



Jantour Productores Restaurantes Cocineros Gastroturismo Bodega Despensa Opinión Guía de restaurantes

Gastroturismo

Sidrerías, la ruta del txotx



La primera sidra salta de la kupela a los vasos en Astigarraga. / LOBO ALTUNA

Recorrido por Astigarraga, Hernani o Rentería, pueblos poco conocidos y con encanto

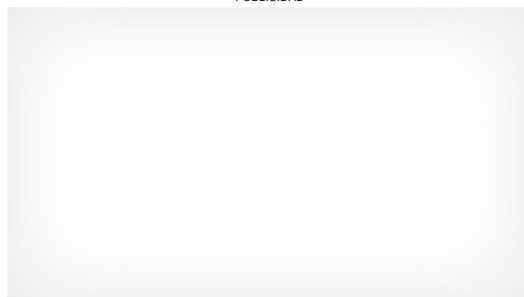
GAIZKA OLEA

Jueves, 18 enero 2018, 18:00

0

No te parece escuchar, a lo lejos, el tum-tum de la txalaparta? Quizá hay demasiado ruido en la calle, pero tampoco importa demasiado. El sonido de este instrumento sigue, de alguna manera, llegando a sus destinatarios para informarles de que la temporada de sidra ha comenzado, que decenas de sagardotegis están listas para el txotx, la ceremonia por la que se abre la espita de las grandes barricas, las kupelas, para que el licor nuevo sea catado. Y como todos los años, como en una misa profana, miles de personas se preparan para cumplir con el rito de sentarse (o no) en torno a la mesa para disfrutar de un menú tan simple como delicioso y, sobre todo, de la buena compañía. Porque como dijo el cocinero Andoni Luis Aduriz en las páginas de este periódico «la sidrería significa reunión, es una ceremonia agradable e informal en la que no caben las prisas».

PUBLICIDAD



inRead invented by Teads

Sidrerías

Gartziategi Uno de los imprescindibles en la ruta de las kupelas. La casa elabora sidra desde el siglo XVI y basa su producción en manzanas de su propiedad, aunque completa la cosecha con género traído de Galicia, Asturias o Francia. Abre sus puertas el 13 de enero y así seguirán hasta el 7 de mayo, aunque es posible reservar para grupos de más de 20 personas. Su menú es el clásico (tortilla de bacalao, chuleta, nueces...). Dónde: Paseo Martutene, 139 (Astigarraga). 943469674. Web www.gartziategi.com.

Petritegi Este clásico entre los clásicos ofrece cinco menús diferentes en el que se puede sustituir el bacalao frito por cola o cogote de merluza. Disponen también de un menú infantil (hasta los 18 años, 23,70 €) con los mismos ingredientes que el menú básico para adultos, aunque la bebida es agua. Organiza visitas guiadas al lagar y a los manzanos. **Dónde:** Petrítegi Bidea (Astigarraga). 943457188. Web www.petrítegi.com.

Otsua Enea Casi 90 años contemplan a esta sidrería ubicada en el casco urbano de Hernani, que como todas empezó elaborando sidra para consumo propio y de los vecinos. La casa produce más de 140.000 litros y, además del menú tradicional, bajo pedido ofrecen cazuelas de bacalao, rape y cogote. El txotx tiene lugar desde mediados de enero hasta abril. **Dónde:** Barrio Osñiñaga Bailara (Hernani). 943556894. Web www.otsua-enea.com.

Saizar En un polo opuesto a las anteriores, Saizar se presenta como una de las grandes productoras de sidra, a niveles ya industriales. Su oferta es más amplia, ya que ofrece ocho menús, más uno infantil y uno vegano. Si tienes curiosidad por este último en el reino de la carne, lleva croqueta orgánica de lúpulo, ensalada con crujiente de bacon y brocheta de pollo, ambos veganos. Y por 40 euros, se añade una visita guiada. **Dónde:** Barrio Kale Zahar, 39 (Usurbil). 943364597. Web www.sidrassaizar.com.

Así que vamos a embarcarnos tranquilamente al corazón de la sidra vasca para conocer un territorio en el que la manzana es la reina, en la que las prensas de cada caserío han terminado el trabajo de exprimir cada gota para ofrecer al público este producto. **Nos vamos a Astigarraga, a Hernani, a Rentería, a Usurbil, y lo vamos a pasar bien.**

Astigarraga es a la sidra lo que Silicon Valley a la informática, aunque más cercana y más sabrosa. Es el pueblo que acoge la Sagardoetxea, el museo que explica paso a paso el proceso de elaboración y aporta unas pinceladas de historia en torno a la sagardoa, el vino de la manzana, literalmente traducido del euskera. Situado en el centro del pueblo, los niños podrán participar en un taller o convertirse en sidreros por un día.

Que viene el francés

No es un municipio especialmente rico en patrimonio (verás más de eso en Hernani e incluso en Rentería), pero **merece la pena visitarlo para ver la iglesia, algún palacio o su monumental ayuntamiento**. Lo mejor es recorrer el parque etnográfico de Santiagomendi, situado en una colina con buenas vistas, que te introducirá en el mundo de los baserritarras antes de la llegada de los motores. Y acércate al **fuerte de Txoritokieta**, uno de los impresionantes bastiones construidos para defenderse de la amenaza del francés, una obra impresionante que conserva aún fosos, muros, portones... y megalitos.



El dolmen de Aitzeaga, en Txoritokieta. / LOBO ALTUNA

También hay **fortalezas en los altos de Guadalupe (Hondarribia, camino de Jaizkibel) y San Marcos, en la vecina Rentería**, muy bien conservado, con sala de exposiciones, restaurante y bar, aunque lo mejor son las vistas de toda la costa vasca de ambos lados de la muga. Y ya que hemos saltado a Rentería, es hora de tirar por tierra algunos mitos sobre su fealdad. Es cierto que, a primera vista, un pueblo surcado por un río, flanqueado por dos vías de tren, una autopista, la Nacional 1 y, desde hace años, una circunvalación, es cualquier cosa menos un destino turístico. Súmale a todo eso una papelera en medio del pueblo.

En la Alameda

¿Lo has hecho? Pues no lo dudes, ya que es una de las villas más animadas de la comarca, con su casco antiguo peatonalizado, su monumental iglesia, el ayuntamiento, varios palacios barrocos, torres defensivas, el paseo del río y el parque de la Alameda, amplio, abierto a la vida ciudadana y con bares como el Maite, con sus pintxos que nada tienen que envidiar a los mejores de la vecina San Sebastián, y, muy cerca, los fritos de La Cepa.

Y nos vamos a **Hernani, porque el tiempo apremia y se aproxima la hora de comer en la sidrería elegida**. Hernani tiene también un fuerte, el de Santa Bárbara, aunque se encuentra en mal estado. Merece la pena, sin embargo, disfrutar de los senderos y el paisaje. De vuelta al casco urbano, te sorprenderá la regularidad de sus calles y la abundancia de monumentos. Destacan la iglesia barroca de San Juan Bautista, enorme, con su espectacular portada, y el palacio que alberga la sede del Ayuntamiento, con sus siete elegantes arcos.

Durante el recorrido por las dos calles paralelas y peatonales, **el visitante descubrirá casas torre, palacetes y viviendas burguesas de calidad**. Llamam la atención algunos ejemplos arquitectónicos de la Kale Nagusia, como la torre del siglo XVI del número 13, el edificio del siglo XVIII, del número 18 (que alberga una colección etnográfica, libros y piezas valiosas), el inmueble modernista del número 13, los escudos de la fachada del número 45, la torre desmochada de los Gentiles, que formaba parte de la vieja muralla medieval, o el entramado de madera y ladrillo de la casa situada en la calle Kardaberaz 28.

Este es el breve paseo que te recomendamos si te animas a recorrer la comarca durante la temporada de sidra, una ruta que se aleja de lugares con mayor tirón turístico como **San Sebastián, Pasaia, Hondarribia o Zarautz, situadas en menos de 40 kilómetros de distancia en coche**, pero que te permitirá conocer lugares menos concurridos aunque con personalidad, encanto... y ríos de sidra.

TEMAS Astigarraga, Hernani, Errenteria, Usurbil, San Sebastián, Hondarribia

Recibe nuestras newsletters en tu email

Apúntate

Lo + leído

El Correo

Jantour

[Top 50](#)

- 1 Todo Bangkok es un restaurante
- 2 Asturias saca tajada al bonito
- 3 Pobeña: Itsasur, una ruta por todo lo alto
- 4 Mutriku, la mar de salado
- 5 Eunete, puerta abierta al misterio