



Los responsables de Saizar se disponen a beber un vaso de sidra. :: FOTOS MICHELENA



Las chuletillas y la tortilla de bacalao, además de la sidra, no pueden faltar.

Gran comida y sidra

Saizar Sagardotegia. Ubicada en Usurbil, permite disfrutar del ambiente de una sidrería y degustar un gran menú

En estas fechas, en las que estamos inmersos en plena temporada de sidrería, hemos querido acercarnos hasta Usurbil para disfrutar de todo el ambiente que rodea a la tradición de ir de sidrería, en Saizar Sagardotegia.

Lleva más de 35 años deleitando a todo buen amante del mundo de la sidra, ya que fue allá por el año 1976,

cuando el matrimonio compuesto por Esteban Lertxundi Uria y Olivia Ibarburen Barurto decidieron emprender la aventura de abrir una nueva sidrería en Usurbil. Esteban empezó a trabajar en una empresa de fabricación de sidra achampanada de Usurbil, dando sus primeros pasos en este apasionado mundo. Era tal su amor y pasión por la sidra, que decidió irse a Astu-

rias a conocer de cerca todos y cada uno de los secretos de la sidra durante 7-8 años. Después de su aventura por tierras asturianas, volvió a Usurbil para abrir Saizar Sagardotegia en el caserío familiar de su mujer Olivia.

Sus hijos han conocido y vivido desde pequeños todos los entresijos del mundo de la sidra y fue así como en el año 1997 comenzó un cam-

:: P. G.

SAIZAR SAGARDOTEGIA
Dirección: Kale Zahar 39 (Usurbil)
Teléfono: 943 373995 (sidrería) y
943 364597 (bodega)
Cierra: Domingo noche y lunes
Comedor: 1 para 250 comensales
Precios Menú sidrería 29 €

bio generacional paulatino hasta que tres de sus hijos, Napoleón, Esteban y Ramón Lertxundi, relevaron a sus padres y cogieron las riendas, convirtiéndola en una de las grandes referencias en lo que a sidrerías se refiere. A su vez, la hija, Sandra Lertxundi, tomó las riendas del restaurante, que tiene sus puertas abiertas todo el año.

Saizar Sagardotegia inicia su temporada a principios de enero, junto con la apertura del txotx, y continúa hasta mediados de mayo, hasta la celebración del Sagardo Eguna de Usurbil, día en el que decide cerrar sus puertas, hasta la temporada siguiente. Este año cerrará el 20 de mayo.

Siguiendo la tradición, en Saizar Sagardotegia podemos disfrutar de un gran menú de sidrería, para goce y disfrute de todo el que se acerque hasta Usurbil. Para co-

menzar, disfrutaremos de una gran tortilla de bacalao, en su punto, seguido de un excelente bacalao frito con pimientos verdes y cebolla pochada. Una vez terminado el bacalao, nos llevarán a la mesa una deliciosa chuleta, asada en su punto. Para finalizar tan magnífico espectáculo, el típico postre de sidrería, queso, membrillo y nueces, acompañado de unas tejas y cigarrillos. Todo eso regado con sidra al txotx.

Saizar Sagardotegia nos ofrece la oportunidad de disfrutar del ambiente de las sidrerías y de degustar un gran menú de sidrería. En un futuro, también podremos conocer todos los entresijos que rodean a la sidra, gracias a las visitas guiadas que nos ofrecerá Saizar Sagardotegia, pero para eso tendremos que esperar un poco todavía.

Por ahora nos conformaremos con disfrutar de una gran comida y sidra.