



ASTIGARRAGA

## Las kupelas se abren a la tradición y al brindis

08.03.13 - 00:57 - ESTÍBALIZ ESPINOSA eespinosa@diariolarioja.com | LOGROÑO.

La sidra riega los típicos menús de bacalao, chuletón y queso con membrillo y nueces, que hasta abril ofrecen las sidrerías del Norte DE SIDRERÍAS

Aunque Astigarraga significa 'lugar de arcos', son los manzanos los árboles que han convertido a esta pequeña población guipuzcoana en epicentro de la tradición sidrera vasca. A sólo cinco kilómetros de San Sebastián y con unos 5.000 habitantes, Astigarraga presume de la más alta concentración de sagardotegis (sidrerías en euskera). Rondan la veintena y brindan sidra natural de manzanas autóctonas, maridada con costumbres y modos de vida íntimamente ligados a la producción de esta 'bebida embriagadora', según su etimología hebrea.

Debe tomarse fresca, escanciada a cierta altura y en un vaso ancho de cristal fino

Las sidrerías vascas viven estos meses, entre enero y abril, su temporada alta o temporada del txotx ('palillo' en vasco), término que hace referencia al palillo o espiche que mantiene cerrado el grifo de la cuba de madera y también al hecho de retirarlo para abrir la kupela (cuba).

Precisamente al grito de ¡txotx! se mueven los grupos de curiosos y aficionados a la sidra en las numerosas sidrerías repartidas por todo el territorio vasco y navarro. El centro neurálgico, sin embargo, lo delimita el triángulo que dibujan las localidades de Astigarraga, Hernani y Usúrbil, donde las catas guiadas (probaketas), comidas o cenas en torno a la espumosa bebida se presentan durante estos meses invernales como una atractivo plan de fin de semana. Perfecto en cuadrilla y con un buen ambiente garantizado.

El menú clásico de sidrería ronda los 30 euros en la mayoría de estos establecimientos y está compuesto por tortilla de bacalao, bacalao frito con pimientos verdes, chuleta, queso con membrillo y nueces, y sidra al txotx.

Bien de pie, bien acomodados en mesas corridas, los comensales alternan el bocado con una fugaz escapada a las kupelas para llenar el vaso (unos tres dedos) y apurar la sidra del trago.

### Como la espuma

En Astigarraga merece una visita la sidrería Gartziategi, posiblemente la más antigua que continúa elaborando sidra. Su comedor (para 120 personas) se ubica en la bajera de un caserío del siglo XVI y su sidra goza de una excelente fama. Entre las sidrerías más tradicionales también figura Oiarbide. En el caserío del que recibe su nombre, la familia Zabalegi lleva produciendo sidra desde hace más de cien años. Allí, las kupelas todavía se cierran con sebo.

El encanto de los caseríos más auténticos y tradicionales también se aprecia en la sidrería Lizeaga, mientras que Gurutzeta, cuya producción se remonta al siglo XIX, ha dado un importante salto a la modernización y actualmente es uno de los grandes productores sidreros.

En el ránking de estos templos guipuzcoanos también figuran Sarasola, Rezola, Alorrenea, Lizeaga y Mina.

La sidrería más grande de Astigarraga (cabén 400 comensales), y quizá por ello entre las más conocidas, es Petritegi, con cinco generaciones ya al frente de la tradición sidrera. Allí puedes elaborar tu propia 'sagardoa'.

Eso sí, a la hora de beberla debe estar fresca, nunca fría (entre 10º y 12º). Escanciar a cierta altura, en un vaso ancho y largo de cristal fino para que se desprenda la 'txinparta' (burbuja).

### TAGS RELACIONADOS

kupelas, abren, tradicion, brindis

Publicidad

#### ¿Tienes 20 minutos?

Completa GRATIS el Test de Compatibilidad eDarling y ¡encuentra tu pareja perfecta!

[www.eDarling.es](http://www.eDarling.es)

#### Nuevo Opel Astra

Aprovecha el Plan PIVE de Opel y llévate el Nuevo Astra por 14.900€.

[www.opel.es](http://www.opel.es)

#### Se buscan managers

Headhunters buscan perfiles cualificados. Más de 90.000 ofertas de alto nivel en Experteer

[experteer.es](http://experteer.es)

#### Fin de Semana al -70%

Fin de semana inolvidable con tu pareja en Hoteles de lujo con descuento hasta un -70%

[www.voyage-prive.es](http://www.voyage-prive.es)