



sidrerías sidra guipuzcoa gipuzkoa

Aburuza abre sus puertas al visitante

10-01-2013 | Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa

La Sidrería Aburuza dará la oportunidad de disfrutar desde dentro lo que esconde la tradición gastronómica y cultural del Txotx, tan arraigado en el País Vasco y especialmente en Gipuzkoa. Conociendo el trabajo realizado por los sidreros y sus secretos. Con la ayuda del Ayuntamiento de Aduna, la Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa y Tolosa Gourmet, Aburuza se convierte en el primero en ofrecer una experiencia de este tipo en la comarca de Tolosaldea.



La familia Aburuza de Aduna tiene mucho que contar sobre la sidra y su producción. En la década de los cincuenta, Manuel Aburuza comenzó a elaborar en el caserío Olatza sidra natural, tradición seguida por su hijo Juan José, quien fundó la actual sidrería en 1979, y en la que ya han tomado actualmente el relevo generacional sus hijos, Ibon y Josu Aburuza. Se sitúa en la localidad guipuzcoana de Aduna, y está rodeada de numerosos manzanos ya que en Aburuza elaboran la mayor parte de la sidra con sus propios manzanos, comercializándola embotellada durante todo el año. Gracias a ello, el visitante podrá ver todo el proceso de producción de la sidra. Empezando desde el manzano al tolar (viendo la evolución de los mismos), del tolar a las kupelas y desde las kupelas ha las botellas.

La sidrería Aburuza ofrecerá al visitante la posibilidad de vivir algunas experiencias gastronómicas y culturales. Para ello, propone una visita guiada en la cual el visitante podrá conocer la sidrería Aburuza en profundidad y la importancia de la cultura de la sidra en el País Vasco. Aburuza, es la primera sidrería de la comarca de Tolosaldea en ofrecer este tipo de ofertas turísticas relacionadas con el ocio, turismo y gastronomía. Se ha creado una visita dirigida a todo tipo de visitantes: locales, estatales e internacionales, ya que las visitas se ofrecerán en cuatro idiomas. La sidrería ha adecuado también su oferta a familias, cuadrillas, parejas, jubilados, discapacitados, profesionales del sector y todo tipo de visitante. La visita nos ofrecerá la posibilidad de conocer la sidrería y el mundo de la sidra. Conoceremos la historia y el proceso de elaboración de la sidra de Aburuza: Aburuza y Aduna, esta última Eusko Label, elaborada con 100 % manzana autóctona y certificada por la Fundación HAZI.

La sidrería Aburuza está trabajando en otros proyectos que se adecuarán a las necesidades de los visitantes, y para ello cuenta con la colaboración de los recursos turísticos de la zona, creando paquetes turísticos.

Las ofertas turísticas son:

1- VISITA GUIADA Y CATA COMENTADA

Conoce en profundidad el mundo de la sidra. Tendrás la oportunidad de visitar los lugares menos conocidos de una sidrería: manzanal, lagar... Tras la visita, degustaremos dos tipos de sidra en una breve cata comentada: ABURUZA Y ADUNA (Eusko-label) acompañado de un pintxo de queso Idiazabal. Los niños tomará zumo de sidra.

DE MARTES A VIERNES: 19.00h - SÁBADOS: 12.30h / 19.00h

- ADULTOS: 9€
- DE 8 a 14 AÑOS: 4€
- MENORES DE 8 AÑOS, GRATIS.

2- VISITA GUIADA + COMIDA O CENA

Tras la visita, tendremos la oportunidad de disfrutar de un menú típico de sidrería y de la cocina tradicional vasca.

DE MARTES A VIERNES: 19.00h - SÁBADOS: 12.30h / 19.00h

VISITA GUIADA + MENÚ (A): 33€

VISITA GUIADA + MENÚ (B): 28€

VISITA GUIADA + MENÚ INFANTIL: 15€

Nota:

Las visitas son en euskera-castellano. Para francés e inglés, será necesario un grupo mínimo de 20 personas. Los grupos, pueden consultar otras fechas y horarios.

Condiciones generales:

La duración de la visita es de una hora.

Los precios incluyen el IVA.

Es necesario reservar en 943 692 452 o aburuza@sidrasaburuza.net.

NUESTROS MENÚS

MENÚ (A): Tortilla de bacalao. Bacalao frito con pimientos verdes. Chuleta. Queso Idiazabal, dulce de manzana, nueces, tejas y cigarrillos de Tolosa. Pan, sidra al txotx y agua.

MENÚ (B): Tortilla de bacalao. Bacalao frito con pimientos verdes. Costilla, lechuga y patatas. Queso Idiazabal, dulce de manzana, nueces, tejas y Cigarrillos de Tolosa. Pan, sidra al txotx y agua.

MENÚ INFANTIL: Tortilla de jamón. Costilla con patatas. Helado. Pan y agua