

CANAL+ Liga **13** 90€ SIN IVA Y SÓLO SI TE ABONAS ONLINE HASTA **DIGITAL+** **SEPTIEMBRE** ABÓNATE AQUÍ

**Verti Seguros**  
 Contrata ahora tu seguro y te mantenemos el precio los 3 primeros años.  
<http://www.verti.com>  
 ads by ELPAÍS.com

¿Por qué registrarse?

Regístrate

Iniciar sesión

EL PAÍS.com | Madrid

Martes, 8/3/2011, 08:51 h

Inicio Internacional España Deportes Economía Tecnología Cultura Gente y TV Sociedad Opinión Blogs In English

Andalucía | Cataluña | Comunidad Valenciana | Galicia | Madrid | País Vasco

ELPAÍS.com &gt; España &gt; Madrid

REPORTAJE

# Madrid ya puede beberse las manzanas de 2010

El restaurante Donosti inaugura la temporada de la sidra con una fiesta

DAVID R. NELSON - Madrid - 08/03/2011

Vota Resultado ★★★★★ 0 votos



1

Recomendar

"Todo esto comienza con la manzana", explica Juan Martín Insausti, dueño del restaurante Sidrería Donosti, a los 200 invitados mientras mete el pequeño árbol dentro de una maceta. Plantar un manzano es parte de la tradición de la apertura de la nueva temporada de sidra en San Sebastian, que ayer se celebró en Madrid en el local ubicado en la calle Luisa Fernanda, en el barrio de Argüelles.

## Sidrerías vascas en Madrid

La noticia en otros webs

- webs en español
- en otros idiomas

*"La sidra es el producto estelar de las tierras guipuzcoanas"*

*La celebración de cada cosecha es casi como una inauguración*

Insausti abre el grifo y coloca un vaso bajo el chorro resultante. Entre gritos de "¡bravo!" se lo pasa a su madre, Juanita, que bebe con ganas. Según el dueño la sidra es el producto "estelar" de las tierras de Guipúzcoa. Los invitados son amigos de la casa. "Llamé a todos personalmente", explica el dueño. Son también clientes habituales del restaurante a quienes Insausti agasaja con su sidra como muestra de gratitud. Se trata sobre todo de un evento "fraternal" en el que no dejan de sucederse los saludos al anfitrión. Desde el apretón de manos al abrazo efusivo.

En su mayoría, los asistentes son donostiarraz afincados en Madrid, pero también hay muchos madrileños y algunos que incluso vienen de más lejos. Natalia es una rusa que parece muy contenta de sustituir el vodka por un buen *culín*.

Para la fiesta de ayer había preparados 400 litros de sidra que Insausti no esperaba agotar pese a que los invitados no dejaban de acudir al grifo de la *kupela*, la barrica de dos metros de altura que recoge la bebida, para rellenar sus vasos.

Aunque la temporada se inauguraba ayer, Insausti aclara que la sidra de la cosecha de 2010 estaba ya lista "desde finales de enero", y que suele esperar hasta el lunes de carnaval "para conseguir que toda la familia pueda asistir" a la celebración.

Sidrería Donosti abrió hace 10 años y desde entonces ha hecho 10 inauguraciones, una por cada cosecha. Las paredes de ladrillo están llenas de fotografías de época de Iñaki Aguirre, un conocido y prestigioso fotógrafo de la capital guipuzcoana.

¿Qué tal está la cosecha de 2010? "Muy bien" dice Insausti, aunque admite que con las técnicas modernas y la posibilidad de mezclar manzanas de varias variedades "se puede obtener una buena sidra todos los años". Se usan 18 distintos tipos de manzanas del campo para preparar esta sidra, explica José Manuel Gutiérrez, de Bodegas Zapiain, la empresa que abastece al restaurante y que tiene su sede en el pueblo de Astigarraga, el corazón de la tradición sidrera en Guipúzcoa.

Tampoco falta la comida. Jorge, médico de profesión, no para de preparar montaditos de tortilla de bacalao, "la mejor" que ha probado en su vida, para repartir sin dejar de degustar. Hay además chistorra y bacalao frito igualmente ensalzados por el público.

El restaurante abrió así la *semana de la sidra*, durante la cual ofrecerá, además de sidra de la nueva temporada, el menú clásico de tortilla de bacalao, chuletón de buey a la parrilla y queso con membrillo a un precio de 25 euros hasta el 13 de marzo.



El escanciador José Manuel Gutiérrez reparte sidra. - CARLOS ROSILLO



CUMPLIMOS  
40 AÑOS

Halconviajes.com

Última Hora

