

Aldaiondo Sagardotegia, la tradición familiar

Desde enero de 1998 manteniendo viva la costumbre sidrera en Navarra



Los generales de Aldaiondo Sagardotegia, entre la cocina y el comedor.



Oraitz García

Seguir

Sábado, 3 de mayo 2025, 00:07

Comenta

Guardar

Compartir

La historia de Aldaiondo Sagardotegia es como la historia de muchas sidrerías. La transmisión de generación en generación de una tradición familiar, de una cultura que mira a nuestras raíces, a nuestra tierra, y que da como fruto la sidra, ese jugo de manzana que es parte de nuestro ADN gastronómico. Es la misma historia, sí, pero con un cambio de aires, porque lejos de los focos sidreros de nuestra provincia, esta vez viajamos hasta Murugarren, una pequeña localidad cerca de Estella que se convierte en lugar de peregrinaje para todo amante de la tradición sidrera de enero a mayo.

Aldaiondo Sagardotegia

Dirección Aldaiondo Kalea 4 (Murugarren-Valle del Yerri-Navarra)

Teléfono 948553218

Comedor 1 para 100 comensales

Cierre De lunes a miércoles, y las noches de jueves, viernes y domingo

Monedas 3 de 5

Carta 40-45€

Santos Irazustabarrena elaboraba sidra en Alegia para su consumo en casa hasta que decidió montar una sidrería en la propia localidad de Tolosaldea. Por esa razón sus hijos han conocido la tradición sidrera desde bien pequeños. Fue su hijo Aitor quien, aprendiendo los secretos de su padre a la hora de elaborar la sidra, decidió llevarse la tradición familiar a tierras navarras y poner en marcha Aldaiondo Sagardotegia en enero de 1998 junto a Ixak Etxeberria. Aitor también ha trabajado en esa transmisión y hoy dirige la sidrería junto a su mujer Ana y su hija Amets. Los tres mantienen viva la llama del legado de la familia Irazustabarrena. Conozco a la familia Irazustabarrena desde hace 20 años, los que llevo trabajando en el Camping Lizarra, porque el visitar este camping también es una tradición. Cuatro generaciones de la misma familia se reúnen durante los meses de verano. Desde que Santos y Margarita recorrieron el camino hasta Estella, hoy son los hijos, nietos y bisnietos quienes disfrutan del ambiente familiar del camping. En más de una ocasión hemos hablado sobre la tradición sidrera familiar y más exactamente sobre Aldaiondo Sagardotegia, incluso el año pasado disfrutamos de su sidra en nuestra fiesta veraniega.

Era una cuenta pendiente la que tenía con Aitor, la de conocer en profundidad su casa gastronómica en plena temporada, porque sí, es verdad que alguna visita había hecho, a puerta cerrada con motivo del fin de curso de la bertso eskola, pero tenía que sumergirme de lleno y vivir en primera persona la experiencia de Aldaiondo Sagardotegia. Saldé mi deuda a principios del mes pasado, cuando fui con Ander Aranburu a comer entre semana buscando la tranquilidad. Y disfrutamos tanto, y comimos tan bien que os lo tenía que contar en este mi rincón gastronómico semanal para que aprovechéis este mes de mayo para escaparos hasta Murugarren y conocer una buena sidrería.

El menú, el tradicional, ahí no hay misterio, como se suele decir, sota, caballo y rey, pero todo bien cocinado, todo rico. Para empezar, una buena tortilla de bacalao, jugosica, de esas que entran suave y delicadas en boca, sabrosa, con presencia del bacalao, cediéndole todo el protagonismo, un muy buen bocado para abrir boca. Le siguió el bacalao. Siguiendo la tradición, lo sirven frito, pero con un punto muy atractivo, y que, a mí, personalmente, me sorprendió mucho. Por dentro, en su punto perfecto, elegante, con las lascas que se soltaban, placer en boca, pero gracias a darle un golpe fuerte de calor antes de servirlo en el plato, por fuera tenía un toque crujiente más que interesante. Acompañado de una buena piperrada, el bocado ideal para seguir haciendo txotx.

Si hay algo por lo que es destacado y por lo que la gente habla bien de Aldaiondo Sagardotegia, y en mis visitas clandestinas pude comprobar

in situ, es por la calidad de su chuleta. Carne seleccionada, piezas que se convierten en un espectáculo. Empezando por la propia carne, con sabor, tierna, una delicia y terminando por el asado, en su punto, con sus tres característicos colores. La disfrutamos mucho de principio a fin, una chuleta de esas que te pide seguir, pero conseguimos frenar nuestro ímpetu. Para completar la experiencia, el tradicional postre sidrero: queso Idiazabal, dulce de manzana elaborado en casa y las nueces de la comarca. Un menú completo, un placer para el paladar. Fuimos muy felices.

Y, claro, que no se me olvide lo que casi es lo más importante, porque el comer bien es un punto muy a su favor, pero la sidra también nos gustó. En las kupelas, al txotx, sidras todavía con recorrido pero con muy buena pinta, fáciles de beber, ligeras; y, la de botella, a mí me gustó mucho, muy fresca, de las que entran solas. Elaboran 12.000 litros de sidra al año, 8.000 los destinan a la temporada del txotx y 4.000 para embotellar, toda ella elaborada con manzana guipuzcoana, traída de Alegia y alrededores, como le enseñó su padre. Aitor, con su familia, sigue manteniendo vivo el legado familiar, el recuerdo de Santos. Onegin!

Temas Restaurantes

 Reporta un error

