

**elcorreo.com**

Edición: Bizkaia Ir a Edición Araba/Álava Personalizar

Iniciar sesión con

Regístrate

Portada Local Deportes Economía Más Actualidad Gente y TV Ocio Participa Blogs Servicios Hemeroteca**IR**

Agenda Cartelera Cine Guía de restaurantes Gastronomía Planes Montaña Excursiones Televisión Moda Videojuegos Jaiak Viajes

Estás en: Bizkaia - El Correo.com > Noticias Ocio > **Benditas manzanas**

AKELENEA (ASTIGARRAGA)

Benditas manzanas

11.09.13 - 17:12 - DAVID DE JORGE |



A los vascos nos ha gustado arrimar el morrete a la sidra desde tiempo inmemorial. El asunto viene de tiempos remotísimos con una tradición manzanera constatada y recogida en los primeros escritos que se conocen ya en el siglo XIII. En el medievo los manzanos y la sidra se consideraban riqueza colectiva y algunas disposiciones de la época condenaban a la pena capital a quien rompiera una kupela, al destierro a quien destrozara cinco manzanos y a una multa severísima a quien aguara la sidra, ¡chorraditas las justas!

Desde sus orígenes y con más intensidad desde finales del XIX, las sidrerías se constituyeron como el auténtico centro de diversión y jolgorio de los baserritarras. Corría, y de qué manera, la sidra en jarras y se comían sobre todo sardinas, huevos cocidos y castañas porque la tortilla de bacalao, para su desgracia, es un invento mucho más reciente. Por lo que cuentan los que conocieron aquellos garitos de principios del siglo XX, la calidad del mosto era fetén, abundaban las variedades de manzana y ya se sabe que cuando hay buena leña se hace buen fuego, aunque la Guerra Civil, entre sus innumerables y nefastas consecuencias, hizo desaparecer aquella manzana.

La historia de la sidra ha sufrido diversos vaivenes y es mucho más extensa y fructífera, pero toda esta perorata viene a cuento porque el restorán de hoy se encuentra en Astigarraga, en lo que fue la sidrería Gurutzeta, que estuvo más de un siglo elaborándola. Akelenea, que debe su nombre a la regata que pasa junto al asador, cogió así el testigo de la buena jalada y del ambiente arraigado y popular. Desde hace algo más de ocho años llevan las riendas del lugar Koldo Jauregi y su mujer Ana Maiza, con Coro en cocina e Ina en sala.

Jugoso y sabroso

Así que si aterrizan por este local, con una oferta de menús diarios que da gusto y una carta corta pero apañada, no se olviden de incluir alguna elaboración a la parrilla, una chuleta de primera, un buen solomillo a la brasa, o cualquiera de los pescados: cogote, cola de merluza, rape o rodaballo, jugosos y relucientes.

Antes no renuncien al picoteo sabrosón: revuelto de hongos, alguna ensalada rica de langostinos, la mixta u otra que mezcla bacalao y hongos. Nunca faltan el jamón, los espárragos, los langostinos o las gambas a la plancha y unos fritos bien currados que son el abre bocas perfecto. Para los cuadrículados del sota, caballo y rey, disponen de un menú de sidrería con las especialidades clásicas de la zona. ¡Viva la manzana, que desde Adán y Eva no ha dado más que alegrías!

TAGS RELACIONADOS

benditas, manzanas

Akelenea (Astigarraga)

Dirección: Oialume bidea, 57.**Teléfono:** 943 333 333.**Web:**www.sidreriaakelenea.com**Cocina:** Todos.**Ambiente:** Tasca.**¿Con quién?:** Con amigos/En familia/Negocios.**Precio:** 35 €.

Publicidad

**¿Un iPhone nuevo por 17€?**

Compradores españoles consiguen hasta un 80% de descuento usando un sorprendente truco
www.megabargains24.com

**Vuelve el Cheque Gorrón**

Ven a Foster's Hollywood e invita a cenar a quien tú quieras. Imprime tu cheque en
www.elchequegorron.es

**Hotel en la Playa 17€**

Compara precios de hoteles entre más de 150 webs, encuentra tu hotel ideal y ahorra .
www.trivago.es

**Certificación Energética**

Aprende a calcular eficiencia energética en instalaciones. Curso online. Infórmate!
www.seas.es

Para poder comentar debes estar [registrado](#)

Añadir comentario

Iniciar sesión con

[Regístrate](#)



Escribe aquí tu comentario.

La actualización en tiempo real está **habilitada**. (Pausar)

Mostrando 0 comentarios

Ordenar por los más recientes primero

[Suscríbete por e-mail](#) [RSS](#)

Powered by SARENET

elcorreo.com

© EL CORREO DIGITAL, S.L., Sociedad Unipersonal.
 Registro Mercantil de Bizkaia, Tomo 3823, Libro 0, Folio 200, Sección 8, Hoja BI-26064,
 Inscripción 1ª C.I.F.: B-95050357 Domicilio social en Pintor Losada nº 7 (48004) Bilbao.
Contacto. Copyright © EL CORREO DIGITAL S.L.U, BILBAO, 2008. Incluye contenidos de la empresa citada, del medio Diario El Correo, S.A.U y, en su caso, de otras empresas del grupo de la empresa o de terceros.

EN CUALQUIER CASO TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS:
 Queda prohibida la reproducción, distribución, puesta a disposición, comunicación pública y utilización, total o parcial, de los contenidos de esta web, en cualquier forma o modalidad, sin previa, expresa y escrita autorización, incluyendo, en particular, su mera reproducción y/o puesta a disposición como resúmenes, reseñas o revistas de prensa con fines comerciales o directa o indirectamente lucrativos, a la que se manifiesta oposición expresa.

[Contactar](#) | [Aviso legal](#) | [Política de privacidad](#) | [Publicidad](#) | [Mapa Web](#) | [Master El Correo](#)
[Política de Cookies](#)

ENLACES VOCENTO

ABC.es
 El Correo
 Elnortedecastilla.es
 Elcomercio.es
 SUR.es
 Qué.es
 La Voz Digital
 ABC Punto Radio
 hoyCinema
 Infoempleo
 Autocasion
 Mujerhoy
 Vadejuegos
 Grada360

Hoy Digital
 La Rioja.com
 DiarioVasco.com
 Ideal digital
 Las Provincias
 El Diario Montañés
 Laverdad.es
 Finanzas
 hoyMotor
 Guía TV
 11870.com
 Pisos.com
 Avanzaentucarrera.com
 m.elcorreo.com