

## Altzueta, el placer del txotx

Una referencia sidrera que va más allá de la temporada de sidrerías



Ibon Alkorta, en el centro, con parte del equipo de la sidrería. Iñigo Royo



Oraitz García

Seguir

Domingo, 17 de marzo 2024, 08:18 | Actualizado 12:58h.

Comenta



Es acomodarte en Altzueta Sagardotegia y te traen un aperitivo. No es el tradicional chorizo, no, te sorprenden con un chupito de zurrukutuna. Una receta que es historia de nuestra cocina y que no es nada común encontrar en los bares y restaurantes, yo la he conocido en casa a través de mi padre. Se trata de una especie de sopa de ajo con bacalao, pura potencia en boca, intensidad de sabor y que en este caso se convierte en una manera diferente y especial de arrancar la experiencia txotxera en esta sidrería hernaniarra. Todo viene de que probaron la zurrukutuna en Barkaiztegi y decidieron darle una vuelta a esa idea, a esa receta, y darle visibilidad e impulso, un guiño a nuestras raíces, a nuestra cultura, y, ejemplo del carácter y personalidad que rezuma cada rincón de esta sidrería.

Una tradición familiar que se va transmitiendo de generación en generación. Fueron los padres de Juanito Goikoetxea quienes abrieron las puertas de la sidrería, pero, fue el propio Juanito quien elevó la casa familiar al top de las sidrerías guipuzcoanas. Desde el año 2022 son la hija de Juanito, Aitziber Goikoetxea e Ibon Alkorta quienes llevan las riendas de Altzueta y mantienen vivo el legado familiar, aunque siempre puede pasar que nos encontremos con Juanito por la sidrería.

## **La magia de la sencillez**

Hacía dos años que no visitaba Altzueta y volví a comprobar in situ que el nivel culinario durante la temporada del txotx es para tener en cuenta, cuidan el producto y respetan y miman las recetas que acompañan a la perfección cada trago de sidra. Cada pase, cada plato tiene su aquel. Empezamos con la ya mencionada zurrukutuna, para seguir con la tortilla de bacalao. Una gran tortilla, con una textura muy agradable, cremosa y con un toque de humo que le aporta el hecho de cocinar el bacalao a la parrilla, un matiz más que interesante y que realza el sabor de cada bocado.

## **Altzueta**

**Dirección:** Hernani. Osinaga Bailara, 7.

**Teléfono:** 943551502.

**Comedor:** Uno para 120 comensales.

**Cierre:** Domingo y lunes y los mediodías de martes a jueves.

**Precio:** Carta: 45-50 euros.

---

En Alzueta cocinan el bacalao de dos maneras. Por un lado, el tradicional taco de bacalao, en este caso confitado, en un punto perfecto, con las lascas que se sueltan, convirtiéndose en puro placer en boca. Acompañando el taco, pimiento frito y en una esquina del plato un poco de puerro frito que le aporta personalidad. Y qué decir del bacalao al pil-pil. En Alzueta bordan esta receta icónica de nuestro recetario tradicional. Partiendo de un buen taco de bacalao, la salsa es de toma pan y moja, no dejamos ni una migaja, estuvimos venga a hacer barquitos con el pan, porque cada bocado te pedía el siguiente. Curioso ese toque que le aporta el crujiente de la piel del bacalao.

Y la chuleta. No podía ser de otra manera. Indispensable en un buen menú de sidrería. Una buena carne, seleccionada y asada a la parrilla, el producto en su desnudez, la magia de la sencillez, porque a veces menos, es más. Carne con sabor, tierna, goce y disfrute para nuestro paladar.



Para terminar, dos postres. Por un lado, la tradición, el postre que todos relacionamos con la temporada del txotx. Queso Idiazabal, membrillo y nueces. Junto a ello, el toque dulce, las tejas y cigarrillos de Tolosa acompañados de un chupito de intxaursaltsa. Otro guiño a una receta histórica de nuestros caseríos, a nuestro recetario tradicional.

### **Begihandi a la parrilla**

Y, claro, no podía faltar la sidra. Fue un apasionante viaje a través de sus kupelas. Sidras que nos gustaron mucho, éramos unánimes a la hora de destacar el gran nivel que tenía cada una de las que probamos. Sidras con algo menos de cuerpo de lo que suele ser habitual, con un color más claro. Ibon me destacaba que la sidra se ha adelantado unas tres semanas, ya están hechas y ello conlleva que el control tenga que ser más exhaustivo para que llegue con su frescura y nivel habitual a la botella. Pero, sí, unas sidras de mucha calidad las que vuelve a tener Altzueta, una referencia, como muestra de todas las txapelas que tiene colgadas en el comedor.

Pero, Altzueta apuesta por ir más allá de la temporada del txotx. Tras ofrecernos su nueva sidra directamente de las kupelas de enero a abril, el 22 de junio vuelve a abrir sus puertas, hasta mediados de agosto. Su terraza es un lujo y amplían su oferta gastronómica, sin complicarse mucho la vida, pero, manteniendo la apuesta de un buen producto y la parrilla.

Además de los tradicionales platos sidreros, encontraremos manjares como la ensalada de bacalao, la ensalada de tomate, el bonito a la parrilla o el begihandi a la parrilla, auténtica estrella de la temporada estival, idea que trajo Julio Rebolledo, y al que le añaden su propio 'queleparió' para potenciar el sabor del propio producto. Una sidrería de referencia que va más allá del txotx y que apuesta por una cocina de mucho nivel. On egin!

 Comenta

 Reporta un error











