



Dos generaciones. José Antonio Gaincerain ha ido cediendo el testigo a sus hijas Oihana y Jaione. :: ARIZMENDI



A no faltar, tortilla de bacalao y chuletones. :: ARIZMENDI

Buenos platos entre kupelas

Zelaia sagardotegia. La familia Gaincerain lleva 40 años ofreciendo a todos el disfrute del menú tradicional junto a la sidra del año

Uno de los mayores placeres gastronómicos que podemos vivir en nuestra tierra es el de disfrutar de una gran cena en una de las muchas sidrerías que tenemos repartidos a lo largo y ancho de nuestra provincia, y acercarnos a degustar la sidra directamente de las kupelas al grito de «txootx!».

Durante estos últimos meses, la llamada al «txootx!» ha sido uno de los vocablos más escuchados en la zona de Hernani y Astigarraga, porque he-

:: P. G.

ZELAIA SAGARDOTEGIA

Dirección: Martindegi auzoa, 29 Hernani.
Teléfono: 943 555851
Cierra: De mayo a diciembre. En temporada abre todos los días.
Comedor: 1 para 100 comensales (de pie)
Una bodega para 60 comensales (de pie)
Precio 33 a 36 euros.

mos estado inmersos en plena temporada de sidrerías. Abril es el mes del «txootx» y por ello

esta semana nos hemos querido acercar hasta Hernani para invitarlos a disfrutar de esa experiencia única de la sidrería en Zelaia Sagardotegia.

La familia Gaincerain, que ha vivido rodeada del mundo de la sidra durante muchos años. Comenzó elaborando sidra en el caserio, para después, hace 40 años, dar un paso más de la mano de José Antonio Gaincerain y abrir las puertas de Zelaia Sagardotegia para que todo el mundo pudiera disfrutar de esa maravillosa bebida elaborada

con manzana. José Antonio ha ido cediendo el testigo a sus hijas Oihana y Jaione Gaincerain que son las que ahora llevan las riendas de Zelaia, aunque siguen contando con la ayuda de su padre.

Si nos llegamos a Zelaia Sagardotegia, en sus comedores, donde comeremos de pie como manda la tradición de las sidrerías, podremos saborear los platos típicos que acompañan a la sidra servida directamente de las kupelas, pudiendo elegir los platos.

Así podremos disfrutar de

una jugosa y excelente tortilla de bacalao, seguir con un bacalao frito en su punto, acompañado de pimientos verdes, deleitarnos con una chuleta asada a la brasa en su punto, que hace las delicias de cualquier amante de la buena carne y culminar esta experiencia gastronómica con un buen queso de oveja en buena armonía con las nueces y dulce de manzana y finalizar con las típicas tejas y cigarrillos de Tolosa. Todo esto acompañado de la sidra al «txootx» de una gran calidad.

Aunque Zelaia Sagardotegia abra sus puertas al público en temporada de sidrerías, esto es de enero a abril, siempre nos quedará la oportunidad de disfrutar de su sidra embotellada durante todo el año.

Zelaia produce entre 400.000 y 450.000 litros de sidra durante la temporada, que podemos disfrutar al «txootx» o en botella. Bajo la marca Gorenak podemos encontrarla la sidra hermaniera en muchos establecimientos del País Vasco, pero también en otros muchos en Madrid, Barcelona, Zaragoza, Alicante o Baqueira, así como en Iparralde.

Estamos ante una familia con una gran tradición sidrera, que nos deleita con su gran cocina durante la temporada de sidrerías y con su excelente sidra embotellada a lo largo de todo el año.

Zelaia Sagardotegia, una apuesta segura para disfrutar de este placer gastronómico único, como es el de las sidrerías y ¡corran, que se termina la temporada!