



+



LLEVATE ESTOS DOS MAGNÍFICOS LIBROS A UN PRECIO IMBATIBLE

- Las recetas de ondojan.com
- BDB: Guía transfronteriza de restaurantes

20

euros

La revista > Al dente > **LA OREJA DE VAN.....TXOTX!!!**

LA OREJA DE VAN.....TXOTX!!!

| nº 105 | mar 2013

Font size

PDF

Share



Texto: JOSEMA AZPEITIA. Fotografía: RITXAR TOLOSA

Aunque lo suyo es el "Pop", esta vez hicieron "Txotx". **Leire Martínez** (voz), **Pablo Benegas** (guitarra), **Álvaro Fuentes** (bajo), **Xabi SanMartín** (teclados) y **Haritz Garde** (batería), componentes del grupo donostiarra "**La oreja de Van Gogh**" dieron inicio, el pasado 16 de enero, a la temporada sidrera en Astigarraga al grito de "Gure sagardo berria!". Leire Martínez actuó de portavoz del grupo, y haciendo uso de un perfecto euskera agradeció a la organización el haberles invitado a dicho acto, pues siempre se han considerado "embajadores de su tierra" y "más de una vez han mojado en sidra sus éxitos y celebraciones".

Al acto acudieron cientos de personas entre periodistas, productores, empresarios del sector y representantes institucionales. Tras la presentación en Sagardoetxea y el ritual de la plantación de un manzano en el jardín de dicho museo, el grupo y todos los asistentes se dirigieron a la sidrería **Petrítegi** donde dieron cuenta del primer menú de la temporada.

El consorcio **Sagardun** ha querido hacer hincapié en que la sidra es también un producto dirigido a la juventud y a todo tipo de público, algo que simboliza a la perfección el combo donostiarra que a lo largo de su carrera ha vendido más de 8 millones de discos, casi tantos como los 10 millones de litros de sidra que se han elaborado este año en Euskal Herria.

Alegres, accesibles y cercanos, los integrantes de LOVG no dejaron de levantarse a degustar la sidra de las diversas kupelas y hablaron y se fotografiaron amablemente con todo aquel que se lo solicitó.

Comentábamos el año pasado que la presentación de la nueva sidra se está convirtiendo en un acto cada vez más mediático. Hace dos años fue **Karlos Argiñano**, el cocinero más dicharachero de este lado del Bidasoa, el encargado de abrir y degustar la primera kupela, y el año pasado fue **Julian Iantzi**, el presentador y comunicador vasco más en boga, quien hizo los honores.

Esta es ya la vigésima ocasión en que la sidra se presenta en Astigarraga siguiendo este ritual ya convertido en un clásico. Antes de La Oreja de Van Gogh, muchas han sido los famosos y personalidades que han aceptado la invitación de Sagardun, a saber, el bertsolari **Andoni Egaña** (1994); el futbolista **José Mari Bakero** (1995); el entonces seleccionador **Javier Clemente** (1996); el pelotari **Julián Retegi** (1997); el ciclista **Miguel Indurain** (1998);

RESTAURANTES PUEBLO A PUEBLO

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

el restaurador **Juan Mari Arzak** (1999); el físico **Pedro Miguel Etxenike** (2000); la ciclista **Joane Somarriba** (2001); el maratoniano **Martín Fiz** (2002); el ciclista **Abraham Olano** (2003); **Periko, Mikel y Xabi Alonso** (2004); la soprano **Ainhoa Arteta** (2005); el arraunlari **José Luis Kortza** (2006); el pelotari **Juan Martínez de Irujo** (2007); el cocinero **Andoni Luis Aduriz** (2008); el pelotari **Aimar Olaizola** (2008); **La Real Sociedad de fútbol** (2009), el cocinero **Karlos Argiñano** (2010) y el presentador navarro **Julian Iantzi** (2011). A no ser que estemos equivocados, podemos afirmar que todavía no se ha muerto ninguno de los elegidos, lo que demuestra a las claras los beneficiosos efectos de la sidra.

10 millones de litros

Como informa Sagardoetxea, en 2011 la producción de los manzanales vascos ha sido parecida a la del año pasado, y se ha conseguido mantener mediante los trabajos de prevención de plagas. Por otra parte, el abundante sol y las precipitaciones moderadas han permitido una concentración adecuada de los elementos aromáticos de las manzanas, obteniéndose unos caldos afrutados y refrescantes.

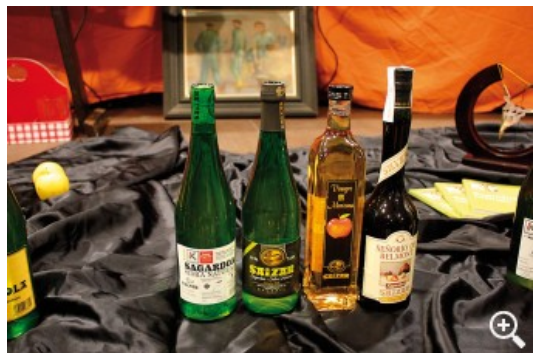
La cosecha del 2011 en Euskal Herria se ha traducido en la elaboración de alrededor de 10 millones de litros de sagardoa, parecida a la del año pasado, una actitud prudente en consecuencia de la difícil y duradera situación económica.

En cata, la sidra de este año es de color amarillo con tonos pajizos. Las características de la fermentación de esta cosecha han traído un producto seco en boca, con fina txinparta y sensación prolongada en boca. En resumen, una sagardoa equilibrada, refrescante, afrutada y con un final largo en boca, que espera en las kupelas a que los guipuzcoanos y los visitantes acudan a probarla nuestras sagardotegis.

Sagardoaren Lurralde y Santiagomendi

La presentación de este año sirvió también para dar a conocer la nueva marca **Sagardoaren Lurralde**, creada por el Consorcio Sagardun para integrar toda su oferta e impulsar el conjunto de la oferta turística vinculada a la cultura de la sidra vasca. Sagardoaren Lurralde estructura su oferta turística a partir de la cultura de la sidra, las sidrerías, la manzana, las tradiciones y de la forma de vida que gira en torno a la cultura de la sidra. La web www.sagardoarenlurralde.com agrupa toda la oferta que ofrece territorio de la sidra vasca: museos, ciudades, gastronomía, fiestas, experiencias, etc.. Asimismo, se dio a conocer "**Santiagomendiko Sagardo Bidea**" una interesantísima ruta temática en la que a través de la cultura de la sidra se muestra la sorprendente historia de los caseríos de Santiagomendi y Astigarraga, los modos de vida de sus habitantes, así como uno de los puntos más emblemáticos del Camino de Santiago a su paso por Gipuzkoa, de una manera divertida y participativa. Se trata de **una ruta ideal para ser realizada en familia**, con una duración de aproximadamente dos horas, llena de puntos de interés, paneles explicativos y fabulosas vistas y paisajes. En Sagardoetxea se ofrece un folleto que indica de manera clara y pormenorizada el recorrido de esta agradable ruta.

Diferentes momentos de la presentación de la sidra 2013, en la que, además de los miembros de LOVG asomaron algunas otras "celebrities" de la cultura euskaldun como las inevitables "atsoak" de ETB o los bertsolaris Andoni Egaña y Sebastian Lizaso.





GIPUZKOAKO SAGARDOTEGIAK / SIDRERÍAS DE GIPUZKOA

Como todos los años, la fiesta de San Sebastián actúa como pistoletazo oficioso de la temporada de sidrerías en Euskal Herria. Ondojan.com ofrece a sus lectores el listado de estos establecimientos en lo referente a Gipuzkoa. ¡Que aproveche!!

Abaltzisketa

Zalbide..... 943 65 21 76

Aduna

Aburuza..... 943 69 24 52
Zabala..... 943 69 07 74

Aia

Satxota..... 943 83 57 38
Izeta..... 943 13 16 93

Altzaga

Olagi..... 943 88 77 26

Andoain

Gaztañaga..... 943 59 19 68
Mizpiradi..... 943 59 39 54
Txertota..... 943 59 07 21

Asteasu

Martxeta Haundi..... 943 69 22 22
Sarasola..... 943 69 02 83

Astigarraga

Artola..... 943 55 72 96
Astarbe..... 943 55 15 27
Bereziartua..... 943 55 57 98
Buenaventura..... 943 35 72 02
Etxeberria..... 943 55 56 97
Gartziategi..... 943 46 96 74
Gurutzeta..... 943 55 22 42
Irgoien..... 943 55 03 33
Larrarte..... 943 55 56 47
Lizeaga..... 943 46 82 90
Mendizabal..... 943 55 57 47
Mina..... 943 55 52 20
Oiarbide..... 943 55 31 99
Petritegi..... 943 45 71 88
Rezola..... 943 55 66 37
Sarasola..... 943 55 57 46
Zapiain..... 943 33 00 33

Ataun

Urbirtarte..... 943 18 01 19

Azpeitia

Añota..... 943 81 20 92

Donostia

Araeta..... 943 36 20 49
Astiazaran..... 943 36 12 29
Barkaiztegi..... 943 45 13 04
Iruin..... 943 36 12 29
Izagirre..... 943 36 14 70
Kalonge..... 943 21 32 51
Urkiola..... **943 21 01 68**

Errenteria

Egiluze..... 943 52 39 05

Hernani

Akarregi..... 943 55 34 95
Alberro..... 943 55 00 19
Altzeta..... 943 55 15 02
Eizmendi..... 943 55 64 05
Elorabi..... 943 33 69 90
Goiko-Lastola..... 943 55 32 72
Iparragirre..... 943 55 03 28
Itsasburu..... 943 55 68 79
Larre-Gain..... 943 55 58 46
Otsua Enea..... 943 55 68 94
Rufino..... 943 55 27 39
Zelaia..... 943 55 58 51

Hondarribia

Sagarzazu..... 943 64 16 41

Ikaztegieta

Begiristain..... 943 65 28 37

Irun

Ola..... 943 62 31 30

Itziar

Txindurri-Iturri..... 943 19 93 89

Lasarte-Oria

Otegi..... 943 36 50 29

Leaburu

Otazu..... 943 67 00 44

Legorreta

Aulia..... 943 80 60 66

Oartzun

Baleio..... 943 49 13 40
Bidebitarte..... 943 49 21 01
Ordo Zelai..... 943 49 16 86

Olaberria

Etxe-Zuri..... 943 88 20 49

Tolosa

Eguzkitza..... 943 67 26 93
Isastegi..... 943 65 29 64
Uzturre..... 943 65 57 72

Urnietta

Altuna..... 943 55 49 17
Elutxeta..... 943 55 69 81
Eula..... 943 55 27 44
Oianume..... 943 55 66 83
Setien..... 943 55 10 14

Usurbil

Aginaga..... 943 36 67 10
Ilunbe..... 943 37 16 49
Saizar..... 943 36 22 28
Urdaira..... 943 37 26 91

Zerain

Oiharte..... 943 50 10 13
Otatza..... 943 80 17 57

