

Sidra y mucho más, en Usúrbil



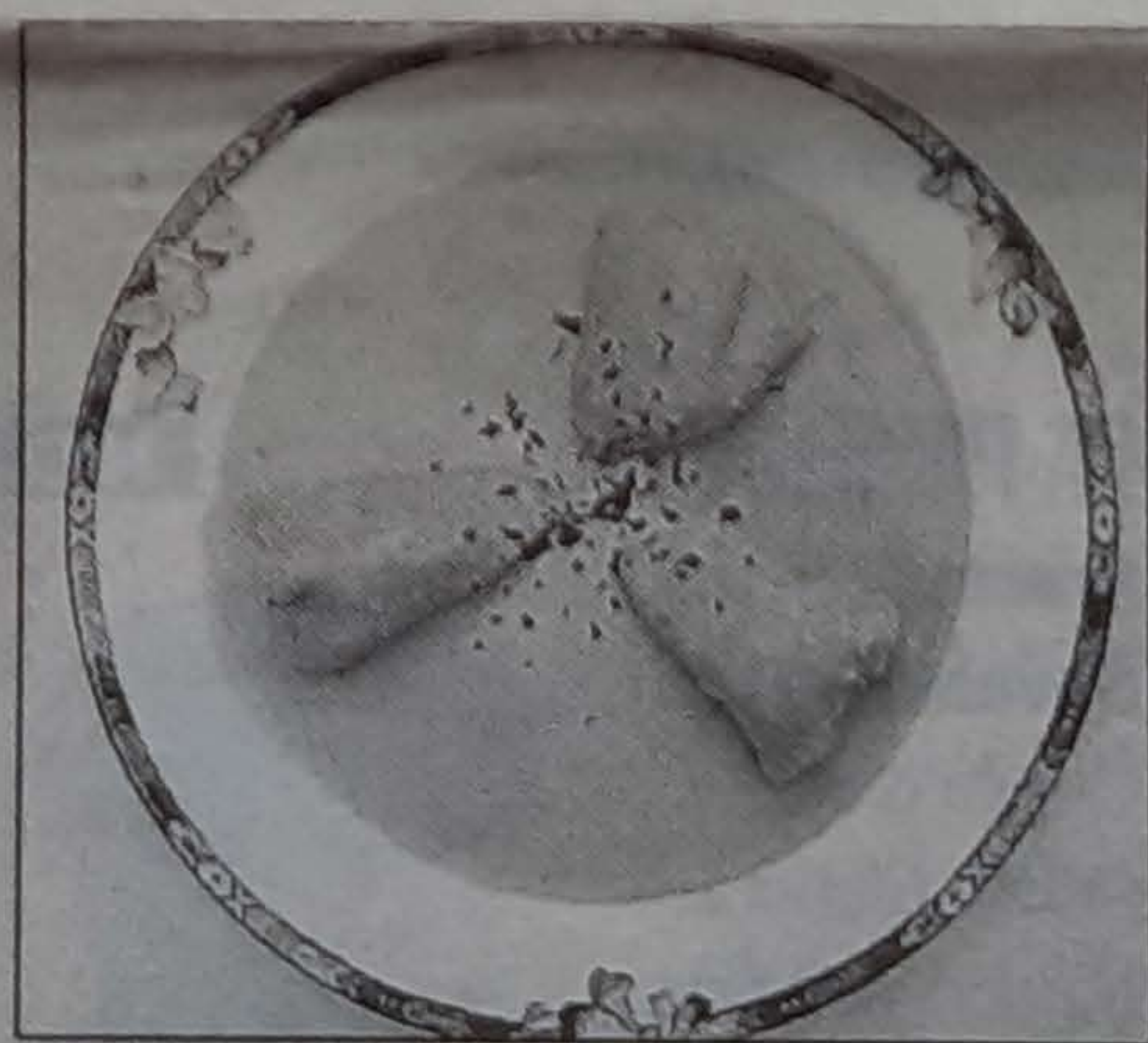
Todos los responsables del Saizar, en el interior de la sidrería. / AYGUES

Peio García Amiano

Hoy nos hemos acercado hasta Usurbil, un pequeño pueblo cercano a Donostia y conocido, entre otras cosas, por su 'Sagardoaren eguna' o día de la sidra. Una vez allí, hemos visitado la Sidrería Restaurante Saizar, dirigida por la familia Lertxundi que lleva ya muchísimos años dedicada a la producción de sidra natural. El padre del actual dueño de Saizar se dedicaba ya a la elaboración de sidra en el caserío familiar. Sin embargo, sus viajes a Asturias le abrieron los ojos y pensó que podría resultar bien imitar lo que se hacía en el Principado, es decir, dar de comer al tiempo que se ofrecía sidra al txotx desde las kupelas. Así, en 1970 se decidió a montar, independiente de la bodega de elaboración, un restaurante con menú de sidrería. De la cocina de este restaurante se hizo cargo Olivia, que aún hoy sigue dirigiendo los fogones del Saizar, ahora en compañía de su hija Sandra.

■ La receta **Pimientos rellenos de txangurro**

Ingredientes: Pimientos. Txangurro. Tomate. Nata líquida. **Elaboración:** Cocer y desmigajar el txangurro. Rellenar los pimientos con el txangurro. Poner seguidamente nata líquida en una cazuela y añadir el tomate. Colocar los pimientos en la misma cazuela junto con la salsa, calentar y servir.



Elaboran una cocina tradicional, limpia y sencilla, una cocina heredada de generación en generación, a la que han añadido un menú de sidrería y las sugerencias que los clientes les han ido haciendo. Su punto fuerte es la parrilla, una especialidad que dominan por completo.

La carta del Restaurante Sidrería Saizar es sencilla y muy agradable. En su apartado de entrantes podemos encontrar unos pimientos del piquillo rellenos de txangurro deliciosos. Los fritos de

la casa constituyen otra de las especialidades de Saizar. Los calamares son también tiernos y muy sabrosos. Un plato que no podía faltar en una sidrería es la tortilla de bacalao, que en esta casa se prepara, por cierto, de auténtica maravilla; sale jugosa y exquisita de sabor.

En pescados podemos tomar el bacalao desmigado con cebolla y pimiento verde o el rape a la parrilla con patatas. Otro plato estrella es el besugo asado con refrito. En lo referente a las carnes, el Saizar

nos ofrece únicamente chuleta de buey. En este caso hay que citar la frase de *más vale calidad que cantidad*, pues la chuleta del Saizar es un verdadero manjar.

Para terminar una buena comida, los postres que nos ofrece esta casa son todos caseros. Además del típico postre de sidrería con queso, nueces y membrillo, el Saizar tiene un delicioso arroz con leche, unas magníficas natillas, mamia y las tejas caseras. Además están también las variadas y ricas tartas caseras. Lo que no podemos dejar de probar tras el postre es el nuevo producto que Saizar ha comenzado a elaborar. Hablamos del licor de manzana, un producto de 20º, seco y muy agradable al paladar, que viene a costar unas 1.850 pesetas.

■ **Saizar sagardotegia** Usurbil s/n.
Teléfonos: 36.22.28 y 37.29.82. **Comedores:** uno para 60, uno para 120, sidrería para 220 y un comedor congresos para 500. **Cierra:** domingos noche y lunes mediodía. De 3.000 a 4.000 pta