

¿A dónde dirigirse?

He aquí una lista de todas las sidrerías guipuzcoanas afiliadas a las dos asociaciones de elaboradores existentes en Guipúzcoa. También se señalan aquellas sidrerías-asadores que sirven comidas todo el año, y ofrecen la sidra de la casa, embotellada.

Astigarraga

- Sidras Zapiain, Casa Recalde.
 - Sidras Borda, Caserío Borda.
 - Sidras Mina, Astigarraga.
 - Astarbe, Caserío Mendiola.
 - Arrizabalaga, Co. Arguindegui.
 - Bereciartua, Caserío Beren-Aran.
 - Echeberria, Co. Santiago.
 - Irigoien, Co. Castaño.
 - Larrarte, Co. Muñagorri Enea.
 - Liceaga, Co. Garciategui.
 - Sarasola, Co. Oyarbide
 - Zabalegui, Co. Billandegui
 - Mendizabal, Co. Oyarbide Txiki.
- Abierto todo el año.
- Otaño, Co. Petritegui. Abierto todo el año.

Hernani

- Sidras Celaya, Bo. Martindegui.
- Egusquiza, Co. Iparraguirre.
- Alberro, Co. Santa Barbara.
- Goikoetxea, Co. Elorrabi.
- Goicoechea Larburu, Co. Altzueta.
- Echeberria, Bo. Otsinaga.
- Inchauspe, Co. Itsas-Buru.
- Eizmendi, Casa Ibar-Gain.
- Izaguirre, Co. Akarregui.

Urnieta

- Altuna, Co. Galarraga.
- Iguaran, Co. Eula.
- Icuza, Co. Goiko-Etxea.
- Igarategui, Idiazabal 42.
- Setién, Co. Guruceta Berri.
- Urrozola, Co. Elutxeta. Abierto todo el año.

San Sebastián

- Astibaran, Co. Irigoien.
- Calonje, Co. Gurutzeta.
- Illarreta, Co. Munto.
- Izaguirre, Co. Bidarte Berri.
- Urquiola, Co. Ferrene.
- Marañón, Villa Fani.
- Gofí, Casa Gurutzeta.
- Irizar, Co. Barcaiztegui. Abierto todo el año.

Usúrbil

- Errasti, Bo. Aguinaga.
- Aguinaga, Sidrería Illumbe. Abierto todo el año.
- Lertxundi, Co. Saizar. Abierto todo el año.
- Furundarena, Co. Ugarte. Abierto todo el año.

Oyarzun

- Aduriz, Aduriz Enea.
- Retegui, Co. Bidebitarte.
- Ugarte, Co. Biok Bat.
- Olaciregui, Bo. Ugaldetxo. Abierto todo el año.

Asteasu

- Sarasola, Sidrería Sarasola.
- Achaga, Nueva 8.

Tolosa

- Lasa, Co. Isastegui Goikoa.
- Amondarain, Co. Gure Ametza.

Aduna

- Aburuza, Co. Olatza.
- Zabala, Co. Garagarza.

Zizurquil

- Aramburu, Co. Pagamuño.
- Artola, Bar Toki Eder. Abierto todo el año.

Icazteguieta

- Beguiristain, Co. Iturrioz

Legorreta

- Echeberria, Aulia Enea.

Olaberria

- Berasategui, Txaguen Txiki.

Rentería

- Retegui, Co. Eguiluce. Abierto todo el año.

Ordizia

- Arana, Bo. Iruburueta.

Aya

- Iruretagoyena, Co. Izeta. Abierto todo el año.

Irura

- Lasa, Gregorio Ameztói.

Lasarte

- Otegui, Co. Solla

Hondarribia

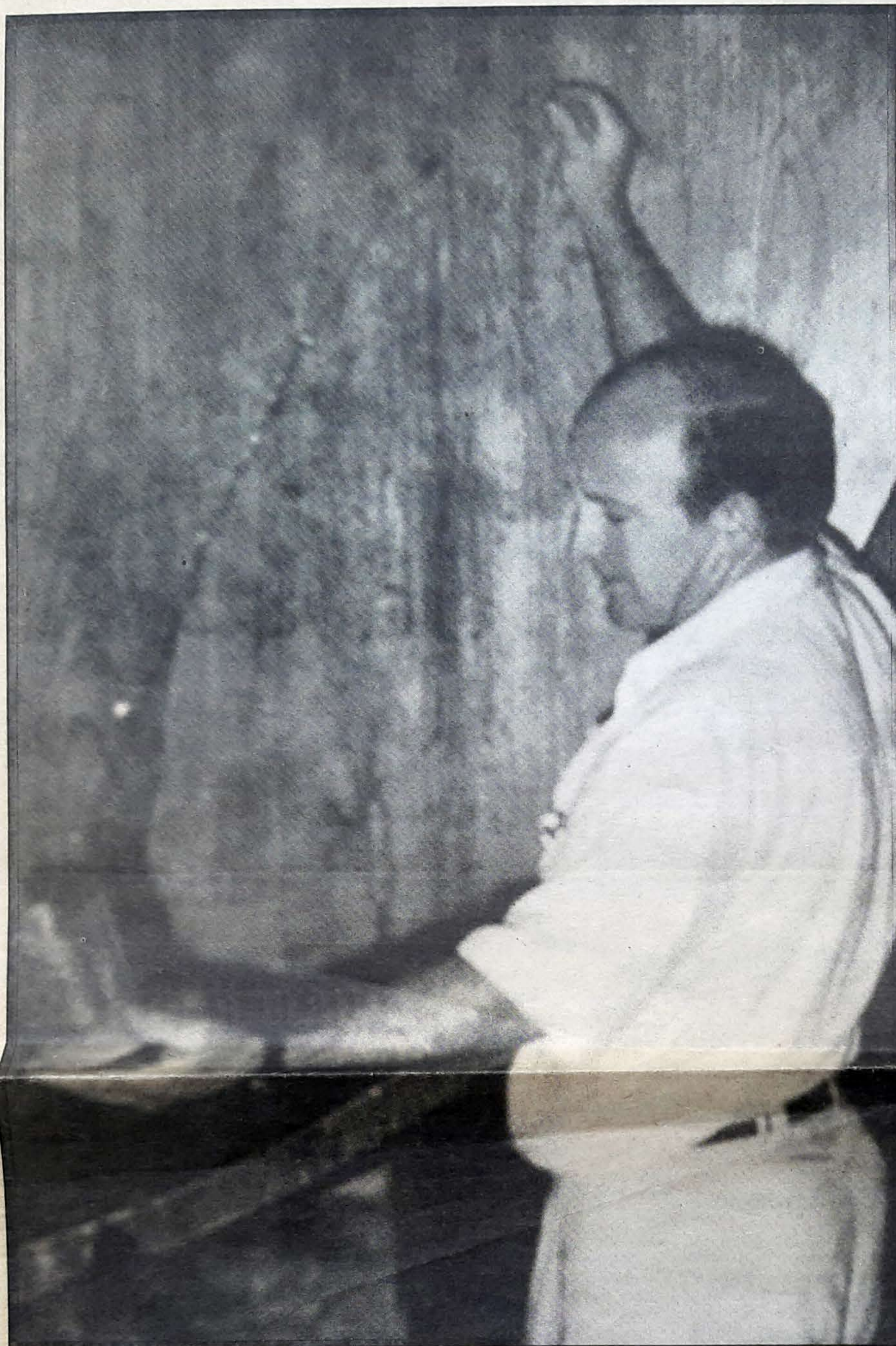
- Sagarzazu, San Pedro.

Amezketta

- Larreta, Saturu Plaza.

Deba

- Olaizola, Co. Mai Zelai.



José Antonio Gainzarain, de la sidrería Zelaia, intercepta con mano experta el chorro de sidra servida al «txotx». (Foto Jose Mari Martin)

sonas acuden diariamente a las sidrerías a cenar, en los meses que dura la temporada del «txotx», de enero a mayo. Las sidrerías que más escrupulosamente se adhieren a las tradiciones no disponen de bancos ni sillas en la sala de las kupelas, aunque pueden disponer de un comedor aparte. El uso de los bancos, de todas formas, se está extendiendo, «sobre todo en deferencia al público femenino», dice un sidrero. Hace algunos años,

no les era permitida la entrada a las mujeres.

Aunque la mayoría de las sidrerías dejan de servir comidas cuando acaba la temporada del «txotx», hay algunas que permanecen abiertas y sirven a los clientes sidra embotellada. Todas ellas, sin embargo, están abiertas a lo largo del año para atender al cliente interesado en adquirir botellas. La lista completa de sidrerías se ofrece a continuación, señalándose aquellas sidrerías-asa-

dores que sirven comidas todo el año.

Unos consejos prácticos para terminar: conviene guardar las botellas en un sitio oscuro y fresco, como un sótano, y posarlas tumbadas para que la sidra se asiente. La temperatura óptima para poder degustarla es entre 13 y 15 grados. Las botellas se pueden conservar durante un año o año y medio sin que pierdan sus propiedades.

UN CAFE, SOLO UN CAFE, PUEDE PROPORCIONAR UN PLACER ASI...

café gao... ¡gao que sí!

C/ Amara, 18 - SAN SEBASTIAN - ☎ 46 64 18