



Ecos

El otxote Ertizka animará esta noche la sidrería Gurutzeta

Miércoles, 2 de Febrero de 2011 - Actualizado a las 05:34h

El otxote Erdizka ambientará esta noche, un miércoles más, la cena y la degustación de sidras de la sidrería Gurutzeta en Astigarraga. Esta iniciativa, denominada *asteazkenean kantuz*, que comenzó hace unos años, es una idea que puso en marcha José Ángel Goñi, actual portavoz, además de los sidreros, con el objetivo de recrear el ambiente originario de este tipo de establecimientos.

Los otxotes, agrupación coral compuesta por ocho voces graves, han sabido mantener y transmitir en general el cancionero tradicional vasco, el mismo que recrean ahora los miércoles en Gurutzeta. "Son canciones que se van perdiendo porque creo que ya no se enseñan ni en las ikastolas", señala José Ángel Goñi. En los próximos miércoles de febrero irán actuando los siguientes grupos: el día 9, Ozenki; el 16, Gaztelubide; y el 23, Eguzki Lore. En marzo lo harán Gaztelubide, Gaztelupe, Ozenki, Eguzki Lore y Ertizka; y, en abril, Gaztelupe, Eguzki Lore y Ertizka, el día 20, dando por finalizada así la temporada.

Otra de las iniciativas de esta sidrería es la denominada "la tentación de los jueves", que ahora se ha extendido al lunes y martes. Quiere decir que al tentador precio de 20 euros (IVA incluido) se ofrece un menú que consta de tortilla de bacalao, chuleta, nueces y queso con dulce de manzana y la sidra al txotx. Por otro lado, el menú tradicional, esto es, tortilla de bacalao, bacalao frito con pimientos, chuleta, nueces y queso con dulce de manzana y la sidra, oscila alrededor de los 29€. Los viernes y sábados se sirven también comidas al mediodía y el domingo se cierra por descanso semanal.

Gurutzeta ha querido mantener la tradición de que la comida se haga de pie, aunque si se cuenta con la bondad de la calefacción. "Obviamente en la zona de las *kupelas* no la hay; para conservar la sidra es necesaria una temperatura fría y en ese sentido este invierno nos está viniendo muy bien", señala Goñi.

Estas dos primeras semanas han estado animadas de público y la sidra ha ido mejorando, aunque todavía está un poco *mikatza* -amarga-, según señala el experto.

Sidras Gurutzeta, ubicada en el barrio de Ergobia de Astigarraga, es una empresa familiar que se dedica a la actividad sidrera desde finales del siglo XIX.

Cargando comentarios...



¡Hecho!



Recibirás un e-mail para confirmar tu registro.

Enseguida te devolvemos a la página en la que estabas donde verás tu comentario publicado



• © Diario de Noticias-Edición Digital

