

DIARIO VASCO

EL RESTAURANTE

Paseo por cuatro sidrerías

PEIO GARCIA AMIANO

A HORA que nos encontramos en plena temporada de sidrerías, vamos a dedicar este espacio para describir los ricos manjares que en ellas se pueden degustar. En todas ellas se come realmente bien, pero hay muchísimas y éste es el motivo por el que hemos tenido que elegir cuatro sidrerías localizadas en diferentes puntos de la provincia: Gurutzeta, en Astigarraga; Satxota, en Zizurkil; Gaztañaga, en Andoain, y Sarasola, en Asteasu. Junto con la sidra, las sidrerías nos ofrecen también normalmente un menú típico y tradicional que consiste en tortilla de bacalao, bacalao frito con pimientos, chuleta y, de postres, nueces y dulce de manzana con queso. En algunas también se pueden degustar platos diferentes.

Sidrería Gurutzeta

La sidrería Gurutzeta se encuentra en el barrio de Ergobia, entre Hernani y Astigarraga. Se dedica a la elaboración y venta de sidra desde principios de siglo. Fueron José Goñi Urreaga y, posteriormente, José Angel Goñi quienes comenzaron a profesionalizar de alguna manera a una actividad de carácter totalmente familiar. Además del menú tradicional que acabamos de mencionar y del que se podría destacar el bacalao con pimientos verdes, Gurutzeta prepara otra serie de menús como, por ejemplo, ese al que llaman «la tentación del jueves», que, por el módico precio de 1.600 pesetas ofrece tortilla de bacalao, costilla hasta hartarse, nueces, queso y un exquisito dulce de manzana casero. Los lunes, martes y miércoles, y mediante previo aviso, las sociedades gastronómicas pueden degustar este mismo menú a 1.600 pesetas.

• **Sidrería Gurutzeta.** Dirección: Ojalume bidea, 59. Teléfono 943-552242. Precio: de 1.600 a 2.500 pesetas. Cierra: domingos.

Sidrería Satxota

La Sidrería Satxota, ubicada en Zizurkil frente a la fábrica Marie Brizard, lleva ocho años en funcionamiento avalados, además, por la larga trayectoria y experiencia que la familia tiene en la elaboración de sidra. En Satxota sirven el menú tradicional de las sidrerías. No hay que llevar carne. Lo ponen todo ellos, desde una deliciosa tortilla de bacalao hasta el bacalao frito con pimientos verdes o la chuleta. Aparte, también preparan y sirven, por encargo, un delicioso plato: el cabrito al «biurruntxi», exquisito. Llamar para reservar mesa.

• **Sidrería Satxota.** C/ Bulandegi, 19



Sidrería Gurutzeta, en Astigarraga. /MICHELENA

(frente a Marie Brizard). Zizurkil (Guipúzcoa). Teléfono: 943-690264. Precio: 2.200 pesetas. Cierra: lunes. No hay que llevar ni carne ni pan.

Sidrería Sarasola

La Sidrería Sarasola se encuentra en un precioso paraje, en pleno monte entre las localidades de Zizurkil y Alkiza. Es una coqueta sidrería regentada por la familia Sarasola. Como en las demás, el menú que aquí se ofrece es el tradicional y, aunque todo en general está muy rico, habría que destacar la tortilla de bacalao por su especial jugosidad.

• **Sidrería Sarasola:** Beballea Auzoa. Asteasu (dirección Alkiza). Teléfono 943-690283/652622. No cierra en toda la semana.

Sidrería Gaztañaga

La Sidrería Gaztañaga está ubicada en la guipuzcoana localidad de Andoain. Es una pequeña y agradable sidrería. Tiene sólo cuatro años de existencia, pero lleva una rápida progresión. El menú que ofrece es también el tradicional, aunque habría que hacer especial mención a la tortilla de bacalao. En Gaztañaga preparan también, por encargo, cazuelas de rape y bacalao en salsa y rape a la parrilla. Además, si se desea hay posibilidad de llevar la carne de casa.

• **Sidrería Gaztañaga.** Izurain base-riá. B/ Burutza (al lado de la Residencia de Ancianos). Teléfono 943-591968. Precio: de 2.000 a 2.500 pesetas. Está abierto de martes a domingo.

RECETAS SIDRERAS

DULCE DE MÈMBRILLO:

-Ingredientes: 3 kilos de manzana reineta. 1.750 de azúcar.

-Preparación: Una vez de haber limpiado, cortado y haber extraído la «chustarra» de las manzanas, las ponemos en un puchero con un poco de agua. Cuando se hayan ablandado, echamos el azúcar y removemos de vez en cuando para que no se peguen. Cuando ha cogido cuerpo, lo sacamos y lo introducimos en moldes.

(Sidrería Gurutzeta).

TORTILLA DE BACALAO:

-Ingredientes: 150 gramos de bacalao, 6 huevos, 3 cebollas y perejil.

-Preparación: Se pone a desalar el bacalao durante 48 horas. Después se desmiga. Ponemos en una sartén la cebolla y dejamos que se vaya pochando. Cuando esté lista, añadimos el bacalao y lo rehogamos, añadiendo a continuación el perejil y los huevos. Hay que estar muy atento para que la tortilla no se seque y pueda así quedar jugosa.

(Sidrería Sarasola)