sociedad han pasado diferentes generaciones de personas que han dejado su sello y su impronta. Su recuerdo sigue vivo ahora que se cumple el centenario.



domicilio social, al tiempo que otro entusiasta, Emilio Márquez, anticipó el dinero necesario para adquirir todo el material que permitiera poner al equipo en "estado de servicio". Tan en servicio que se inscribió en la tercera categoría de la Federación haciendo que, a partir de entonces, el 'Amaikak Bat' se dedicara casi en exclusiva a la práctica del fútbol.

El año 1930, siendo presidente Eduardo Salegui, se decidió abandonar este deporte, porque producía un déficit anual de 750 pesetas, y volcar los esfuerzos en otra actividad por la que se sentían muy atraídos: las regatas de traineras.

BAR LASARTE

El siguiente domicilio fue en un local que se les dejó utilizar en el Bar Lasarte, número 7 de la calle Elcano, y por fin, en 1934, se procedió a la instalación definitiva en el nº 15 de la calle del 31 de Agosto donde, mayores ya los pioneros del club, optaron por dar al mismo una vida más sedentaria, propia de la Sociedad Popular o Gastronómica, sin olvidar sus orígenes con la organización de distintas actividades deportivas.

Javier Sada



Javier Sada edita un libro con la historia de la sociedad

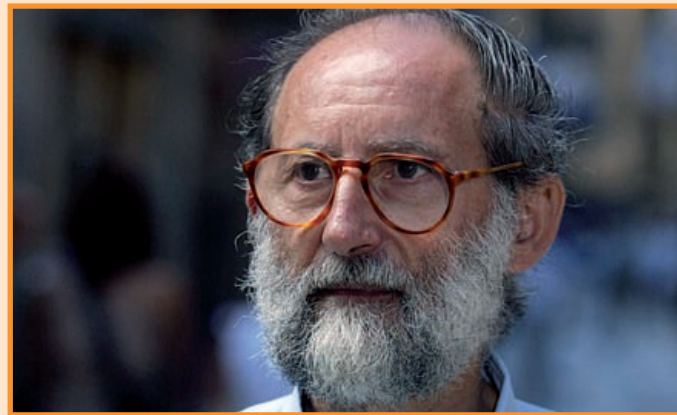
Se ha organizado un programa de lujo para la celebración del centenario

Estos días la sociedad es un hervidero. Los preparativos del centenario están copando todos los esfuerzos de varios de sus socios que quieren que todo salga a la perfección. Alberto Cenzano y Gorka Arcelus llevan ya varios días cerrando temas y están ultimando un programa de actos de celebración por los 100 años muy atractivo.

Uno de los aspectos más destacados es que, con este motivo, el celeberrimo historiador y un auténtico especialista en San Sebastián, Javier Sada va a editar un libro de la historia de Amaikak Bat en el que se cuentan todos los pasos, chascarrillos, anécdotas y datos que han ocurrido en estos cien años. A todos los socios se les va a entregar un ejemplar del libro que está editado en euskera y castellano.

Además, el programa incluye un taller de cocina con alumnos y alumnas de la ikastola Orixe, así como una olimpiada gastronómica inter-sociedades de la Parte Vieja en la que habrá concursos de bacalao, antxoas, txipirones, merluza, rabo de buey y de marmitako. Asimismo, están ya listos los campeonatos sociales de mus, toka y tute y el bertso-afariak.

Otro de los platos fuertes será el concierto en la Plaza de la Trinidad a cargo de Benito Lertxundi, Mikel Laboa y Pantxo eta Peio. Habrá fiesta infantil con payasos en la Tri-ni, partidos de balonmano y de pelota; se va a crear una página web, habrá concursos de sidra y txakoli, catas de vino... En definitiva, un programa de lujo para un gran centenario.



Javier Sada ha editado un libro histórico del Amaikak Bat.

pastelería erótica fernando

www.pasteleria-erotica.com

Hernani: Polígono Ibañeta, 10. Hernani. 20.120 Gipuzkoa. Tel. 943 336419 | email: fernando@pasteleria-erotica.com

Rentería: Calle Pasajes, 7. Rentería. 20.100 Gipuzkoa. Tel. 943 511567

Café - Pub Etxebe

C/ Iñigo, 6
Parte Vieja - Donostia

Tel. 943 42 13 40

www.endonosti.com/etxebe

PERKU
TABERNA

15.
URTEURRENA

ARAN-ELI
IKUZTEGIA · LAVANDERIA

Polígono Masti-Loidi, 20100 Errenteria
Tlfno.: 943 34 41 36 · Fax: 943 34 41 39

La Confianza
CONFECCIONES LABORALES

PRENDAS PARA:
INDUSTRIA · TALLERES · HOSTELERIA
SANITARIOS · PROFESIONALES · UNIFORMES

Usandizaga, 10 Telf.: 943 287 087
20002 SAN SEBASTIAN (GROS)

ARDORA
• RESTAURANTE-CAFETERIA •

DESPEDIDAS, BAUTIZOS Y COMUNIONES

MENÚ DEL DÍA
CARTA ESPECIALIDADES
Sardinas, txitxarro, rape, besugo, txuleta, costilla

HONDARTZA ALDEA Z/G • 20810 ORIO • T 943 134 835

Expendeduría de Tabaco y Timbre
N.º 14

Elcano, 8 - 20004 - San Sebastián
Teléfono y Fax: 42 43 51

ALTZUETA
SAGARDOTEGIA S.L.

Osinaga Auzoa, 7 • 20128 Hernani
Tel. 943 55 15 02

e-mail: altzuetasagardotegia.com
www.altzuetasagardotegia.com



«ESTA SOCIEDAD HA TENIDO MUCHA VIDA»

Josetxo Quintana, socio desde el año 73, es el actual presidente y está al mando de todas las celebraciones del centenario. La pasión por la montaña es lo que le unió a Amaikak Bat, relación que dura ya 34 años

**PESCADERIA
MAITE**

Paseo Larratxo, 49
20017 DONOSTIA - SAN SEBASTIAN
Teléf. 943 39 29 50 • Móvil: 680 45 33 13

**PUB
KRONOS**

EMBELTRAN, 13
(PARTE VIEJA-DONOSTIA)

**BAR
AMBRÓSIO**

Plza. La Constitución, 13 - Bajo
20003 SAN SEBASTIAN
Tel. 943 42 81 04

**BAR
MARTINEZ**

31 de Agosto, 13 - Tel. 943 42 49 65
20003 SAN SEBASTIAN

SANTA LUCIA

Puerto, 6
SAN SEBASTIAN Tel. 943 42 50 19
CHURRERIA - HAMBURGUESERIA - PLATOS COMBINADOS

TECNIKRONOS

RELOJERIA INDUSTRIAL, MONUMENTAL Y URBANA

**EXPOSICIÓN,
DEPARTAMENTO TÉCNICO Y
OFICINAS**

Industrial Rekalde, 1 Local 34 · 20018 DONOSTIA
Tels. 943 273 966 - 943 274 047 - Fax: 943 283 046
www.tecnikronos.com · e-mail: relojes@tecnikronos.com

**ESTAMPACIONES
INTXORTA**

BETSAIDE POLIGONOA · B9-B12 PABILIOIAK
48230 ELORRIO (Bizkaia) · Basque Country / SPAIN
☎ 94 623 19 14 · FAXA: 94 623 19 28
www.intxorta.com
e-mail: intxorta@intxorta.com

Mesón Martin
Elkano 7

Especialidad en Embutido Ibérico.
Gran Surtido de Pinchos.
Restaurante a la Carta.

Elkano 7 San Sebastian 20004
Telf. : 943 422 866

BORJA ARRIETA

Decir Josetxo Quintana es casi casi como decir Amaikak Bat. El ahora presidente de esta centenaria sociedad donostiarra lleva la friolera de 34 años como socio. Como dice él, «toda una vida. Yo empecé aquí en el año 73, o sea que imagínate si llevo tiempo», cuenta Josetxo.

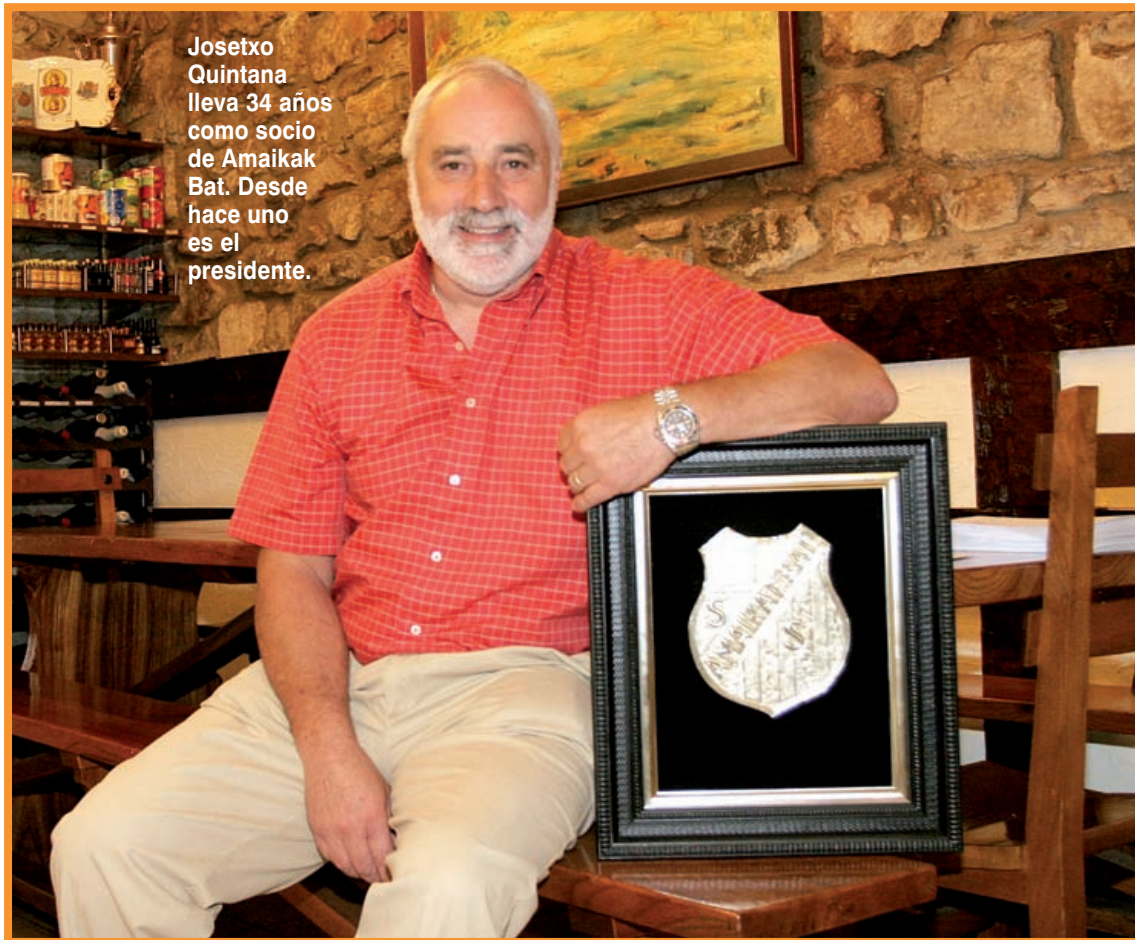
Su pasión por la montaña fue la que propició el noviazgo de Josetxo Quintana con la sociedad Amaikak Bat, que con el tiempo se ha convertido en un matrimonio de 34 años. «Desde pequeño me ha encantado la montaña. Es un deporte que me apasiona desde niño y fue lo que me hizo conocer a Amaikak bat. Me acuerdo que era un club de montaña que estaba en la calle Aldamar y se llamaba Amaikak Txiki», cuenta el presidente.

Con el paso de los años y después de mucho deambular por la Parte Vieja, la sociedad se trasladó hasta hoy a la calle 31 de agosto. «Mi cuadrilla también es muy apasionada de la montaña, hay gente del Club Vasco de Camping, de Los Luises del Antiguo, etc. Nos solíamos juntar a cenar los viernes para preparar la travesía del domingo. Así fue como fui cogiendo el hábito de venir a la sociedad», asegura Josetxo.

MUCHA GENTE

Quintana ha visto y escuchado de todo en todos estos años. «Son muchos años y por aquí ha pasado mucha gente. Hay amigos míos que desgraciadamente ya han fallecido. He conocido a muchos presidentes, a muchos socios. Esta sociedad ha tenido mucha vida en todos estos años. Ha sido una referencia deportiva de San Sebastián», afirma.

Y es que el 'Amaika', como bien dice su presidente, ha sido una sociedad deportiva por la que han pasado grandes deportistas en especialidades tan dispares como: boxeo, pedestismo, billar, ping pong, lucha greco-romana, fútbol, hockey, pelota, natación, remo, esquí de fondo o montaña. «Ya digo que nuestra sociedad ha sido una



Josetxo Quintana lleva 34 años como socio de Amaikak Bat. Desde hace uno es el presidente.

referencia deportiva en Donostia y en Gipuzkoa», señala.

Pero el paso del tiempo y la propia evolución del deporte en la provincia ha hecho mella en Amaikak bat. De los tiempos dorados no queda prácticamente nada. «Es cierto, hemos pasado de tener muchos equipos en infinidad de deportes a no tener prácticamente nada», admite el presidente. Y no ha habido ninguna razón de peso. «Hoy en día es muy complicado mantener todo eso. Hay muchas menos ayudas de las instituciones que antes. Es normal porque tienen que repartir entre todos los clubes que hay en Gipuzkoa y no hay para todos. Si tiene problemas económicos la Real o el Bidasoa, cómo no los vamos a tener nosotros», afirma Josetxo Quintana.

El dinero, siempre el dichoso dinero. «Claro, a todas las sociedades nos pasa. Nosotros hemos pasado por momentos malos últimamente. Hay que tener en cuen-

ta que nuestro único beneficio es el que le sacamos a las consumiciones y no es mucho. Sin embargo, tenemos muchos gastos la luz, el agua...», cuenta Josetxo.

SÍ A LAS MUJERES

Para paliar todo eso, los socios han tenido que discurrir. En esta sociedad, como en la mayoría, las mujeres no podían entrar. «Tan sólo venían dos o tres veces al año». Se hizo una asamblea el pasado mes de mayo. «Allí se aprobó la apertura a las mujeres. No ha ido bien porque gracias a ello ha habido muchas socias nuevas que nos han venido muy bien. Ahora bien, saben que no se pueden ni acercar a la cocina. Eso es sagrado».

También ha habido recientemente muchos socios jóvenes nuevos. «Sí, está entrando gente joven y estamos contentos por ello».

Josetxo Quintana lleva poco tiempo como máximo responsable de la sociedad. «Sí, apenas un año.

Hubo unas elecciones y me eligieron a mí entre dos candidatos. Pensaba tomarme un año sabático nada más jubilarme, pero no he podido. Estoy muy ocupado con todo el tema de la celebración del centenario», afirma.

Otro de los ejes fundamentales de esta sociedad en los últimos años han sido los Carnavales. «Sí, aquí se celebraban mucho, pero también se ha perdido. Nosotros montamos una txaranga de Carnavales que se llamaba Gau Txori, Nos lo pasábamos muy bien y había muy buen ambiente», cuenta.

LAS REGATAS, CITA OBLIGADA

Y el remo, las regatas de traineras de La Concha, también es un acontecimiento que ha estado siempre subrayado en el calendario de Amaikak Bat. «Es un día especial, viene mucha gente aquí a comer el día de las regatas de La Concha es un día muy bonito.

«Esta sociedad ha sido una referencia deportiva en Donostia»

«Hemos pasado por momentos malos, pero la entrada de socios jóvenes y de las mujeres nos ha ayudado»

«Uno de los días más bonitos es el de las Regatas de La Concha, es especial»

Me acuerdo que antes no venía nadie a comer. Yo organizaba ese día una comida con amigos míos y prácticamente llenaba yo la sociedad. A raíz de que solían venir Pantxo eta Peio o Laduche, esa comida fue cogiendo fama y ahora ya es una tradición. Primero vamos a almorzar a Urgull viendo las regatas y después vamos a comer a la sociedad. Ahora no queda ni un sitio libre en la sociedad».

A Josetxo se le ilumina la cara cuando habla de los grandes momentos que ha pasado en su sociedad. El ambiente que se respira en Amaikak Bat es estupendo. Los valores tradicionales siguen presentes y la entrada de los jóvenes y de las mujeres ha sido un soplo de aire fresco necesario. Amaikak Bat cumple 100 años. Una época plagada de tertulias, de sobremesas, de partidas de cartas, de sueños, de discusiones, de amistades, de menús...

RESTAURANTE GANDARIAS TABERNA
www.restaurantegandarias.com
C/31 de Agosto, 23 - 20003 DONOSTIA
Tel.: 943 42 63 62 - Fax: 943 41 11 60

JUANXO TABERNA
EMBELTRAN KALEA - 6
URRUTIZKINA 943 42 74 05 DONOSTIA

ETXABE RESTAURANTE - BAR
Aldakonea, 75
Tel.: 943 29 15 16 20012 SAN SEBASTIAN

JOSE IGNACIO UNANUE
Fotógrafo
tfn. 637017228
www.joseignaciounanue.com
e-mail: josi@joseignaciounanue.com
Andoain 943-594332 / Antiguo 943-215090

BAR SPORT
Pinchos y Bocadillos
Especialidad en Foie plancha y Brocheta de Gambas
C/ Fermin Calbetón, 10 20003 San Sebastián
Tlf. 943 42 68 88

CAFE TXURRUT
Plaza Constitución
DONOSTIA - SAN SEBASTIAN

BAR AITONA RESTAURANTE
Iñigo, 9 (Parte Vieja) - DONOSTIA
Tel.: 943 42 45 14

BAR TXINTXARRI
NARRIKA, 24
20003 DONOSTIA

NAGUSIA BAR Parte Vieja
Jamones Pintxos Raciones
Ibéricos y Carta
nagusialau@terra.es
Tel.: 943 43 39 91 Mayor, 4 20003 - DONOSTIA

TAMBORIL
Pescadería, 2
20003 DONOSTIA
Telf. 943 42 35 07
E-mail: tamboril@teleline.es

Gran selección de Menús del día y Menús Especiales
Ixangu
Kafetegia Jaitegia - Restaurante
Parque Comercial Txingudi, 15 / 16 - Tel.: 943 61 40 90 - 20305 IRUN

BAR ETYEBERRIA
DONOSTIA - SAN SEBASTIAN
Parte Vieja Donostiarra
C/ Inigo, 8
Tlf. 943 42 34 91
DONOSTIA-SAN SEBASTIAN
MONTADITOS CALENTITOS
CREMAS IBÉRICAS
TOSTAS DE ANTOJAS
VENTRESCA
EMBUTIDOS IBÉRICOS
QUESO
SALCHICHAS ALEMANAS

Bar Restaurante
Terraza Comedor - Cocina Típica Vasca
Pinchos y Raciones Variados
Pza. Trinidad - Parte Vieja - SAN SEBASTIAN
Tel. 943 42 54 37

Bar Endara
Gran variedad de pinchos
C/ Embeltran 16 esquina calle Mayor
Parte Vieja Tl. 943 42 85 37
Donostia-San Sebastián- 20003

ETXENAGUSIA JATETXEA
Platos combinados
Menú del día y a la carta
Igeldo - Frente al Observatorio
Tel. 943 21 65 02



La Joshemaritarra logró muchos éxitos.

Si en sus orígenes pudo encontrarse entre las actividades del 'Amaikak Bat' especialidades deportivas como el boxeo, pedestris-mo, billar, ping pong y lucha greco-romana, fue en la práctica del fútbol, del hockey, de la pelota, de la natación y de las regatas de traineras donde se cosecharon los mejores resultados, sin olvidar los muchos éxitos obtenidos en el campo del montañismo, ya fuera en su faceta dedicada a la nieve, ya como expertos senderistas o 'descubridores' de nuevas fórmulas para desarrollar las travesías de montaña.

Allá por los años treinta se

lograron triunfos en aguas de la Concha con las traineras *Koxkera* (La Empuje) y *Joshemaritarra*, patroneadas, entre otros, por Ant-hon y Valentín Vaqueriza, y sin abandonar el agua la Comisión de Natación organizó la que se hizo clásica 'Travesía del paseo José Antonio', (actual paseo Nuevo). Nueve campeonatos guipuzcoanos en los años cuarenta y el Campeonato de España en 1945 figuran en el palmarés del 'Amaikak'.

Ostentan sus vitrinas la Copa Fair Play de hockey sobre hierba, mientras que se repartían los premios a la deportividad y a la nobleza con quienes lo practicaban sobre patines.

La historia de Amaikak Bat ha estado marcada por una intensa y exitosa actividad deportiva en distintas especialidades

EL DEPORTE POR BANDERA

Campeón de España de Pala y Remonte en 1942, el 'Amaikak Bat' la placa al Mérito Deportivo por ser el primer club que difundió el balonmano en el país, siendo campeón de Gipuzkoa y contando con jugadores que llegaron a ser internacionales. También fue pionero en la introducción del baloncesto en la provincia.

FÚTBOL PLAYERO

Su andadura por los campos de fútbol cuenta con nombres de primer categoría, defendiendo los colores

también a través del equipo de fútbol playero.

La falta de nieve en Gipuzkoa y las dificultades que en la época había para desplazarse a otros lugares limitaron el deporte de nieve, no siendo ello óbice para ganar distintos campeonatos en 1947 y 1948.

No hacía falta nieve para practicar el montañismo y, quizá por ello, los *amaikabatistas* iniciaron la organización de marchas reguladas nocturnas en toda la Península Ibérica y un grupo de ellos colaboró con la Diputación en la

realización de una carta topográfica de la provincia.

En los años noventa se creó la Vuelta Montañera de Gipuzkoa en 17 etapas, consiguiéndose el récord al recorrer los 284 kilómetros previstos en 65 horas y 30 minutos.

La falta de espacio limita este breve repaso al historial deportivo del 'Amaikak Bat' que, para los interesados, quedará más ampliado en la publicación que con motivo de su centenario editará la Sociedad.

Javier Sada



Manolo Unzaga, Sabino Adarraga e Indalecio Garzo.

«EL PRIMER EQUIPO VASCO EN DIVISIÓN DE HONOR»

UNAI LENIZ

El Amaikak Bat contó con sección de balonmano durante dos épocas. En la primera, en los años 40, jugó la modalidad a once; en la segunda, que arrancó a principios de los 50 y se prolongó durante una década, también conoció la modalidad a siete. Sabino Adarraga, Manolo Unzaga y el que fuera durante muchos años redactor de balonmano de EL DIARIO VASCO, Indalecio Garzo, destacan el hecho de que «este fue el primer club de Euskadi en jugar en División de Honor. De hecho, tras

proclamarse campeón de Gipuzkoa, en 1955 jugó la final del campeonato de España contra el Real Madrid, perdiendo 9-7».

«El gancho que tenía este deporte era enorme. En la plaza de la Constitución se llegó a instalar gradas y a cobrar entrada». Las cosas han cambiado mucho: «Entonces se pensaba que el mejor entrenamiento era subir y bajar escaleras corriendo. Pero eran tiempos muy felices, en los que se jugaba por amor al arte. En el 54 fuimos al campeonato de España en tercera para ahorrar dinero para comer; y usábamos

la misma camiseta en seis partidos».

La lista de compañeros y directivos de aquellos años es muy larga y, aún a riesgo de dejarse alguno en el camino, no quieren dejar pasar la oportunidad de recordar a Juan Arbide, Quique Fernández, Paco Muguerza, Enrique García, Javier Mendibil, Elías Irazabalbeitia, Diego Salegui, Joaquín Mendizabal, José Miguel Petrirena, Leal, Tomás Anso, Perico Erdocia, Javier Egui-bar, Dioni Villar, o los internacionales Perico Aristegui, Juanjo Igea, Juan Mari Artetxe, Carlos Sierra, Anselmo Muenen y Garzo.

manacor
Fermin Calbetón 8, tel. 943 422 268
20003 Donostia - San Sebastián

Bar Borda-Berri
Fermin Calbetón 12
San Sebastián

PESCADERIA ESPE
Mercado de la Bretxa, nº 12
Tel. 943 42 53 55

Belandia Loradenda
ESPECIALIDAD EN BODAS
Plazoleta de la Brecha, k.5
Tel./Fax: 943 42 96 68 - DONOSTIA

Charcutería Yolanda
Mercado de la Bretxa Puesto Nº 1
D.P. 20003 - San Sebastián
Telf. 943.421.499
e-mail: info@charyolanda.com
Pedidos por Web: www.charyolanda.com
Fax 943.429.605

ARALAR TABERNA
Berezitasuna Pintxo hotz eta beroetan
Portu Kalea, 10 - ALDE-ZAHARRA
DONOSTIA - Tel. 943 42 63 78

LIBRERÍA OTAÑO
PERIÓDICOS Y REVISTAS
Pza. Constitución, 11
20003 DONOSTIA - Tel. 943 42 08 85

Administración de Loterías Nº 9
Birmingham, 31
20001 - DONOSTIA
Tel. 943 29 35 14

BAR-RESTAURANTE La Viña
943 42 74 95
C/31 de Agosto, n.º 3 (Parte Vieja)-20003 DONOSTIA

ARROSPIDE BANAKETAK S.L.
Santutenea, 5
20170 USURBIL (Gipuzkoa)
Tel.: 943 36 44 60 - Fax: 943 36 58 41
Móvil: 607 23 35 17

RESTAURANTE TAKTIKA-BERRI
C/ Valencia, 169 - 08011 BARCELONA - Tel. 943 453 47 59

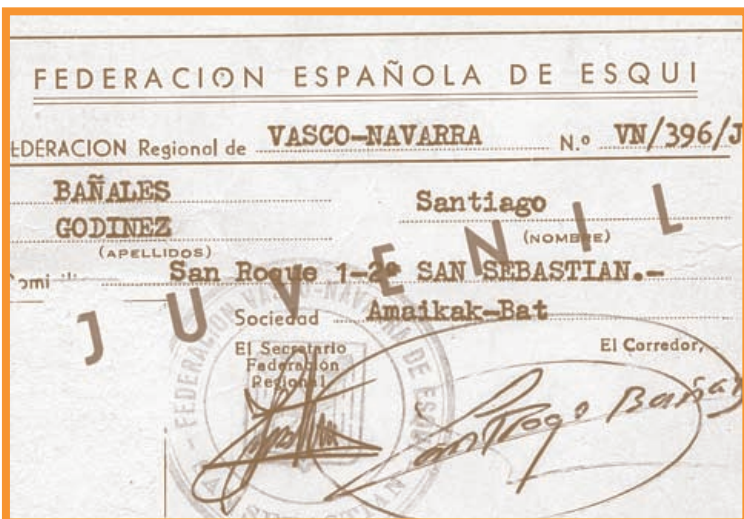
OGI BERRI
DESCUBRA LA CALIDAD
PANADERIA - PASTELERIA
Gracias por confiar en la calidad de OGI-BERRI
Embeltran, 2 - DONOSTIA Tel. 943 42 32 90



Bañales entra vencedor en una prueba de esquí de fondo.



Un grupo de montañeros del Amaikak Bat descansa en una roca.



Carnet federado en esquí de fondo de Bañales.



Parte del equipo de fútbol del Amaikak Bat que jugó en Atotxa.



El ciclismo también ha formado parte del club Amaikak Bat a lo largo de estos años.



Paco Bañales fue campeón de España de esquí de fondo en el 66.

«LA CAMARADERÍA ERA EXTRAORDINARIA»

U.L.

La sección de montaña fue otra de las más populares del Amaikak Bat desde su creación a finales de los 50. Paco Bañales es uno de aquellos deportistas que esperaba a que llegara el domingo para hacerse al monte. «Montábamos tres autobuses entre los socios y simpatizantes del Amaikak Bat, unos 30, más los del Uzturre de Tolosa y el Club Vasco de Camping, y todos coincidíamos en Aralar. Tanto nos gustaba, que algunos empezamos con el esquí

de fondo. ¡Cuántas veces habremos dormido en el pajar de la Casa del Guarda! Por 90 pesetas José y Nicolasa nos daban desayuno, almuerzo, comida, merienda y cena...».

La camaradería era una nota destacada de estas salidas: «De hecho, así conocí a mi mujer. Allí se compartía incluso la comida, aunque el menú no tenía mucha variación: tortilla y filete principalmente, que era lo que mejor se conservaba y transportaba».

Paco participó en cuatro campeonatos de España de esquí de

fondo, amén de otros cuantos Vasco-Navarros: «Era el *Poulidor* de este deporte, ya que siempre quedaba segundo, detrás de Juan Antonio Laredo, que se lo tomaba mucho más en serio, hasta que en el 66 le pude ganar».

El material no tenía que ver nada con el de ahora: «Las botas nos las hacían en Alzapa, en Pamplona. En un cartón dibujábamos el contorno del pie, se lo mandábamos con el dinero en La Roncalesa... y cuando estaban listas nos las mandaba de vuelta», rememora.

ESTRADA
ESPECIALIDAD EN ALPARGATAS Y ABARCAS
CALZADOS ECONOMICOS - ZAPATILLAS -
FUNDADA EN 1940
C/ Puerto, 11 - Tel. 943 42 71 95 - SAN SEBASTIAN

BAR QUINTO PINO
BOCADILLOS Y PINTXOS
Pza. Sarriegi, 4
20003 DONOSTIA
Tel. 943 42 61 53

PASTELERIA IZAR
Artisanos desde 1949
Selecta Repostería,
Gran Surtido de Turrónes Artesanos
Especialidad en Pastas Finas
* Servicio a domicilio gratuito * Tlf. 943 42 34 38
Mayor, 2 - Parte Vieja kaiserwt@hotmail.com DONOSTIA

Pescados y Mariscos del Cantábrico
Chuletín de Burg
Repostería de la Casa
20003 DONOSTIA
Fermin Calbetón, 40
Tel. 943 423 130
Tel. 943 420 680
www.casatiburcio.com
Descanso semanal Miércoles tarde y Jueves
CASA TIBURCIO

INTZA
Aperitivos, Pinchos,
Platos combinados y Bocadillos.
Amplia terraza.
Esterlines, 12 - Tel. 943 42 48 33 - 20003 Donostia

Bar Restaurante
Terraça Comedor - Cocina Típica Vasca
Pinchos y Raciones Variados
Pza. Trinidad - Parte Vieja - SAN SEBASTIAN
Tel. 943 42 54 37

RESTAURANTE - JATETXEA
POLLITENA
C/ San Jerónimo, 3-1º - 20003 SAN SEBASTIAN
Telf. 943 42 57 79

ESTANCO 31 DE AGOSTO
ESPECIALIDAD EN PUROS HABANOS
PRENSA Y SOUVENIRS
C/ 31 de Agosto, 40 - Telf. y Fax: 943 42 23 00
PARTE VIEJA - DONOSTIA - SAN SEBASTIAN

Grupo Delta
Tel.: 943 42 43 88 Fax: 943 43 07 90
C/ Reina Regente, 6 - bajo - 20003 Donostia - San Sebastián
E-MAIL: asundelta@yahoo.es

3º Premio Certamen de Pintxos de Guecho
Bar ZERUKO
Pescadería, 10 (Parte Vieja)
20003 SAN SEBASTIAN
Tel.: 943 42 34 51

Restaurante
Menú del día - Carta
Menú especial para grupos
Pinchos variados
TXONDORRA
Fermin Calbetón, 7 • 20003 DONOSTIA
Tel.: 943 420 782
e-mail: txondorrajat@hotmail.com

Txuleta
Bar - Restaurante - Jatetxea
Plaza de la Trinidad, 2 - 20003 SAN SEBASTIAN
Tel. 943 441 007 - www.txuletaestaurante.com

BAR TXIMISTA
Plaza de la Constitución, 10
Tel. 943 42 23 70
DONOSTIA

Iñaki & Jenny
Artesanía en Alimentación
Mercado San Martín - C/ Urbieta, 9 - SAN SEBASTIAN
Tel. 943 422660 - Fax: 943 421938 • Email: jenny@a-jenny.com



Fax 943 43 09 17
E-mail: ijavestaran@terra.es

«Es una pena, pero el Victoria Eugenia acabará siendo un contenedor sin definición»

El director de Tanttaka Teatroa lleva entregado a esta disciplina desde 1983, año en que se constituyó la compañía a la que permanece ligado

ROSA IZQUIERDO

Fernando Bernúes es el director de Tanttaka Teatroa, un director que domina todos los medios y que lo mismo hace teatro, cine o televisión. «Para poder mantenerte en este mundo no tienes más remedio que diversificarte, de ahí que yo haga cine, teatro, televisión... Desde hace años series como 'Mi querido Kli-kowsky' o 'Ertzainak' y películas como 'Kutsidazu bidea Ixabel' me dan también de comer».

El año que viene Tanttaka hará las bodas de plata. ¿lleva usted ligado a la compañía desde ese año 1983?

Sí, por supuesto, soy de los socios fundadores.

¿Cómo fueron esos inicios?

Yo empecé en una compañía de Alava y luego en Maskarada como actor contratado. Estuve por San Sebastián dando un curso, en los antiguos locales de la Voz de España de la calle San Marcial, y de ahí surgió una gente, entre las que estaba Garbi Losada, Carlos Odriozola y Mila Espiga, entre otros. A partir de ese curso fue cuando nos planteamos montar una compañía.

¿Trabajaba entonces usted como actor, no como director?

Sí, mis comienzos en esta disciplina fueron como actor. Por aquel entonces estaba como actor contratado y como la experiencia no me había salido mal, planteé a esa gente que te comentaba hacer un verano de trabajo. A partir de ahí nos quedamos cinco personas que somos las que constituimos Tanttaka. Con el tiempo me di cuenta de que lo mío era más la percepción global

de la obra que no la interpretación, y enseguida me pasé a tareas de dirección.

¿Cómo era aquel Tanttaka?

Era un proyecto que pretendía ubicarse en una población y, además de hacer nuestras producciones, queríamos vincularnos a la dinámica del pueblo. Hernani se ofreció, nos dio un espacio para trabajar y en contraprestación nosotros llevábamos un taller de teatro para jóvenes y organizábamos la programación, además de un festival de

teatro. De ese taller ha salido gente como Anjel Alkain o Niko Lizeaga. Fue una de las primeras programaciones estables que se hizo en Gipuzkoa.

¿Qué teatro se hacía entonces en Donostia?

La Compañía que destacaba era Orain, Teatro Estudio como compañía amateur y paralelamente a Tanttaka, Bederen Bat. Se dio un poco el encuentro entre la gente que salió de la Escuela de Antzerti, los años que hubo escuela de teatro aquí, y la que

veníamos del medio profesional que no veníamos de formación y que ya estábamos trabajando.

¿Se puede vivir del teatro en esta ciudad?

Sí y hasta medio bien, lo que no quiere decir que sea fácil.

En su caso los premios han ayudado mucho, ¿no?

Sí, en la medida de tener espectáculos que tengan éxito como en nuestro caso ha sido, por ejemplo, 'El Florido pensil', además en un momento económico

muy malo para nosotros porque después de los fastos del 92 las compañías quedamos muy dañadas.

¿Qué le parece el renovado Victoria Eugenia?

Como espacio de exhibición es magnífico, escénicamente ha quedado bien. Lo que más miedo me da es que va a pecar de lo que ya lo hacía antes, de ser un contenedor de todo sin definición. El día a día está salpicado de muchas cosas, cuando debería ser el gran teatro de las artes escénicas.



Fernando Bernúes se mueve entre bambalinas como pez en el agua.

«Para poder mantenerte en este mundo no tienes más remedio que diversificarte, de ahí que yo haga cine, teatro y televisión»

«En esta ciudad se puede vivir del teatro, hasta medio bien, lo que no quiere decir que sea fácil»

Asesoría

M^a LUZ CARMONA

- Derecho Tributario
- Asesoría Fiscal

Alameda del Boulevard, 24-2º Izda.
 Tel. y Fax: 943 428 398



C/ Narrika, 1 - 1º oficina 3.
 Teléfonos: 943 42 68 66/7
 20003 DONOSTIA

RESTAURANTE



JATETXEA

Juanito kojua

En su visita a la Parte Vieja donostiarra, disfrute de la calidad de la cocina vasca en un ambiente acogedor.
 (Descanso semanal: domingo por la noche y lunes)

c/ Puerto, 14 • ☎ 943 42 01 80 • Fax: 943 42 18 71 • SAN SEBASTIÁN

BERNARDO ETXEA
BAR RESTAURANTE

40 AÑOS NOS AVALAN
 EN EL CORAZÓN DE LA PARTE VIEJA
 ESPECIALIDAD EN
 PESCADOS A LA BRASA Y MARISCOS

C/ Puerto, 7 20003 DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN
 Telfs.: 943 42 20 55 Fax: 943 43 04 60
 www.bernardoetxea.com

INFOENCUESTA

¿Se debería intensificar la vigilancia en todas las calles donostiarras?

Sí 91%

No 9%

Datos del 20/07/2007. Las encuestas de **www.diariovasco.com** son sondeos abiertos de opinión, sin carácter científico ni estadístico.

ECOS

Puede enviar su mensaje a: **Correo postal:** Camino de Portuetxe, 2. 20018 San Sebastián. **Correo electrónico:** ecos@diariovasco.com . **Fax:** 943 410814. **En mano:** en la oficina de DV en San Sebastián, calle Santa Catalina, 1. Se recuerda a los lectores que no se devuelven los originales fotográficos y que por necesidades de espacio algunas fotos podrán no publicarse.

CUMPLEAÑOS



► Zorionak Clara (7), de la tía Angela y de tus primos Mikel y Laura. Besos.



► Zorionak M.ª Carmen, de tus hermanos y amigos, que pronto hagas un buen viaje, que es lo que te gusta. ► Felicidades Oskar, espero que este cumpleaños sea especial e inolvidable, de tu niña.



► Zorionak, de Nerea, Nahia, Javi, Mamen y amoni.

NACIMIENTOS

Hospital Donostia

- Leyre Santos Martinez
- Haizea Vidal Jorba
- Fernando Garcia Abuin
- Carlos Garcia Abuin
- Maia Lecuona Ramos
- Nora Brahim Sid
- Nerea Hernandez Camarero
- Irene Zuñiga Arzallus
- Amaia Ozcariz Errazkin
- Ibai Tumas Hernandez
- Paul Garmendia Donavera
- Nahia Ulacia Alberdi
- Uxue Liebana Ugal
- Ireidi Mozo Tolosa

CELEBRACIONES



► Zorionak pareja, mañana es vuestro gran día y todos los vamos a celebrar como se merece. Vuestra familia.

GENTE DE LA CIUDAD

JOTI DÍAZ jotidiaz@facilnet.es

La sociedad de la Parte Vieja inicia los festejos de aniversario el día de San Ignacio con tamborrada y comida de hermandad

Centenario de Amaikak Bat

Amaikak Bat es una de las sociedades más antiguas de la Parte Vieja. En sus inicios fue un club deportivo y luego, por diferentes situaciones, fue transformándose en sociedad gastronómica. El local de dos plantas cuenta con sendas cocinas, con una capacidad para 85 comensales. Hace un tiempo se realizaron unas obras y al tirar un tabique descubrieron por casualidad, un nicho con sus arcos, que puede datar de los finales de 1.800.

La historia de Amaikak Bat verá la luz gracias al trabajo de **Javier María Sada**, en un libro que se presentará en el mes de agosto. Los primeros registros son de 1907. Unos cuantos socios deportistas practicantes de billar y boxeo principalmente, se reunían en el bar Las Golondrinas, frente al cine Principal. Más tarde les cedieron un local en los bajos del Victoria Eugenia, pero las necesidades propias del edificio les obligó a abandonarlo y ocupar los bajos del actual mesón San Martín en la calle Elcano. En 1932 se trasladaron a la sede actual, en el número 15 de la calle 31 de Agosto.

En estos años, crearon un club de montaña que inició la organización de la Vuelta a Gipuzkoa en 17 etapas, marchas reguladas nocturnas, ski de fondo, consiguiendo varios títulos, la travesía a nado del Paseo Nuevo, diversos títulos en bateles, además de una segunda posición en las Regatas de La Concha en el año 1.942. También tuvo renombre el equipo de balonmano que consiguió varios campeonatos guipuzcoanos.

Ahora la actividad deportiva queda en el recuerdo, aunque para festejar el centenario están previstos, un partido de balonmano y un festival de pelota, ambos en la plaza de la Trinidad, además de una travesía montañera de veteranos, aún sin confirmar las fechas.

Sin embargo el próximo día 31, San Ignacio, se celebrará el



Koldo Alonso, Josetxo Kintana y Alberto Cenzano de la sociedad. [AYGÜES]

día grande del centenario para Amaikak Bat. La jornada se comenzará a las diez y media de la mañana con una tamborrada mixta que recorrerá las calles de la Parte Vieja con la participación de socios y familiares, 21 tambores y 48 barriles y 5 gastadores, vestidos de arrantzales, con **Txema Susin** de tambor mayor. Un aurreku de honor, iza de la bandera de la sociedad y un coro que interpretará la Marcha de San Ignacio abren la fiesta.

Recorrerán las calles de la Parte Vieja, tocarán frente al mesón San Martín, antigua sede, en la Diputación Foral, para acercarse a la plaza de la Constitución, en el momento que la banda municipal de txistularis que dirige **Peter Ansorena**, ofrece un concierto. Con ellos tocarán diver-

sas piezas, poniendo fin al apartado musical.

A las dos y media de la tarde está prevista la comida oficial, figurando en la lista de invitados representantes de todas las sociedades de la Parte Vieja, autoridades de diversas instituciones, participantes de la tamborrada, además de diversos socios. Debido a la escasez de sitio, unos 50 comensales deberán trasladarse a la sociedad Kanoietan, que ha ofrecido las instalaciones para tan importante fecha.

Para la ocasión se desplaza desde Barcelona el socio **Julián Fernández Mendiburu**, propietario del restaurante Tatika Berri, de la calle Valencia, y con su equipo elaborará un menú especial.

Los actos fueron presentados ayer en la sociedad por el actual

presidente **Josetxo Kintana**, el responsable de la tamborrada **Alberto Cenzano** y el directivo **Koldo Alonso**.

Descubrimos en la sociedad una busto de **Raimundo Sarriegui**, obra del socio **José Lopetegui**, que antes estuvo ubicado desde hace 25 años en la plaza Sarriegui. Tras las obras que sufrió la plaza hace 5 años fue enviado a Irun y hace unos cinco meses, recuperado por la actual junta directiva, ocupando ahora un lugar prioritario en el local.

En la actualidad, Amaikak Bat cuenta con 185 socios y en la última asamblea celebrada hace unos meses, se decidió que las mujeres podrían hacer uso de la sociedad sin límite de horario, aunque la cocina continuará para el uso exclusivo de los hombres.

TUS FOTOS EN DIARIOVASCO.COM



► Nina, Antea y Mentxu se acercaron desde Vitoria a Donostia para ver a Ricky Martin en directo



► Elina y Marce posan así de sonrientes antes de unirse a otro grupo de amigas en San Sebastián