

SAIZAR CONSERVA SUS SEÑAS PERO SE ADAPTA A LA REALIDAD



Napo Lertxundi ejercerá, un año más, de anfitrión en Saizar durante una temporada especial en la que la sidrería de Usurbil se ha marcado como objetivo no perder la esencia pese a la pandemia.

La sagardotegi de Usurbil ha adoptado todas las medidas necesarias para garantizar la seguridad de sus clientes y preservar la experiencia y la calidad de sus servicios en una temporada en la que ofrece sidra "bien estructura y equilibrada"

Las 'pitxarras' o jarras son la gran novedad de la temporada para que los clientes disfruten de la sidra sentados

Saizar es, año tras año, uno de los centros neurálgicos de la temporada de sidrerías. La experiencia de un equipo capitaneado por Napo Lertxundi junto con la calidad de los productos que ofrece han convertido a la sagardotegi de Usurbil en toda una referencia en el territorio.

Y 2021 no tiene por qué ser una excepción. Desde la dirección de Saizar se han volcado en tomar todas las medidas necesarias para garantizar la seguridad de todos sus clientes, al mismo tiempo que se ha preservado la esencia de la experiencia que supone disfrutar en una sidrería. Para ello se han ayudado de unas instalaciones amplias que permiten a su clientela comer sin agobios y en un ambiente relajado y tranquilo.

En Saizar son conscientes de que va a ser una temporada "especial" en la que no se van a permitir vivir situaciones que hasta hace unos meses resultaban cotidianas en cualquier

sagardotegi: "No se puede compartir, cada uno tiene su plato y sus cubiertos, y hay que utilizar la mascarilla salvo en el momento en el que se vaya a consumir".

Aumento de los pedidos online

Los nuevos tiempos no sólo están modificando la organización de los restaurantes y las sidrerías, sino también las formas de consumo. Saizar está poniendo en marcha distintos canales para que sus clientes puedan disfrutar de su sidra sin salir de casa. En los últimos meses, con la hostelería cerrada, el consumo de sidra Saizar en el hogar ha cobrado especial fuerza y desde la sagardotegi han habilitado un correo electrónico para atender a la demanda de sus clientes: pedidos@sidrassaizar.com.

Pero es, sin duda, la ausencia del txotx uno de los momentos que más se echan en falta: "Nos hemos reorganizado para que los clientes puedan degustar la nueva sidra en mesa, sin tener que ir a la bodega". Lo que desde hace unos años era simplemente una tendencia, en 2021 se convierte en una realidad innegociable. Las jarras adquieren una importancia capital y en Saizar ya han comenzado a trabajar con este nuevo sistema: "Esta temporada nos encontramos con 'pitxarras' o jarras para que todos puedan degustar la nueva sidra de distintas kupelas, pero sentados. Es la principal novedad de esta temporada de sidrería 2021".

UNA SIDRA CON "CARÁCTER"

La estrella de la temporada volverá a ser la sidra y un menú en el que la tortilla de bacalao o la txuleta volverán a emocionar a los clientes. Desde Saizar califican la cose-

cha 2020 como "poco abundante", pero el resultado ha sido una sidra "de gran carácter, con manzanas de calibre intermedio y un rendimiento aceptable". En los próximos meses se podrá disfrutar de sidras "bien estructuradas y equilibradas, con presencia de carbónico fino".

Pero no sólo la bebida compone una experiencia singular. "Los productos frescos, locales y de gran calidad" siguen siendo parte inseparable de la oferta gastronómica de Saizar. En la sagardotegi de Usurbil ofrecen "un abanico de menús disponibles desde 29€ hasta 40€, pero también podrán elegir entre platos tales como el rape, el cogote a la parrilla y el centollo cocido".

SAIZAR

Kalezar Auzoa, 39

20170 Usurbil

943 37 39 95 / 943 36 45 97

www.sidrassaizar.com