



[Kiosko](#) | [Promociones](#) | [Hemeroteca](#) | [Newsletters](#) | [Multimedia](#) |  [Albisteak](#)

[Iniciar sesión](#)

[Registrarse](#)

[Registrarse](#)

noticias de Gipuzkoa

[Bertan](#) [Gipuzkoa](#) [Reala](#) [Cultura](#) [Actualidad](#) [Opinión](#) [Deportes](#) [Economía](#) [Vivir](#) [Vivienda](#) [Participación](#) [Servicios](#)

[Noticias de Gipuzkoa](#) » [Semana](#) » [Noticias de Astigarraga](#)

SAGARDOTEGI GARAIA

Seguridad y disfrute protagonizarán esta nueva temporada

[Lo último](#)

[Lo más visto](#)

OIHANA PRADO | 24.01.2022 | 10:33



En la sidrería Petritegi de Astigarraga tienen toda la mesa. Foto: Petritegi

Hace tiempo que los sidreros dejaron de preocuparse exclusivamente por la producción de caldos de la mejor calidad. Y es que esta es la segunda temporada de sidrerías que se celebra con una pandemia de por medio. Las medidas, las restricciones y los datos epidemiológicos vuelven a protagonizar demasiados titulares, pero lo cierto es que la experiencia es un grado y los responsables de tres famosas sidrerías – Petritegi, Ola y Saizar – afrontan con esperanza e ilusión el inicio de una nueva y atípica temporada en la que, de momento y hasta el próximo 28 de enero, durante la vigencia del Decreto del Gobierno Vasco, la sidra volverá a degustarse en las mesas, donde se servirá en jarras o en botellas transparentes.

1. El 62 % de los vascos en el umbral de la pobreza cobra una renta mínima
2. Desmantelada una red que falsificaba pasaportes covid y PCR a famosos y delincuentes
3. Un joven de 21 años muere tras colisionar su bicicleta contra un coche en Alicante
4. Errejón irá a juicio por patear presuntamente a un vecino de Lavapiés
5. Omar Montes en 'Planeta Calleja': "Isabel Pantoja es mi segunda madre"

se
los iremos

e
nales de

Australia

8. Joe Biden llama "estúpido hijo de puta" a un periodista de la Fox
9. Varios terremotos en el sur de Haití dejan al menos dos muertos
10. El Conquis: la pared con bulones, un clásico infranqueable

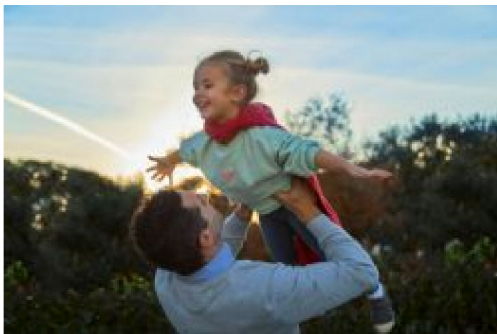


Ainara Otaño, sidrera de Petritegi, confiesa que han diseñado "un plan A y un plan B", en función de las circunstancias: "En Petritegi hemos preparado un protocolo de actuación adaptado a los diferentes escenarios posibles, que dependerán de las restricciones vigentes en cada momento. Serviremos la sidra en botellas en la mesa y cuando la situación lo permita, llevaremos a nuestros clientes a la bodega para degustar la sidra de la nueva cosecha, manteniendo, eso sí, el protocolo sanitario vigente (mascarillas, distancias, etc.). Así, los que se acerquen a Petritegi podrán seguir disfrutando de nuestros mejores productos maridados con el menú tradicional", apunta.

Para la sidrería de Astigarraga, priorizar la seguridad no está reñido con vivir una auténtica experiencia: "En Petritegi tenemos ya un aprendizaje hecho y acumulamos mucha experiencia en atender a nuestros clientes y amigos de una manera segura y manteniendo la esencia de la sidrería. Nos ha tocado hacer el txotx de forma diferente, más tranquila, llevando a la bodega a los clientes mesa por mesa, o en pequeños grupos, según las restricciones del momento. Cuando lo hemos hecho de esta manera, hemos tenido una respuesta muy positiva por parte de la gente, ha sido un servicio muy cercano y personalizado en el que hemos podido compartir sobre la sidra y la manzana, sobre los entresijos de la producción, sobre nuestra historia, el oficio sidrero, etc. En cuanto al servicio en la mesa, hemos compartido con nuestros clientes las diferentes sidras que elaboramos en Petritegi, como la Euskal Sagardoa, elaborada 100% con manzana autóctona, la sidra de calidad Gorenak, la sidra ecológica, elaborada con manzanas de los terrenos de Petritegi, y el zumo de manzana, un producto natural y sin filtrar".

Otaño asegura que la temporada de 2021 ha sido "muy difícil", pero que también les ha permitido pararse y pensar nuevas fórmulas: "Adaptamos un espacio de terraza que ha sido muy bien acogido. También abrimos una pequeña pero coqueta tienda donde tenemos expuestas todas nuestras elaboraciones y otros productos gourmet. Por otra parte, adaptamos nuestro programa de experiencias culturales a la situación sanitaria para poder seguir realizando las visitas guiadas a la bodega. Al final, gracias al esfuerzo de todo el equipo que formamos Petritegi, hemos conseguido ofrecer a nuestros amigos y clientes unos momentos de ocio y de placer gastronómico en torno a la sidra de calidad, y de una manera segura y responsable", concluye.

¿Para qué sirve una manta?



Para arroparte, para jugar a ser un superhéroe, para construir castillos

Patrocinado por Unicef

Sidra en jarra

Con coraje y muchas ganas afronta el sidrero irundarra Iñaki Bengoetxea la temporada que acaba de comenzar. "Lo que queremos es que la gente vuelva a disfrutar de la sidra, ya sea en jarra o en txotx, y que se pierda un poco el miedo". Con toda una vida dedicada a la producción de sidra, el de Ola afirma "no haber conocido nunca una situación como esta". Y subraya: "No sabemos todavía si podremos hacer txotx, pero nos adaptaremos a lo que toque". Y es que lo de servir la sidra en jarras no es nada nuevo para la sidrería de Irun, una tradición recuperada en las sidrerías a raíz de la pandemia y que ellos nunca habían dejado de practicar. "En verano es habitual en Ola servir la sidra en jarras", afirma.

Una amenaza para su vida

La desnutrición aguda pone en peligro a miles de niños.
Ayúdalos



Ofrecido por Unicef

En Ola esta temporada han producido en torno a 100.000 litros de sidra, siendo el 100% ecológica. Sobre la cosecha, Bengoetxea apunta que la campaña de este año ha sido excepcional: "Hemos tenido una cantidad ingente de manzana, pero al principio de la campaña la fruta tenía poco azúcar, por lo que decidimos parar la recogida hasta octubre, para esperar a que la fruta estuviera en su punto óptimo. Terminamos la recogida en noviembre, más tarde que nunca, pero en vista del resultado, la decisión ha sido acertada".

Anhelos

Para Napo Lertxundi, de la sidrería Saizar, la experiencia previa "nos hace estar más tranquilos a la hora de afrontar las cosas, pero nuestro anhelo es celebrar una nueva inauguración de la apertura de la temporada de txotx de la comarca de Buruntzaldea aquí, en Saizar, como era habitual en los últimos años, excepto el año pasado, que no pudo ser debido a la pandemia". Lo cierto es que el evento de la sidrería de Usurbil ha tenido siempre un gran eco social, congregando a numerosas caras conocidas de la

cultura y el deporte, y la inscripción de las reservas se suelen agotar de inmediato. "La gente cercana a Saizar disfrutaba este día un montón. Siempre reinaba muy buen ambiente, alegre y jovial, reuniéndose gente mediática, gente de la prensa y gente popular disfrutando de la nueva sidra y de la fiesta", recuerda Napo.

Sobre la temporada de este año, para el gerente de Saizar "ahora lo que toca es tomar las medidas oportunas según las circunstancias. Ojalá, más adelante, la situación se estabilice y podamos volver a bajar a las barricas al grito de ¡txotx! para disfrutar en plenitud de esta nueva cosecha, llena de buenas sidras".

BIHAR EMANGO DIO HASIERA OLAK DENBORALDIARI

1 00.000 litro sagardo ekoitzi ditu aurten Irungo Ola Sagardotegiak. Etxe honetan dastatu daitekeen sagardo guztia ekologikoa da, eta horretarako ezinbestekoa da inguruko baserriekin elkarlanean aritzea. Horrexegatik, eta baserritarren lana goraipatzeko asmoz, aurtengo irekiera ekitaldian omenaldi berezia egin nahi die Olak. Zarauzko Basobeltz, Hondarribiko Tristanea, eta Irungo Etxezabal, Tolareta eta Aranburu izango dira Olak omenduko dituen baserriak. Ekitaldia bihar izango da, 14.00etan.

Más información

Olivi 1948: un remanso de paz para vivir la auténtica experiencia sidrera.

6 de febrero, día D para la Sagardoetxea.

Goierrri da comienzo a la temporada de txotx.

Temas relacionados:

Petritegi

Protocolo

Restricciones

Sagardotegiak 2022

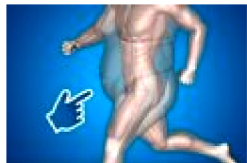
Sidra

TE RECOMENDAMOS**Ganan 8000€ al mes**

Dos chicas de 28 años nos cuentan cómo ganan dinero online

**Escándalo en Bitcoin**

Cada día surgen más millonarios de menos de 30 años

**La dieta de los perezosos**

Pierde 23 kg en 1 mes haciendo a diario una simple cosa

**Configura tu TUCSON**

¿Cómo lo quieres? ¿Híbrido? ¿De combustión? ¿Híbrido enchufable?



1) Mas info legal en [evobanco.com/hipoteca](https://www.evobanco.com/hipoteca)

Hipotecas EVO

Simula tu cuota en solo unos pasos

**Nuevo Peugeot 308 HYBRID**

Con i-Connect Advanced con reconocimiento de voz. Conéctate

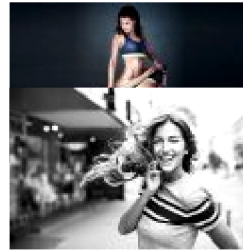
Reduce tu próxima factura

Fórmula revolucionaria



Este curioso recomendador comprueba si tienes la tarifa de luz más barata. Ayúdalos a sobrevivir

Juntos podemos proporcionarles el tratamiento que necesitan



Un descubrimiento increíble de tres estudiantes españoles

La tarifa de móvil + barata

Descubre qué compañía puede darte el mejor precio ¡Hasta 30% diferencia!



¿Cuál es la tarifa internet y móvil más barata?

El 70% de los usuarios paga más de lo que debería por su tarifa

Hyundai KONA

¿Cómo quieres tu nuevo KONA? ¿100% eléctrico? ¿híbrido? Configúralo ya



i30 Híbrido. Configúralo

Configura tu i30 Híbrido y dale ese toque personal que tú sabes



i20 Híbrido. Configúralo

Configura tu i20 Híbrido y dale ese toque personal que tú sabes



Ahora lo puedes tener todo

Toyota C-HR. Diseño único, deportividad e innovación



2021: El coche más vendido

Este es el modelo de KIA que más se ha vendido en 2021. Descúbrelo...

DISCOVER WITH 

[HOME](#) [Bertan](#) [Gipuzkoa](#) [Reala](#) [Cultura](#) [Actualidad](#) [Opinión](#) [Deportes](#) [Economía](#) [Vivir](#) [Vivienda](#) [Participación](#) [Servicios](#)

noticias de Gipuzkoa

Otras webs de Grupo Noticias

[Deia](#)
[Diario de Noticias](#)
[Diario Noticias de Álava](#)
[Onda Vasca](#)
[Noticias Taldea](#)
[Multimedia \(NTM\)](#)

[Promociones](#)
[Publicidad](#)
[Suscríbete a Noticias de Gipuzkoa](#)

[Suscripción por RSS](#)
[Newsletters](#)
[Auditada por OJD](#)
[Distribución](#)
[Trabajos de impresión](#)



[Otras webs de Grupo Noticias](#)

[Deia](#) | [Diario de Noticias](#) | [Diario Noticias de Álava](#) | [Onda Vasca](#) [Noticias Taldea](#) [Multimedia \(NTM\)](#)

© Noticias de Gipuzkoa - Edición Digital | Avda. Tolosa, 23 - 20018 - Donostia | Tel. 943 319 200

[Aviso legal](#) | [Condiciones de uso](#) | [Mapa web](#) | [Contacto](#) | [Cookies](#) | [Política de Privacidad](#)