

Sagardoaren kultura

Sagardoaren lurtean dena dago **sagardoarekin** eta **gastronomiarekin** lotuta: historia, kultura, ohiturak, errituak, bizimoduak, ekonomia, etab. Ezaugarri horiek berezia egiten dute eskualdea.



En la tierra de la sidra todo está vinculado a la "sagardoa" y a la **gastronomía**: historia, cultura, costumbres, ritos, formas de vida, economía, etc. Estas señas de identidad hacen que esta comarca sea única.

Cultura sidrera



A photograph of a long, dimly lit cellar or wine vault. Large, dark wooden barrels are stacked in rows, supported by wooden cradles. The floor is polished and reflects the light from the ceiling. The perspective leads the eye down the length of the cellar towards a distant arched doorway.

Donostialdea

Andoain, Astigarraga, Hernani, Lasarte-Oria, Urnieta, Usurbil



Urtero, urtarrila eta apirila bitartean, milaka bisitari hurbiltzen dira koadriletan sagardo berria upeletatik zuzenean dastatzera **txotxi** esan eta **sagardotegiko menu tipikoa jatera**: tortilla, bakallaoa, txuletoia txingarretan erreta, gazta eta intxaurreak. Gainera, urte osoan zehar ezagutu daiteke sagardoaren kultura Astigarragako, Hernaniko, Usurbilgo eta inguruko zenbait sagardotegik eskaintzen dituzten bisitaldi eta dastatzeei esker eta baita Astigarragan dagoen **Sagardoetxean** ere, **Euskal Sagardoaren Museon**.

Donostialdean, Gipuzkoako hiriburua (hiri gastronomikoetan nagusia) egoteaz gain, Lasarte-Oriako **Hiru Michelin Izar dituen Martín Berasategui jatetxea** dago eta baita izen handiko sukaldarien beste hainbat jatetxe ere: Fagollaga (Ixak Salaberria), Hernanin eta Roxario (Charo Zapiain), Astigarragan, esaterako. Baina eskaintza gastronomiko hau, betizua, antxumea, bildotsa, txanpinoiak eta onddoak, Idiazabal gazta edota sagar-gozokian espezializatutako establezimenduek biribiltzen dute, horiek guztiak Adarra, Onddi, Santiagomendi mendi-mazeletan eta Leitzaran eta Urumea haranen basoetatik gertu kokatzen direlarik. Aginagako angulek ematen diote goi-kalitatezko produktuei bukaera bikaina.



Cada año, entre enero y abril, miles de visitantes acuden en cuadrillas a degustar directamente de las enormes barricas la esperada nueva sidra al grito de ¡txotx! acompañados del **típico menú sidrero**: tortilla, bacalao, chuletón a la brasa, queso y nueces. Además, durante todo el año se puede empapar de la cultura de la sidra a través de las visitas y catas que ofrecen algunas de las sidrerías de Astigarraga, Hernani, Usurbil, ... así como de la mano de **Sagardoetxea**, el **Museo de la Sidra Vasca** ubicado en Astigarraga.

Donostialdea, al igual que la capital guipuzcoana y gastronómica por excelencia, acoge al **Restaurante tres estrellas Michelin Martín Berasategui**, de Lasarte-Oria y a cocineras y cocineros de autor que lideran restaurantes tan arraigados y conocidos como Fagollaga (Ixak Salaberria), en Hernani y Roxario (Charo Zapiain), en Astigarraga. Pero la oferta gastronómica se completa con **establecimientos especializados** en betizu, cabrito, cordero, setas y hongos, queso Idiazabal, dulce de manzana, todos ellos ubicados en las laderas de los montes Adarra, Onddi, Santiagomendi y cerca de los bosques de los valles del Leitzaran y Urumea. Las angulas de Aginaga ponen el broche de oro a una comarca llena de productos de calidad



Plan eta esperientzia turistikoak

- **Txotxaren errituala.** "Txotx!" ozen esan eta sagardogilearekin hitz egin sagardo moten inguruan, sagardotegiko menu goxoa jaten duzun bitartean.
- **Sagardoa denboran zehar.** Gidari batek lagunduta, Hernaniko hirigune historikoa ezagutu ezazu. Tren ez eramango zaitugu sagardotegira komentatutako dastatzeko batean parte hartzeko eta sagardotegiko menu tipikoa jateko.
- **Sagardoa eta itsasoa.** Sagardoaren eta itsasoaren arteko erlazioa ezagutzeko, Pasaiaiko Portua eta Sagardoetxea (Euskal Sagardoaren Museoa) bisita ezazu. Are gehiago: Kontxako badiatik itsasontzian ibili.
- **Bisita gidatuak sagardotegietara.** Ikas ezazu sagardoa nola egiten den gure sagardotegietara bisita gidatuen bitartez.
- **Sagardoetxea, Euskal Sagardoaren Museoa,** toki aparta da sagardoaren kulturari buruz, sagardoaren historiari eta sagardoaren zein sagarren errealitateari buruz gehiago jakiteko, bere hiru gune bereiziei esker: sagardia, museoa bera eta dastatzeko gunea.
- **Idiazabalgo gaztandegi batera bisitaldia.** Artzainen eskutik ezagutu Idiazabalgo gazta nola egiten den, eta haiek mendian dituzten borda edo etxolak bisita ditzakezu.

Ferriak, azokak eta ekitaldiak

- **Txotxaren irekiera** / Urtarrila / Hernani-Astigarraga
- **Tolarea Sagardo Naturalaren Kofradiaren Kapituluia** / Martxoa / Hernani
- **Illarraren Astea** / Maiatza/Astigarraga
- **Sagardo Eguna** / Maiatza / Usurbil
- **Sagardo Eguna** / Uztaila / Astigarraga
- **Sagardoaren eta Sagarraren Eguna** / Iraila / Hernani
- **Sagar Uzta** / Iraila / Astigarraga
- **Bakailuaren Astea** / Urria / Hernani
- **Erle Eguna** / Azaroa / Usurbil
- **Santo Tomas Eguna** / Abendua / Usurbil
- **Baserriko produktuen azoka** / Hileko hirugarren larunbata / Hernani

OSTATUAK • ALOJAMIENTOS			
ANDOAIN	TXERTOTA NEKAZALTURISMOA	943 590 721	contacto@txertota.com www.txertota.com
ASTIGARRAGA	ASTIGARRAGA PENTSIOA	943 311 600 688 611 600	pensionastigarraga@yahoo.es www.pensionastigarraga.es
URNIETA	ALTZIBAR-BERRI LANDETXEA	626 551 429 943 557 097	altzibarberri@yahoo.es www.altzibarberri.com
	ENBUTEGI NEKAZALTURISMOA	628 523 922 943 553 797	enbutegi@hotmail.com www.enbutegi.net
	MONTEFRIO NEKAZALTURISMOA	943 557 158 609 937 455	agroturismomontefrio@hotmail.com www.agroturismomontefrio.es
	K10 HOTELA	943 337 357	info@hotelk10.com www.hotelk10.com/bosteko.php
USURBIL	AGINAGA HOTELA	943 370 668	info@aginagahotela.com www.aginagahotela.com
JATETXEA • RESTAURANTES			
ANDOAIN	TXERTOTA JATETXEA	943 590 721	contacto@txertota.com www.txertota.com
ASTIGARRAGA	IBAI-LUR JATETXEA	943 335 255	ibailur@ibailur.com www.ibailur.com
	ROXARIO JATETXEA	943 551 138	www.roxario.com
	ERRIOGUARDAENEA JATETXEA	943 330 291	errioguardaenea@hotmail.com www.errioguardaenea.com
HERNANI	ITURRALDE JATETXEA	943 330 461	www.restauranteiturralde.com
	SARETXO JATETXEA	943 556 481 943 554 675	info@saretxo.jatetxea.com www.saretxo.jatetxea.com
	FAGOLLAGA JATETXEA	943 550 031	fagollaga@fagollaga.com www.fagollaga.com
LASARTE-ORUA	GOIEGI JATETXEA	943 361 404 943 371 178	goiegi@golegi.com www.golegi.com
	BOSTEKO JATETXEA	943 337 357	restaurante@hotelk10.com www.hotelk10.com/bosteko.php
URNIETA	OLANUME JATETXEA	943 556 683	olaniume@olaniume.com www.olaniume.com
PINTXO TABERNAK • BARES DE PINTXOS			
HERNANI	ARALAR PINTXO TABERNA	943 331 506 943 556 706	
	KOKAL PINTXO TABERNA	943 336 699	
MUSEOAK ETA INTERPRETazio ZENTROAK MUSEOS Y CENTROS DE INTERPRETACION			
ASTIGARRAGA	SAGARDOETXEA MUSEOA	943 550 575	info@sagardonetxea.com www.sagardonetxea.com

www.behemendi.org



SAGARDOTEGIAK • SIDRERIAS			
GASAGANA	GAZTAÑAGA SAGARDOTEGIA	943 591 968	info@sidriagaztanaga.com www.sidriagaztanaga.com
	BEREZIARTUA SAGARDOTEGIA	943 555 798	berezartua@berezartuasagardoa.com www.berezartuasagardoa.com
	GURUTZETA SAGARDOTEGIA	943 552 242	gurutzeta@gurutzeta.com www.gurutzeta.com
	PETRITEGI SAGARDOTEGIA	943 457 188	sidreria@petritegi.com www.petritegi.com
	ZAPIAIN SAGARDOTEGIA	943 330 033	calidad@zapiainsagardoa.com; www.zapiainsagardoa.com
SAGARRAGA	ALORRENEA SAGARDOTEGIA	943 336 999	info@alorrenea.com www.alorrenea.com
	ETXEBERRIA SAGARDOTEGIA	943 555 697	info@sidrietaexberria.com www.sidrietaexberria.com
	LARRARTE SAGARDOTEGIA	943 555 647 679 123 892	l_larrarte@hotmail.com www.larrarte.net
	REZOLA SAGARDOTEGIA	943 552 720 608 143 332	rezola@rezola.info www.rezolasagardotegia.com
	IRIGOIEN-HERRERO SAGARDOTEGIA	943 550 333	info@irigoiensagardotegia.com www.irigoiensagardotegia.com
HERNANI	IRETZA SAGARDOTEGIA	943 330 030 943 333 990	info@iretza.com www.iretza.com
	MINA SAGARDOTEGIA	943 555 220	943555220@telefonica.net
	ALTZUETA SAGARDOTEGIA	943 551 502	altzuet@altzuetasagardotegia.com www.altzuetasagardotegia.com
	IPARRAGIRRE SAGARDOTEGIA	943 337 370 943 550 328	info@iparragirre.com www.iparragirre.com
	ITXAS-BURU SAGARDOTEGIA	943 556 879	itxasburu@euskainet.net www.itxasburusagardotegia.com
URNETA	ZELAIA SAGARDOTEGIA	943 555 851	zelaia@zelaia.es www.zelaia.es
	OTSUA-ENEA SAGARDOTEGIA	943 556 894	info@otsua-enea.com www.otsua-enea.com
	AKARREGI SAGARDOTEGIA	943 330 713	akarregisagardotegia@hotmail.com
	OLANUME SAGARDOTEGIA	943 556 683	olaniume@olaniume.com www.olaniume.com/sidreria
	ELUTXETA SAGARDOTEGIA	943 556 981	www.elutxeta.com
USURBIL	SETIEN SAGARDOTEGIA	943 551 014	sidrassetien@gmail.com www.setien.net
	AGINAGA SAGARDOTEGIA	943 366 710	info@aginasagardotegia.com www.aginasagardotegia.com
	SAIZAR SAGARDOTEGIA	943 364 597 943 373 995	sidreria@sidrassaizar.com www.sidrassaizar.com
	ARRATZAIN SAGARDOTEGIA	943 366 663 606 340 747	info@agroturismoarratzain.com www.agroturismoarratzain.com
EKOIZLEAK • PRODUCTORES			
URNETA	ADARRAZPI GAZTANDEGIA	626 786 750	info@basquecooltour.com www.basquecooltour.com
	BASQUE COOLTOUR	626 786 750	info@basquecooltour.com www.basquecooltour.com

Planes y experiencias turísticas

- **El ritual del txotx.** Al grito de "txotx!", charla con el sidrero mientras degustas diferentes tipos de sidra, acompañada de un succulento menú de sidrería.
- **La sidra a través del tiempo.** Acompañado de una guía, conoce a pie el casco histórico de Hernani, te llevaremos en tren a la sidrería para participar en una cata comentada y terminarás degustando el típico menú de sidrería.
- **La sidra y el mar.** Descubre la relación entre la sidra y el mar entre el Puerto de Pasaia y Sagardoetxea, el Museo de la Sidra Vasca. Un plus: pasear en barco por la bahía de la Concha.
- **Visitas guiadas a sidrerías.** Conoce el proceso de elaboración de la sidra en las visitas guiadas a nuestras sidrerías.
- **Sagardoetxea, Museo de la Sidra Vasca,** es el lugar idóneo para adentrarse en la cultura de la sidra; tres espacios diferenciados en los que acercarse a la historia y a la realidad de la manzana y la sidra: el manzanal, el espacio museístico y el centro de degustación y de cata.
- **Visita a quesería Idiazabal.** Conoce de la mano del pastor el proceso de elaboración del queso Idiazabal y las bordas o cabañas que los pastores tienen en el monte.

Ferias, mercados y eventos

- **Apertura del Txotx** / Enero / Hernani-Astigarraga
- **Tolarea Sagardo** Naturalaren Kofradiaren Kapitulu - Capítulo de la Cofradía de la Sidra Natural Tolarea / Marzo / Hernani
- **Illarraren Astea** / Semana del Guisante / Mayo / Astigarraga
- **Sagardo Eguna** / Mayo / Usurbil
- **Sagardo Eguna** / Julio / Astigarraga
- **Sagardoaren eta Sagarraren Eguna - Día de la Sidra y la Manzana** / Septiembre / Hernani
- **Sagar Uzta - Fiesta de la Manzana** / Septiembre / Astigarraga
- **Bakailuaren Astea - Semana del Bacalao** / Octubre / Hernani
- **Erie Eguna - Día de la Abeja** / Noviembre / Usurbil
- **Santo Tomas Eguna - Día de Santo Tomas** / Diciembre / Usurbil
- **Mercado de productos de caserío** / Tercer sábado de cada mes / Hernani

