


[La revista](#) > [Reportaje](#) >

EUSKADI GASTRONOMIKA: ANDOAIN-ASTIGARRAGA-HERNANI-URNIETA-LASARTE-ORIA-USURBIL: CULTURA SIDRERA

EUSKADI GASTRONOMIKA: ANDOAIN-ASTIGARRAGA-HERNANI-URNIETA-LASARTE-ORIA-USURBIL: CULTURA SIDRERA

| nº 133 | oct 2015

Font size

PDF

Share



Euskadi Gastronomika es la marca de calidad del Club de Producto Turístico Gastronómico de Euskadi, promovida por Basquetour, Agencia Vasca de Turismo dependiente de la Viceconsejería de Comercio y Turismo. "Euskadi Gastronomika" es una red integrada por las capitales y las comarcas vascas creada con el fin de construir un producto turístico a partir de la identidad y calidad gastronómica del territorio. Este objetivo de posicionar la marca Euskadi en el liderazgo internacional del turismo gastronómico pasa por favorecer la imagen de destino conjunto, una de las razones de ser de "Euskadi Gastronomika", club formado por algunos de los más interesantes establecimientos del territorio: Restaurantes, Bares de pintxos, Asadores, Sidrerías, Productores, Bodegas, Tiendas Gourmet, Pastelerías, Confiterías, Alojamientos, Servicios de catering, Empresas de actividades, Guías turísticos, Agencias de viajes, Mercados, Oficinas de turismo...

RESTAURANTES PUEBLO A PUEBLO

DONOSTIA / SAN SEBASTIÁN	Hernalde
Abaltzisketa	Hondarribia
Aduna	Ibarra
Aia	Idiazabal
Aizarnazabal	Ikaztegieta
Albiztur	Iruna
Alegia	Itsasondo
Alkiza	Itziar
Altzaga	Lasarte-Oria
Altzo	Larraul
Amezketza	Lazkao
Andoain	Leaburu
Anoeta	Legazpi
Antzuola	Legorreta
Arama	Leintz-Gatzaga
Aretxabaleta	Lezo
Arrasate	Lizartza
Asteasu	Mendaro
Astigarraga	Mutiloa
Ataun	Mutriku
Azkoitia	Oiartzun
Azpeitia	Olaberria
Baliarrain	Oñati
Beasain	Ordizia
Belauntza	Orendain
Beizama	Orexa
Berastegi	Orio
Bergara	Ormaiztegi
Berrobi	Pasaia
Bidegoian	Segura
Deba	Soraluze
Elduaian	Tolosa
Eibar	Urnieta
Elgeta	Urretxu
Elgoibar	Usurbil
Erresteria	Villabona
Errezil	Zaldibia
Eskoriatza	Zarautz
Ezkio-Itsaso	Zegama
Gabiria	Zerain
Gaintza	Zestoa
Gaztelu	Zizurkil
Getaria	Zumaia
Hernani	Zumarraga



**ANDOAIN-ASTIGARRAGA-HERNANI-URNIETA-
LASARTE-ORIA-USURBIL: CULTURA SIDRERA**

Donostialdea es la comarca que rodea a la capital guipuzcoana. Constituida por seis municipios, Andoain, Astigarraga, Hernani, Lasarte-Oria, Urnieta y Usurbil, **concentra el mayor número de sidrerías de Euskadi**. Cada año, entre Enero y Abril, miles de visitantes acuden en cuadrillas a degustar directamente de las enormes barricas la esperada nueva sidra al grito de Txotxi! acompañados del típico menú sidrero: tortilla, bacalao, chuletón a la brasa, queso y nueces. Además, durante todo el año se puede empapar de la cultura de la sidra a través de las visitas y catas que ofrecen algunas de las sidrerías de Astigarraga, Hernani, Usurbil... así como de la mano de **Sagardotexea**, el Museo de la Sidra Vasca ubicado en Astigarraga.

Pero además de esta tradición gastronómica, naturaleza, cultura e industria se dan encuentro en esta pequeña comarca que oferta al visitante **fantásticos espacios naturales visitables a pie, en bicicleta o en vehículo**, a los que se accede desde la capital, en apenas unos minutos. Algunos de ellos como **la Vía Verde del Plazaola en el Valle de Leitzaran, los restos megalíticos y prehistóricos de los montes Adarra, Andatza, Onddi y Santiagomendi, el biotopo protegido de Leitzaran, el humedal de Saria en la vega del Oria, el valle del Urumea o la ribera angulera de Aginaga** nos adentran en un entorno natural salpicado de agua y bosque que conjuga perfectamente con las fábricas y los centros de investigación más punteros de Euskadi.

Donostialdea, al igual que la capital guipuzcoana y gastronómica por excelencia, acoge al Restaurante tres estrellas Michelin **Martín Berasategui**, de Lasarte-Oria y a cocineras y cocineros de autor que lideran restaurantes tan arraigados y conocidos como **Fagollaga** (Ixak Salaberria), en Hernani y **Roxario** (Charo Zapiain), en Astigarraga. Pero la oferta gastronómica se completa con establecimientos especializados en betizu, cabrito, cordero, setas y hongos, queso Idiazabal, dulce de manzana, todos ellos ubicados en las laderas de los montes Adarra, Onddi, Santiagomendi y cerca de los bosques de los valles del Leitzaran y Urumea. **Las angulas de Aginaga** ponen el broche de oro a una comarca llena de productos de calidad.

Los meses de septiembre y octubre, época de recogida y elaboración de sidra, es un período muy importante para las sidrerías de la comarca, ya que los sidreros han comenzado ya a recoger manzana para elaborar la nueva cosecha del 2016.

Son meses, en los cuales las prensas de las sagardotegis no paran de trabajar y las bodegas empiezan a desprender un aroma de manzana y de fermentación, primeros pasos hasta poder disfrutar de la temporada de sidrerías que comienza a principios de año.

Para ir abriendo boca y con la intención de dar a conocer el trabajo que hay detrás, en el mes de octubre con la iniciativa llamada **'Sagastitik Kupelera'** se realizarán unas **jornadas de puertas abiertas** los días 18 en la sidrería Iparragirre y 25 en Petritegi en las que se podrá ver el proceso de recogida de manzana, degustación de manzana y mosto recién elaborado, y una visita a la zona de prensas.



GASTRONOMÍA Y TURISMO EN DONOSTIALDEA

SAGARDOTEGIAK - SIDRERÍAS

Andoain: GAZTAÑAGA 943 591 968 www.sidreriagaztanaga.com

Astigarraga: ALORRENEA 943 336 999 www.alorrenea.com
BEREZIARTUA 943 555 798 www.bereziartuasagardoa.com

ETXEBERRIA 943 555 697 www.sidreriaetxeberria.com
GURUTZETA 943 552 242 www.gurutzeta.com
LARRARTE 943 555 647 www.larrarte.net
PETRITEGI 943 457 188 www.petritegi.com
REZOLA 943 552 720 www.rezolasagardotegia.com
ZAPIAIN 943 330 033 www.zapiainsagardo.com

Hernani: AKARREGI Hernani 943 330 713
ALTZUETA 943 551 502 www.altzuetasagardotegia.com
IPARRAGIRRE 943 337 370 www.iparragirre.com
ITXAS-BURU 943 556 879 www.itxasburusagardotegia.com
OTSUA-ENEA 943 556 894 www.otsua-enea.com
ZELAIA 943 555 851 www.zelaia.es

Urnieta: ELUTXETA Urnieta 943 556 981 www.elutxeta.com
OIANUME 943 556 683 www.oianume.com/sidreria

Usurbil: AGINAGA 943 366 710 www.aginagasagardotegia.com
ARRATZAIN 943 366 663 www.agroturismoarratzain.com
SAIZAR 943 364 597 www.sidrassaizar.com

JATETXEAK - RESTAURANTES

Andoain: TXERTOTA 943 590 721 www.txertota.com

Astigarraga: IBAI-LUR 943 335 255 www.ibailur.com
IRETZA SAGARDOTEGIA 943 330 030 www.iretza.com
ROXARIO 943 551138 www.roxario.com

Hernani: ERRIOGUARDAENEA 943 330 291 www.errioguardaenea.com
ITURRALDE 943 330 461 www.restauranteiturralde.com
SARETXO 943 556 481 www.saretxojatetxea.com

Lasarte-Oria: GOIEGI 943 361 404 www.goiegi.com

Urnieta: BOSTEKO 943 337 357 www.hotelk10.com/bosteko.php
OIANUME 943 556 683 www.oianume.com

PINTXO TABERNAK - BARES DE PINTXOS

Hernani: ARALAR 943 331 506 www.aralartaberna.jimdo.com
KIXKAL 943 336 699

Urnieta: GURIA 943 005 650 www.pensionguria.com

ALOJAMENDUAK - ALOJAMIENTOS

Andoain: TXERTOTA NEKAZALT. 943 590 721 www.txertota.com

Astigarraga: ASTIGARRAGA PENTSIOA 943 311 600 www.pensionastigarraga.es

Urnieta: ALTZIBAR-BERRI LANDETXEA 626 551 429 www.altzibarberri.com
ENBUTEGI NEKAZALTURISMOA 628 523 922 www.enbutegi.net
K10 HOTELA 943 337 357 www.hotelk10.com/bosteko.php
MONTEFRIO NEKAZALTURISMOA 943 557 158 www.agroturismontefrio.es

Usurbil: AGINAGA HOTELA 943 370 668 www.aginagahotela.com

MUSEOAK - MUSEOS

Astigarraga: SAGARDOETXEA 943 550 575 www.sagardoetxea.com

EKOIZLEAK / PRODUCTORES

Urnieta: ADARRAZPI GAZTANDEGIA 626 786 750 www.basquecooltour.com

ZERBITZU ENPRESAK / SERVICIOS

Urnieta: BASQUE COOLTOUR 626 786 750 www.basquecooltour.com





DONOSTIALDEA TIERRA DE SIDRA Y AROMAS DE MANZANA

19-20 de Septiembre:

EUSKAL JAIK en Hernani, Día de la manzana y de la sidra.

Viernes-Sábado 18-19: TXERRIBODA Y SAGARDO FESTA, feria ganadera, deportes rurales, erromeria, etc.

Domingo 20: DÍA DE LA MANZANA Y DE LA SIDRA: degustación de sidra, partidos de pelota, XVIII Campeonato de Trikitixa, etc.

25-27 de Septiembre:

XV. Edición de la Fiesta de la Manzana “SAGAR UZTA” en Astigarraga

Viernes 25: CATA GUIADA DE MANZANA en el restaurante Roxario y Pintxo-pote en los bares de Astigarraga con pintxos elaborados con derivados de manzana.

Sábado 26: “CONOCIENDO LAS MANZANAS”, paseo en familia por Santiagomendiko Sagardo Bidea y II.Sagardobide erronka: prueba de relevos entre sidrerías por Santiagomendi.

Domingo 27: FERIA DE LA MANZANA: recogida, triturado y prensado de manzana y elaboración y degustación del primer mosto de la cosecha, exposición, degustación y venta de manzanas, demostración de cestos, injertos, etc finalizando con la sagar dantza y kirrikoketa.

5-18 de octubre:

IV SEMANA DEL BACALAO de Hernani.

Lunes 5: TALLER DE BACALAO en el Basque Culinary Center

5-16: CONCURSO DE PINTXOS DE BACALAO interbares, animación callejera, etc.

Viernes 16: CENA-MARIDAJE BACALAO-SIDRA en la sidrería Iparragirre

Domingo 18: IV CONCURSO DE BACALAO AL PIL-PIL y degustación de sidra

www.behemendi.eus



