

el destacado de la semana

De sidrería con todo el sabor de la tradición y un ambiente único, en Zapiain

En su bodega de Astigarraga se vive el auténtico ritual de tomar la sidra al txotx junto al menú tradicional

Un reportaje de Itziar Acereda - Viernes, 16 de Febrero de 2018 - Actualizado a las 06:01h



Ambiente de la sidrería. (Foto: Zapiain)

Zapiain Nagusia, 96
Astigarraga.
Gipuzkoa
Tfno.: 943 33 00 33

EN Astigarraga, Zapiain es una sidrería tradicional por excelencia. Arraigada en la cultura gastronómica de la *sagardoaguipuzcoana*, cuenta con una bodega perfectamente equipada para servir sidra de calidad a sus clientes durante todo el año, según sus necesidades. Allí, además, cobra sentido el ritual de catarla directamente de la kupela, lo que se conoce como el txotx.

La sagardoa que acaba de nacer muestra en cada sorbo las características que le haya aportado el año climático a la manzana de la que proviene. Ello, precisamente, le da a esta bebida un encanto especial.

Desde mediados de enero hasta el último día de abril, Zapiain abre las puertas de su bodega todas las noches excepto domingos, y los sábados también al mediodía. Allí se vive un ambiente único donde disfrutar de una comida excepcional regada con la sidra servida directamente de la kupela por el propio bodeguero.



¿Cómo pagar 63% menos en el seguro del coche?

Hace 4 meses decidimos cambiar la compañía con la que tenemos asegurado nuestro coche porque estábamos cansados de pagar 480 € al año con Mapfre. Cada vez que veíamos en el buzón la carta de Mapfre nos poníamos de mal humor, pero esto dejó de ser un problema cuando descubrimos la nueva compañía a través de la cual hemos asegurado nuestro coche. Os contamos cómo hemos conseguido pagar un 63% menos

Haz click para leer este contenido

Con capacidad para acoger hasta 120 personas, se come o cena de pie en mesa alta en la misma bodega, a base de platos tradicionales que acompañan a la sidra de la nueva cosecha como única bebida, como la afamada tortilla de bacalao, el bacalao frito, chuleta asada y finalmente, quesos y nueces del país. Siempre con la calidad como uno de los fundamentos de la casa, según aseguran desde Zapiain.

Para tomar parte en este ritual tradicional es importante reservar. La forma más sencilla de hacerlo es rellenando el formulario que se encuentra en la web (www.zapiain.eus). Una vez realizada la solicitud se pondrán en contacto con usted para confirmar la reserva. Quien lo prefiera, puede llamar al teléfono 943 33 00 33 o enviar un correo electrónico a erreserbak@zapiain.eus indicando la fecha y número de comensales.