



José Manuel Astarbe y Agurtzane Galpasoro, propietarios, con sus hijos Kizkitza, Hur y Joseba.

## FICHA TÉCNICA

**fecha de fundación**  
1563

**actividad**  
Sidrería y elaboración de sidra natural

**localización**  
Mendiola Baserria  
Txoritokieta bidea 13  
Astigarraga  
943 551 527

**marcas comerciales**  
Sidrería Astarbe, Sidra Astarbe y Sidra Homenaje a Mendiola

## En homenaje a sus antepasados

La familia Astarbe elabora, a día de hoy, dos clases de sidra. Una más comercial, la de las kupelas, fabricada con manzanas propias, de otros caseríos y algunas otras de fuera. Y una sidra más especial y personal que sacan únicamente de sus propios terrenos. La elaboran en homenaje a su familia. Su color recuerda a la sidra de antes y su sabor es más afrutado. No se saca a las kupelas por su exclusividad y directamente se embotella y se comercializa.

Este bonito homenaje a sus antepasados es parte del regalo diario que la familia Astarbe hace a las quince generaciones anteriores, sacando adelante el negocio familiar. Y es que el esfuerzo y el sacrificio que implica mantener una empresa así sólo puede superarlos el respeto y la admiración a una larga tradición sidrera que comenzó en Mendiola, el caserío donde todavía vive esta familia y cuya estructura originaria se mantiene en pie.

# ASTARBE SAGARDOTEGIA

## Siglos de tradición

La sidrería Astarbe es un destacado ejemplo de equilibrio entre tradición y modernidad. Une las técnicas antiguas con la tecnología más avanzada, para elaborar una exquisita sidra natural. En verano, abre sus puertas los fines de semana

La tradición sidrera de los Astarbe se remonta aproximadamente a 1560, cuando el caserío Mendiola comenzó a elaborar esta bebida con tanto arraigo en Gipuzkoa. En la actualidad, la sidrería cuenta con los mejores maestros y las técnicas más avanzadas. Esta empresa de carácter familiar, en la que están volcados padres e hijos, introduce constantemente novedades en su menú, que le otorgan carácter y exclusividad.

La sidra, equilibrada y con aromas frutales, puede degustarse con platos elaborados a base de verduras y productos frescos. Es un menú de sidrería tradicional pero con toques modernos. La forma de hacer la tortilla de bacalao es algo diferente –aunque sus ingredientes son los mismos– y hay voces que afirman que la de Astarbe es la mejor. El bacalao guarda su secreto en forma de crujiente de cebolla y, el postre, además del queso con dulce de manzana, incluye cuajada casera con caramelo de sidra. Los clientes también podrán pedir por encargo cazuelas de bacalao al pil pil, en salsa verde y en tomate.

El trato cercano y familiar de José Manuel Astarbe y Agurtzane Galpasoro y sus hijos, Kizkitza, Hur y Joseba, es algo de lo que todo el mundo habla. Hay clientes, muchos de estos del otro lado del Bidasoa, que repiten en la sidrería todas las semanas desde hace más de veinte años.

Sagardotegia Astarbe ha decidido, al igual que hizo el verano pasado, abrir la sidrería todos los fines de semana hasta agosto. Porque, ¿qué mejor que una sidra fresca con el calor de julio y agosto? La sidrería permanecerá abierta el viernes y sábado noche de 20.00 a 21.30 horas y el domingo y sábado mediodía, de 13.30 a 15.30 horas.

La familia ASTARBE está volcada en transmitir su cultura de la sidra, que se remonta 16 generaciones atrás, a través del esfuerzo y el trabajo diario en la elaboración de un producto de gran calidad, enseñando las costumbres, el ambiente y la forma de tratar la sidra. Y es que la tradición sidrera es lo que mejor identifica y caracteriza a esta familia. ■

**ASTARBE**

**TOLARE**  
**SAGARDOTEGIA**

Sidra Natural - Sagardo Naturala  
Astigarraga