

Más Gastronomía

Recetas La Despensa Trucos de cocina A Mesa Puesta Actualidad La Bodega Restaurantes Pintxo

Un txotx renovado

Un templo sidrero donde ya podemos degustar la nueva sidra de este 2021



Napoleón, Esteban y Ramón Lertxundi son quienes mantienen viva la tradición sidrera de la familia. / dv



ORAITZ GARCÍA

Lunes, 8 febrero 2021, 07:17



El año pasado la pandemia cortó de raíz la temporada del txotx, esa época del año en la que los aficionados a la buena gastronomía nos gusta ir de sidrería en sidrería para degustar y conocer la nueva cosecha de esta bebida tan nuestra y a la que tanto aprecio le tenemos. Nos quedamos con las ganas, yo por lo menos sí, de poder ver como evolucionaba en las kupelas con el paso de los días y poder seguir disfrutando de una buena tortilla de bacalao o chuleta, como manda la tradición.

Viendo la situación actual de la pandemia, los sidreros se han tenido que reinventar, darle una vuelta de tuerca al funcionamiento de la temporada del txotx para adecuarla a las directrices sanitarias para hacer frente al Covid-19. Todo ello con el objetivo de que podamos volver a disfrutar de ese ambiente tan especial que surge y se vive en las sidrerías y podamos conocer y degustar la nueva sidra.

El mayor cambio lo encontramos en la forma en la que se sirve la sidra. De cara a evitar las aglomeraciones y teniendo que estar cada uno en su mesa, son los propios sidreros quienes traen la sidra en jarras transparentes a la mesa, para que la sirvamos entre los comensales. Ese es el caso de Saizar Sagardotegia, uno de los grandes nombres y templos sidreros. Junto con la jarra, entre semana, te dejan información sobre la kupela de la que han servido la sidra y las características de esta. Además, permiten puntuar cada degustación, así conocerán al detalle los gustos del cliente y podrán amoldarse a esos gustos en un futuro.

SAIZAR SAGARDOTEGIA**Teléfono 943.37.39.95****Comedor 1 para 150 comensales****Menú de sidrería 32 euros**

Con ese 'mono' que nos dejó el obligatorio parón de la temporada del txotx 2020, el pasado día de San Sebastián me acerqué a comer a Saizar Sagardotegia con mis padres, visitar a los tres hermanos, Napoleón, Esteban y Ramón Lertxundi, quienes mantienen viva la tradición sidrera de la familia empezada por sus padres Esteban y Olivia, y poder conocer de primera mano como viene la nueva cosecha sidrera.

Nos recibió el propio Napoleón y tras acompañarnos a la mesa nos propuso disfrutar de un buen besugo a la parrilla que tenía pensado, además de completar el menú como más nos gustara. Porque ese es otro de los puntos fuertes de Saizar, que además del tradicional menú de sidrería cuenta con otras opciones de menú para que cada uno acompañe la sidra al txotx como más le apetezca ese momento, como el que lleva un buen cogote o cola de merluza; o el de rape a la parrilla; o darnos un homenaje desmenuzando un buen centollo cocido; o en vez del bacalao frito comerlo en salsa verde. Tampoco falta la opción vegana ni un menú para los más pequeños de la casa.

Que no falte el pincho de chorizo para abrir boca y acompañar los primeros tragos de sidra. Así comenzó nuestra vuelta a una sidrería, que fue prelude de una tortilla de bacalao que nos encantó. Sabrosa, jugosa y plena de sabor, con bien de bacalao, como debe ser en una buena tortilla. Después vino el besugo, y ¡qué besugo! Una obra de arte a la parrilla, muestra de la maestría con la que doman las brasas en Saizar, en su punto perfecto de elaboración, con un suave refrito y una pieza que era una maravilla, no dejamos ni las migajas .

Estábamos siendo felices entre tanto manjar y tan buena sidra, porque la cosecha de este año viene muy interesante, se bebe fácil y entra muy bien, con mucho cuerpo y un color claro de tonos amarillos. Todavía nos quedaba hueco y teníamos que ser fieles a la tradición y una buena chuleta es parte importante del ritual sidrero. Una señora chuleta, con sus tres habituales colores de asado y con muy buen sabor, en Saizar la bordan y se convierte en todo un lujo para nuestro paladar. Para

terminar, el tradicional y delicioso postre de queso, membrillo y nueces, que en Saizar lo acompañan con tejas y cigarrillos de Tolosa. Un inmejorable fin de fiesta.

Y si queremos vivir y disfrutar tranquilamente de una experiencia completa, cuentan desde julio, a apenas 1 kilómetro de la sidrería, con una casa rural premium, cuyo nombre es Olivi 1948, en homenaje a su madre, ideal para que pasemos un fin de semana inolvidable.



Aunque vivamos días inciertos, con nuestros pueblos cerrados perimetralmente, en los que la incidencia acumulada puede llevar al cierre de la hostelería, es época de disfrutar de la temporada del txotx, de nuestra peregrinación anual, cuando podamos al menos desplazarnos entre nuestras localidades para ello. Os recomiendo guardar el nombre de Saizar Sagardotegia para cuándo tengáis ganas de sidrería o podáis ir, porque se trata de uno de los grandes templos sidreros de nuestra provincia. On egin!

LO + LEÍDO

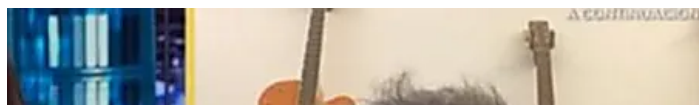
El Diario Vasco Más Gastronomía

Top 50

- 1 Sidreros con pedigrí
- 2 Un txotx renovado
- 3 Disfruta del Brunch en Donostia
- 4 Rubino Taberna, un tesoro gastronómico
- 5 La mejor embajada comestible de Italia

Comentarios

MÁS NOTICIAS DE DIARIO VASCO





Pablo Motos: «Estoy francamente jodido»



Canta canta, ¿qué pasó?

PATROCINADA

TE PUEDE INTERESAR

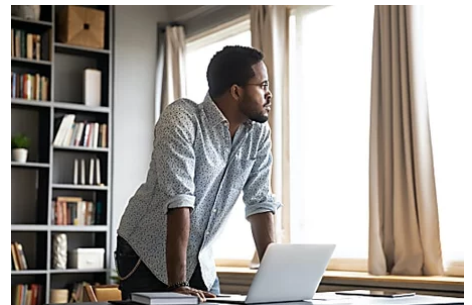


Tabla de inversion respaldo PVC

QUIRUMED | patrocinado

Cambia las puertas de interior y transforma tu casa por completo.

Leroy Merlin | patrocinado



10 consejos prácticos para gestionar un entorno multicloud híbrido

IBM | patrocinado

MÁS NOTICIAS



Fallece Txomin Orbañanos, segundo entrenador de la Ama Guadalupekoa

DIARIOVASCO



Homicidio de Aintzane Pujana: Reconstrucción de un crimen atroz en Aizarnazabal

DIARIOVASCO

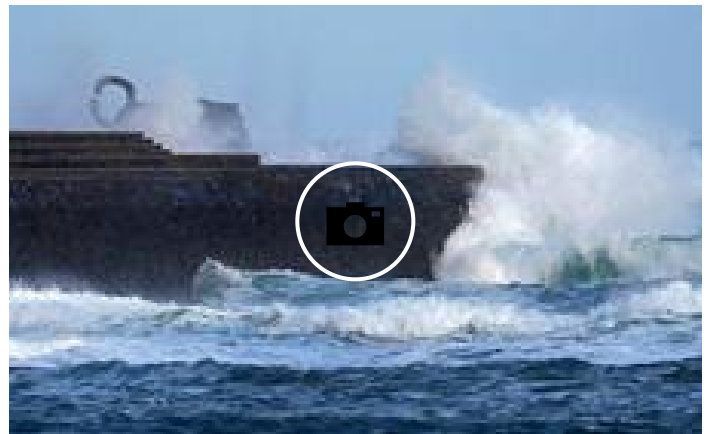


Una poeta roba el protagonismo a un discreto The Weeknd

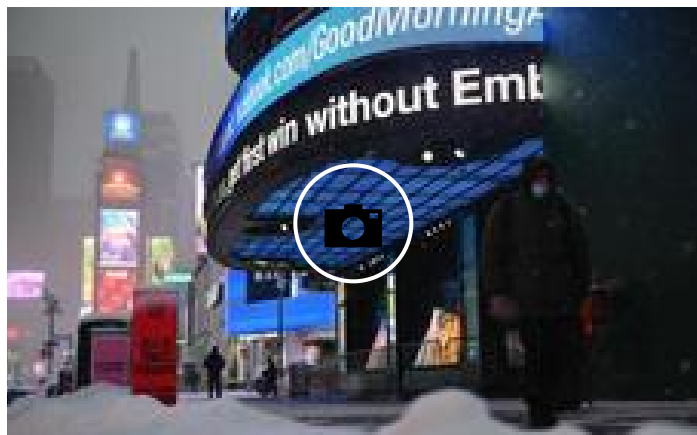
DIARIOVASCO

recomendado por

Fotos

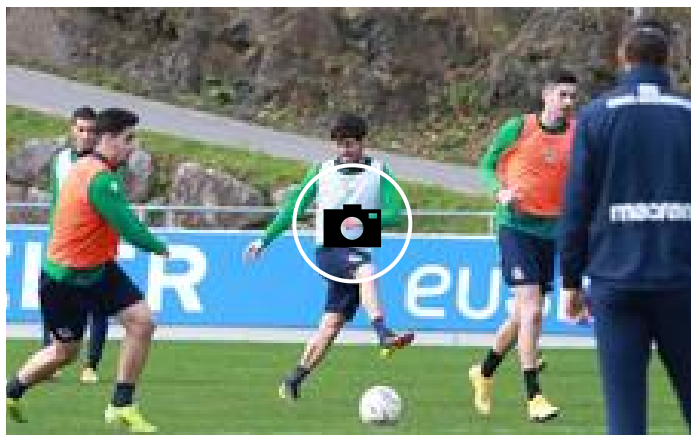


📷 La boda guipuzcoana más espectacular e inspiradora



📷 Una tormenta de nieve tiñe de blanco la costa este de Estados Unidos

📷 Rachas de viento de más de 100 km/h y alerta por olas



📷 La Real Sociedad se prepara en Zubieta para el choque ante el Cádiz

© Sociedad Vascongada de Publicaciones, S.A.

Domicilio social en Camino de Portuexxe, 2 San Sebastián 20018



[Contactar](#) | [Aviso legal](#) | [Condiciones de uso](#) | [Política de privacidad](#) | [Publicidad](#) | [Mapa web](#) | [Política de cookies](#)