



La revista > Al dente > GOIERRI TAMBIÉN ABRE SUS KUPELAS EN TEMPORADA

GOIERRI TAMBIÉN ABRE SUS KUPELAS EN TEMPORADA

| n° 126 | feb 2015

Font size

PDF

Share



Este año y por primera vez en la comarca, **Goitur**, agencia turística de Goierri, ha organizado la apertura del txotx de las sidrerías pertenecientes a la asociación. Este evento, que tuvo lugar el pasado 15 de enero en la sidrería Olagi de Altzaga con la presencia de la alpinista tolosarra **Edurne Pasaban**, el responsable de la sidrería, **Jose Antonio Olano** y el director de Goitur, **Niko Osinalde**, ha sido dirigido a las poblaciones del Goierri y alrededores, con la intención de recordarles las sidrerías existentes en la comarca y de incentivar a la gente a que conozcan y disfruten de la cultura de la sidra sin alejarse de su casa.

Las sidrerías en el Goierri tienen un peso importante. A día de hoy son 6 las sidrerías pertenecientes a Goitur y, por tanto, presentes en esta apertura del txotx: **Olagi de Altzaga**, **Urbartarte de Atau**, **Aulia de Legorreta**, **Tximista de Ordizia** y **Oiharte y Otatza de Zerain**. De estas 6 sidrerías, todas son productoras y distribuyen sus sidras tanto en Euskal Herria como en el Estado. La única excepción es la sidrería Tximista de Ordizia, aunque de cara a la próxima temporada, esta veterana sidrería va a comenzar a producir una pequeña cantidad de sidra de sus propios manzanos.

Las 5 sidrerías productoras, pertenecen además a **Euskadi Gastronomika**, club de producto gastronómico impulsado por Basquetour (Agencia Vasca de Turismo); Pertenecer a este club nos ofrece una garantía de que son sidrerías de calidad, tanto porque podemos degustar la sidra elaborada por ellos mismos, como por los productos de calidad y locales que podemos degustar en sus menús.



RESTAURANTES PUEBLO A PUEBLO

DONOSTIA / SAN SEBASTIÁN	Hernalde
Abaltzisketa	Hondarribia
Aduna	Ibarra
Aia	Idiazabal
Aizarnazabal	Ikaztegieta
Albiztur	Irun
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
Elduaen	Tolosa
Eibar	Urnieta
Elgeta	Urretxu
Elgoibar	Usurbil
Errenteria	Villabona
Errezil	Zaldibia
Eskoriatza	Zarautz
Ezkio-Itsaso	Zegama
Gabiria	Zerain
Gaintza	Zestoa
Gaztelu	Zizurkil
Getaria	Zumaia
Hernani	Zumarraga

La importancia de las sidrerías en la identidad gastronómica tanto de Gipuzkoa como de Euskal Herria es muy notoria. Como muestra de ello, no hay más que fijarse en la afluencia de público desde su apertura a mediados de enero, hasta su cierre a finales de mayo, aunque algunas abrieron ya sus puertas en diciembre. A partir de mayo, todas las sidrerías excepto Aulia de Legorreta y Otatza de Zerain permanecerán abiertas, ofreciendo tanto menús de sidrería como otro tipo de menús. Para conocer los horarios, consultar la web www.goieriturismo.com en el apartado de sidrerías.

Para finalizar, Goitur hace un llamamiento a toda la población del Goierri para que consuman y disfruten de los establecimientos turísticos del Goierri no sólo las sidrerías sino los restaurantes, asadores, pastelerías... que conforman la amplia oferta gastronómica de esta comarca abanderada por productos de calidad probada como la morcilla de Beasain o el queso de Idiazabal.

Más información sobre Goierri en la página web www.goieriturismo.com



Reservas:
943 550 575
www.sagardoarenlurralde.eus
www.eltorritiodelasidra.com

PLANES DE LA CULTURA DE LA SIDRA



"Museo Sagardoetxea"

Precio: **4€**

Espacio idóneo para adentrarse en la cultura de la manzana y la sidra vasca. La visita incluye la degustación de sidra, mosto y licor.



"Museo + Sidrería"

Precio: **32,50€**

Visita a Sagardoetxea, degustación de sidra, mosto y licor y comida/cena en sidrería. Actividades especiales según época del año: siembra de semillas, elaboración del mosto de manzana, etc.



"La sidra y el mar"

Precio: **55€**

Visitas a varios museos (Sagardoetxea, Aquarium o Mater), paseo en barco (bahía de Donostia o Pasaia) y comida/cena en sidrería. 2 itinerarios: Donostia o Pasaia + Astigarraga.



"Santiagomendiko Sagardo Bidea"

Precio: **desde 25€**

Recorrido a pie de este paseo temático de la cultura de la sidra. Opciones: "Sagartrek": Sagardoetxea, recorrido y visita con comida en Petritegi.



"La sidra y el queso"

Precio: **desde 5€**

Museos (Sagardoetxea, Centro de Interpretación del Queso Idiazabal, D'Elikatuz o Igartubeiti), queserías Adarrazpi y Ondramuño y sidrerías.



"Visitas guiadas en sidrerías"

Precio: **desde 4€**

Visita guiada de la sidrería y degustación de sidra. Bereziartua, Gurutzeta, Petritegi y Txopinondo.



"Probaketas" o catas guiadas

Precio: **10€**

Cata comentada de sidras de la mano del propio sidrero. Degustación de unos pintxos. Gurutzeta, Saizar y Zapiain.



"Gastronomía en sidrerías"

Precio: **desde 45€**

Conocimiento de la gastronomía relacionada con el menú tradicional de sidrería y talleres de pintxos. Gurutzeta y Txopinondo.

Sagardoaren lurralde • El territorio de la sidra
 Kale Nagusia 48 • 20115 Astigarraga • Gipuzkoa • Tel: 00 34 943 550 575 • www.sagardoarenlurralde.com

