

Tradición y experiencia

PEIO GARCÍA AMIANO

Entrando por el barrio Oialume de Hernani hacia la Sidrería Restaurante Mendizábal, se encuentra la sidrería Sarasola, dirigida desde siempre por el matrimonio formado por Javier Sarasola y María Jesús Mugica, pero que, después de tantos años dedicados a esta profesión, van a tomarse ya su merecido tiempo para el descanso y el júbilo. La jubilación de Javier y María Jesús significa también el traspaso del que ha sido su trabajo, su quehacer y su herencia a manos de unos jóvenes y grandes profesionales del mundo de la hostelería: Javier y Marian Zabalegi y Antxon Zugasti. Javier ha trabajado siempre en el mismo Astigarraga. Comenzó en el Restaurante Sidrería Rosario; después pasó al Restaurante Goiko Iturri, donde desempeñó su labor durante diecisiete años, justo hasta que decidió hacerse cargo de la Sidrería Sarasola, impulsado por la ilusión que siempre había tenido por montar una sidrería. Otzarreta y Lagunak de Zarautz fueron testigos de los primeros años de Antxon Zugasti en la profesión. También pasó después por el Kako de Astigarraga, hasta que optó por conocer otras cocinas y viajó a lugares como Londres, Francia o Canarias. Al regresar a su tierra trabajó en el Hotel Codina e impartió, además, clases en la Escuela Nazaret



Javier junto al equipo de la sidrería Sarasola. JOSÉ USOZ

de Donostia. Ahora se pone al frente de los fogones del Sarasola para ofrecernos una cocina tradicional y de calidad. La Sidrería Sarasola se pone en marcha, en un principio, sólo como sidrería, ofreciendo sidra y menús sólo por las noches y los mediodías por encargo. Como es típico en las sidrerías, podemos degustar bacalao en salsa verde, tortilla de bacalao Goiko Iturri, bacalao frito, chuleta de viejo de Asturias y de Galicia, membrillo con queso Idiazabal y nueces y también chorizo y

FICHA

Sidrería Sarasola: Oyarbide bidea (Astigarraga)
Teléfono: 555746
Comedor: Dos para 150
Cierra: Domingos y festivos
Precio: 24 euros

morcilla cocidos.

En estos momentos se puede tomar sólo el menú de sidrería, pero se trata de un menú de gran calidad. La sidra, riquísima en boca, por cierto, nos la podemos servir

directamente desde la kupela y, además, hay que decir que está en un punto óptimo para tomarla. En un corto plazo de tiempo comenzarán las obras de reforma, después de las cuales el Sarasola quedará dotado de unos comedores adecuados en los que se podrá disfrutar ya de una cocina elaborada de temporada, una cocina en la que el producto casero de las huertas cercanas será protagonista. Todo esto, además de la tradicional cocina de sidrería, que se seguirá ofreciendo.