



Dossier

Lezo
17 de octubre
10:30-19:30



Tokiko zaporea beti gozoagoa-el sabor de lo cercano sabe mejor

PASAIA

LEZO

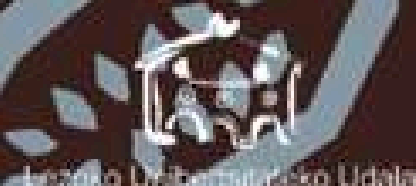
ERRENTERIA

OIARTZUN

**El 17 de octubre en Lezo,
tendremos una visita dulce...**



salva



Elkar
zainduz
Lezo

LEZOKOAK



TXOKOLATE AZOKA



ARTISAU GOZOGINTZA,
MERKATARITZA ETA
AUZOAREN TOPAGUNEA.

El dulce artesano como punto de
encuentro entre oficio, comercio y barrio.

Lezo
Urriak 17
10:30 - 19:30

Gurutze Santuaren plazan eta Saldise plazan



Tokiko zaporea beti gozoagoa · El sabor de lo cercano sabe mejor



salva



Elkar
zainduz
Lezo

LEZOKOAK



Datos básicos

Qué: AUZOAREN ARIMA GOZOA

Cuándo: sábado, 17 de octubre de 2026

Horario: 10:30-19:30

Dónde: centro de Lezo

Entrada: gratuita

Público: todos los públicos

 **Entrada gratuita**

 **Repostería artesanal**



Mercado de productos locales



Obrador en director



Actividades para toda la familia



Comercio local y comunidad



AUZOAREN ARIMA GOZOA es un encuentro de ámbito comarcal que reúne el comercio local, la repostería artesanal, la producción de proximidad y la comunidad.

El 17 de octubre, el centro de Lezo se convertirá en un punto de encuentro durante todo el día: un mercado de productores y comerciantes, repostería artesanal, un obrador en directo, actividades para toda la familia y experiencias en torno al producto local serán los protagonistas.

El objetivo de la feria no es solo mostrar o vender productos. Se trata de visibilizar a las personas, los oficios y los conocimientos que están detrás de la economía local, recuperando las calles como espacios de encuentro y poniendo en valor la importancia del comercio en la vida de nuestros pueblos.

¿POR QUÉ AUZOAREN ARIMA GOZOA?



Detrás de un pueblo vivo no hay solo edificios. Hay tiendas, bares, pequeños talleres, artesanos y artesanas, productores y productoras y personas que se encuentran en sus calles.

El comercio local y la producción de proximidad forman parte de la economía, pero también de la identidad y de la vida cotidiana de nuestros pueblos.

De esta idea nace AUZOAREN ARIMA GOZOA: un encuentro para sacar a la ciudadanía a la calle, conocer el producto local, poner en valor los oficios artesanales y crear nuevos vínculos entre los pueblos de la comarca.

Porque cuidar lo local también es cuidar nuestros pueblos.

MÁS QUE UN MERCADO



El chocolate y la repostería artesanal serán el hilo conductor de la jornada, pero AUZOAREN ARIMA GOZOA tendrá una mirada más amplia.

En la feria se darán cita:

el comercio local

la producción de proximidad

la repostería artesanal

la hostelería

los oficios y saberes tradicionales

y, sobre todo, la ciudadanía

El objetivo es convertir las calles de Lezo no solo en espacios para comprar o degustar, sino también para descubrir, aprender, compartir y conocerse.

Para ello, a lo largo de toda la jornada habrá diferentes espacios y actividades.

EL CORAZÓN DE LA FERIA: REPOSTERÍA ARTESANAL EN DIRECTO



Uno de los elementos más especiales de la feria AUZOAREN ARIMA GOZOA
será el **obrador en directo**.

De la mano de la **ASOCIACIÓN GOZOA**, reposteros y reposteras artesanales de Euskadi,
mostrarán de cerca su forma de trabajar y compartirán con la ciudadanía los conocimientos,
técnicas, paciencia y oficio que hay detrás de la repostería.

El objetivo va más allá de mostrar el producto terminado: **se trata de dar a conocer el
proceso y a las personas y profesionales que están detrás de cada producto.**

También se propondrá la elaboración de una pieza especial de chocolate inspirada en la
imagen de Auzoaren Arima, uniendo los cuatro municipios de la comarca en un mismo relato:

Errenteria - Lezo - Oiartzun - Pasaia

LOS CAMINOS DEL CHOCOLATE UNEN OARSOALDEA

AUZOAREN ARIMA GOZOA también construirá un relato sobre la propia Oarsoaldea a través del chocolate.

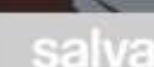
Pasaia representará la puerta de entrada del cacao por mar y su vínculo con el comercio.

En Lezo, la repostería artesanal transformará la materia prima en un producto de valor añadido.

Errenteria simbolizará la aportación de la industria, el comercio y la actividad económica.

Y Oiartzun pondrá en valor la importancia del sector primario, la tierra y las materias primas de proximidad.

Cuatro municipios, cuatro miradas y un único relato: mostrar que la economía local es el resultado de muchas personas, actividades y oficios conectados entre sí.



ESPACIO COMERCIAL



El espacio comercial de la feria mostrará la diversidad de los productos de proximidad.

Entre otros, estarán presentes los siguientes productores y proyectos:

Aparola SC - Erreterria

Quesos de vaca, oveja y cabra.

OnEin Kontserbak - Hernani

Mermeladas y dulces de manzana.

Zituene Koop. - Erreterria

Pasta artesanal y ecológica.

Versum Garagardoak - Oiartzun

Cerveza artesanal.

Esta oferta demuestra que, cuando hablamos de producto local, no hablamos de un único producto, sino de toda una red de economía y conocimiento que se crea en nuestro entorno.

ESPACIO DE REPOSTERÍA



La repostería artesanal tendrá una presencia especial en la feria.

Junto con profesionales de GOZOA, la Asociación de Pasteleros y Pasteleras de Euskadi, participarán diferentes pastelerías y proyectos:

Dulces Free (Donostia), Maitiana bonboi-denda (Donostia), Geltoki Gozotegia (Donostia), Oiartzun Gozotegia (Donostia), BakerBoyz, pastelería artesanal (Errenteria), Leonidas, chocolate y bombones belgas (Donostia), MAIZZAMI - tiramisú artesanal (Donostia) y La Geselina - alfajores con cobertura de chocolate (Andoain) serán algunos de los participantes.

Las diferentes propuestas mostrarán distintas formas de entender el chocolate y la repostería, combinando tradición, artesanía y creatividad.

Esta oferta demuestra que, cuando hablamos de producto local, no hablamos de un único producto, sino de toda una red de economía y conocimiento que se crea en nuestro entorno.

MERCADO PARA TODA LA FAMILIA



AUZOAREN ARIMA GOZOA será un encuentro dirigido a personas de todas las edades.

Los niños y niñas también tendrán un protagonismo especial, con talleres que combinarán chocolate, creatividad y juego.

Las familias tendrán la oportunidad no solo de comprar y degustar productos, sino también de vivir una experiencia junta.

Ese es precisamente uno de los objetivos de la feria:
convertir de nuevo la calle en un espacio para estar y compartir.

EN EL MARCO DEL PROYECTO AUZOAREN ARIMA

AUZOAREN ARIMA GOZOA no es una iniciativa aislada.

Auzoaren Arima es un proyecto que se desarrolla en Oarsoalde para impulsar el comercio y la vida urbana. Actúa en diferentes zonas de Errenteria, Lezo, Oiartzun y Pasaia, combinando la activación de locales vacíos con el emprendimiento, el comercio y la dinamización del espacio público.

El objetivo es dar vida a las zonas comerciales y convertir los locales vacíos, en lugar de verlos como un problema, en una oportunidad para nuevos proyectos.

Para ello, el proyecto desarrolla acciones de identificación y activación de locales, mediación, asesoramiento y actividades destinadas a atraer nuevos proyectos emprendedores.

AUZOAREN ARIMA GOZOA llevará esta filosofía un paso más allá, sacándola a la calle: **haciendo visible el comercio local, atrayendo a la ciudadanía y generando actividad en las calles.**

auzoarenarima.eus



CUIDÁNDONOS ENTRE TODOS Y TODAS: CUIDANDO LO LOCAL, NOS CUIDAMOS



La feria también conecta con los valores de la campaña Elkar Zainduz.

El mensaje es sencillo: cuando elegimos el comercio, los productores y los oficios de nuestro entorno, no solo compramos un producto.

Contribuimos a mantener el empleo, la cercanía, el conocimiento, las relaciones y la vida cotidiana de nuestros pueblos.

Por eso, AUZOAREN ARIMA GOZOA situará el consumo local dentro de una experiencia colectiva, mostrando que cuidar lo local y cuidarnos entre todos son dos caras de una misma idea.

PRINCIPALES OBJETIVOS DE LA FERIA



AUZOAREN ARIMA GOZOA conjuga varios objetivos:

- **Dar visibilidad al comercio local.**
- **Fomentar la producción y el consumo de proximidad.**
- **Dar a conocer el valor de la repostería artesanal y de los oficios.**
- **Impulsar el conocimiento y la transmisión intergeneracional de oficios.**
- **Dinamización de las calles de Lezo.**
- **Mostrar los vínculos entre los cuatro municipios de Oarsoaldea.**
- **Fortalecer las relaciones y la comunidad ciudadana.**
- **Demostrar la complementariedad entre el comercio, la cultura y el espacio público.**

CLAVES DE LA COMUNICACIÓN



A la hora de explicar AUZOAREN ARIMA GOZOA, las siguientes ideas son **los ejes principales de la comunicación:**

Sabor local siempre más dulce

Valor del producto local, del comercio de proximidad y del trabajo artesanal.

Más que una feria

No es sólo una feria del chocolate: es un encuentro que une comercio, producción, gastronomía y comunidad.

Oarsoaldea presente

Aunque se celebrará en Lezo, tendrá una visión comarcal y mostrará la relación entre los cuatro municipios de Oarsoaldea.

Oficios y personas

Visibilizar el trabajo, el conocimiento y las personas que hay detrás de cada producto.

La calle, punto de encuentro

Entender los centros comerciales y el espacio público como lugares de relación ciudadana.

Juntos y juntas, siempre más dulce

Subrayar que la comarca, el comercio y la comunidad se construyen desde la colaboración.

ORGANIZACIÓN Y COLABORACIÓN



AUZOAREN ARIMA GOZOA es una iniciativa que nace de la colaboración.

Participan en su organización y promoción:

GOZOA, Asociación de Pasteleros y Pasteleras de Euskadi

Ayuntamiento de Lezo

Oarsoaldea Garapen Agentzia, a través del proyecto Auzoaren Arima

El proyecto Auzoaren Arima cuenta con el apoyo del Departamento de Turismo,

Comercio y Consumo del Gobierno Vasco.

Asimismo, la empresa Salva Industrial participará en la iniciativa.

Ayuntamientos de Errenteria, Oiartzun y Pasaia



AUZOAREN ARIMA GOZOA reunirá durante un día en Lezo el chocolate y la repostería artesanal, pero el mensaje de la feria va más allá.

La economía local no se construye solo con cifras. Se construye en las calles, en los comercios, en los talleres y en las relaciones entre las personas.

El 17 de octubre, Oarsoaldea dará visibilidad a todo ello.

**Porque el sabor local siempre es más dulce.
Y lo que hacemos juntos y juntas, aún más.**



auzoarenarima.eus/gozoa/