



## Sidrería Gurutzeta, melodías de ochote en la bodega

📅 Feb 14, 2019   🌐 Sidra, Sidrerías   💬 0 Comentarios



La sidrería Gurutzeta está situada en el barrio Ergobia de Astigarraga y comenzó su andadura a finales del siglo XIX. Desde entonces ha experimentado muchos cambios, y actualmente el responsable de la sidrería es Joxe Angel Goñi. Además de elaborar sidra natural, al igual que en otras muchas sidrerías, en la sidrería Gurutzeta ofrecen comidas y cenas en temporada de txotx. Sagardoaren Lurraldea ha visitado la sidrería para conocerla por dentro y descubrir lo que se cuece entre bambalinas.

[Reserva en Gurutzeta](#)

Texto y fotos: Haritz Rodriguez Ciderzale



Desde sus comienzos, la sidrería Gurutzeta ha funcionado como una empresa familiar. En el año 1979 Joxe Goñi Urreaga tomó la responsabilidad de dirigir la sidrería y modernizó su proceso de producción construyendo nuevos toneles, renovando la bodega y organizando el trabajo de forma mecanizada. Fue en 1989 cuando Joxe Angel Goñi, hijo de Joxe, tomó el relevo de la sidrería y la adaptó a los nuevos tiempos instalando

[Privacidad - Condiciones](#)

toneles de acero inoxidable, haciendo uso de la refrigeración para controlar la fermentación e impulsando nuevas técnicas de marketing de cara al mercado. A día de hoy, elaboran la sidra natural manteniendo la tradición y utilizando técnicas modernas.



*Disfrutando del ritual del txotx en la sidrería Gurutzeta*

Actualmente trabajan tres miembros de la familia en la sidrería. El propio Joxe Angel Goñi es el responsable de la bodega, pero su hermana Agurtzane le ayuda, principalmente en labores de cocina. Empiezan a trabajar desde la mañana, preparando los ingredientes de los platos que servirán al mediodía. Mientras pelan las cebollas, Joxe Angel y Agurtzane intercambian opiniones acerca de las noticias del día o del ambiente vivido la noche anterior en la sidrería. Los días de mucho trabajo, su sobrina Odile les ayuda a servir las mesas.



Foto de familia de la sidrería Gurutzeta: de izquierda a derecha Joxe Angel Goñi, Joxe Goñi Urreaga y Agurtzane Goñi

Todos los platos que sirven en **Gurutzeta** los cuidan con mucho mimo, siendo el bacalao frito el plato estrella de su menú. Desde el momento en que se selecciona el producto, hasta el momento en que se sirve en la mesa, el producto se mima con mucho cuidado en Gurutzeta. Los miércoles, además, invitan a un ochote para ambientar la sidrería con música, y entre txotx y txotx, a la vez que los comensales degustan la rica chuleta, los asistentes disfrutan de las melodías del pequeño coro. Entre semana, además, ofrece la posibilidad de degustar el menú reducido de sidrería sin el bacalao frito, a menor precio. También ofrece la posibilidad de degustar el bacalao en salsa si se solicita con antelación.

La sidrería **Gurutzeta** es una sidrería pequeña y tranquila, donde predomina el ambiente familiar. Sus clientes habituales, principalmente vecinos de los alrededores, se acercan todos los días a la sidrería antes de que lleguen los grupos de clientes para degustar un poco de sidra. Aunque ya está retirado, Joxe Goñi les recibe amablemente, aportando humor y conversación mientras abre los toneles.



Las comidas y cenas en buena compañía y ambiente familiar.

En cualquier caso, la sidra es sin duda la gran protagonista de **Gurutzeta**, y por tanto el producto que más atención y cuidados recibe. Y es que, aunque en temporada de txotx la sidrería ofrece comidas y cenas, la producción de sidra es lo más relevante para los responsables de Gurutzeta, con el objetivo de obtener y comercializar un producto de la mayor calidad posible. En el **Concurso de Sidra Internacional Sagardo Forum** celebrado en el año 2017, Gurutzeta ganó la medalla de bronce en la categoría de sidra natural vasca.



*La familia Goñi, trabajando mano a mano en la cocina de Gurutzeta.*

Tal y como relataba la abuela de Joxe Angel Goñi, hubo un tiempo en el que algunas personas pasaban noche y día en la sidrería. Algunos clientes estaban tanto tiempo en **Gurutzeta** comiendo, bebiendo y cantando, que a más de uno las mujeres les llevaban la ropa interior, para que estuvieran presentables. Y es que, una vez en entrado en Gurutzeta, es difícil renunciar al último trago y salir de la sidrería.

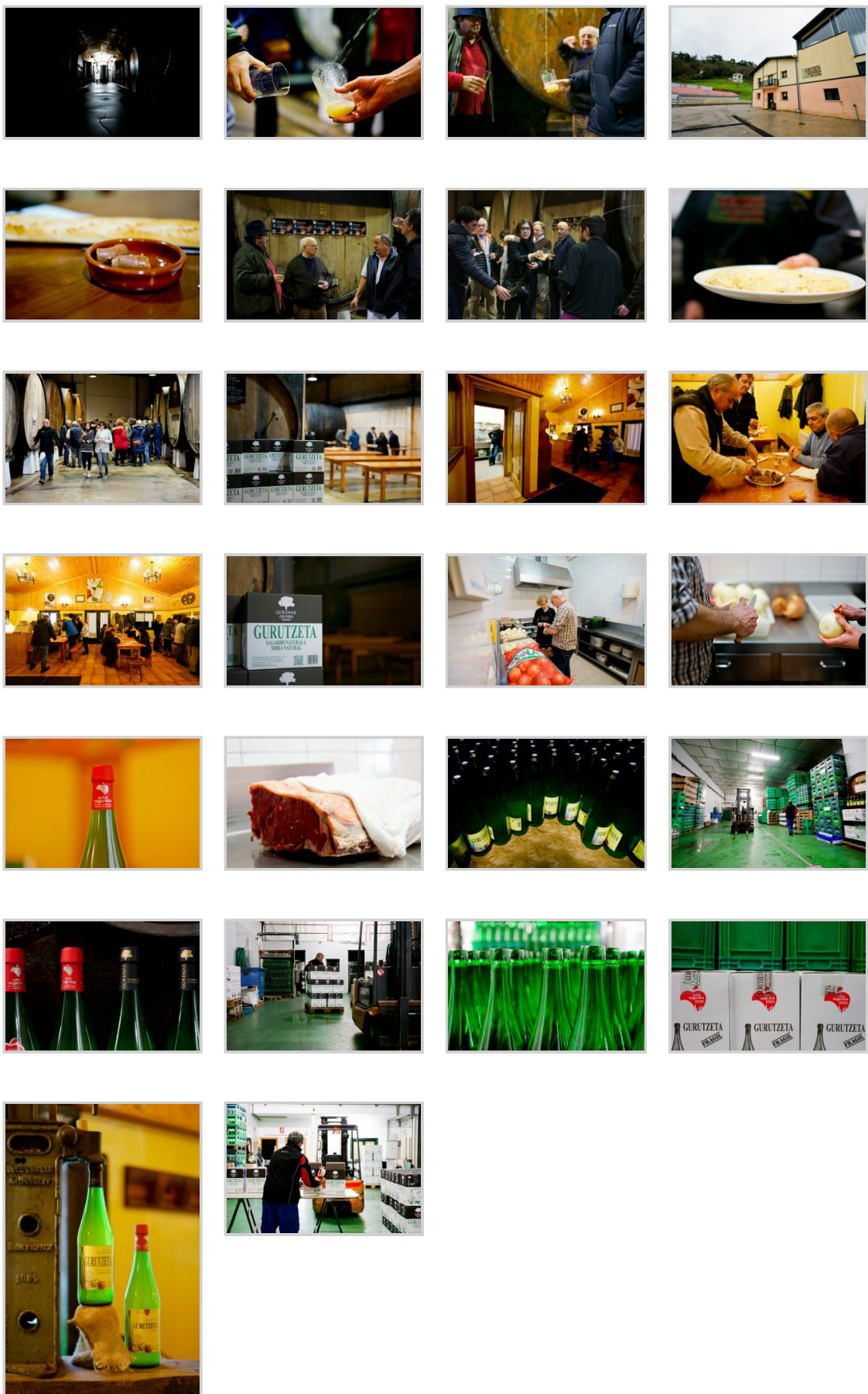


*La chuleta es, junto con el bacalao, la reina del menú de sidrería.*

Además de las comidas típicas durante la temporada de txotx, en la sidrería **Gurutzeta** ofrecen otras experiencias para conocer la cultura de la sidra y sus entorno. Travesías por el monte a pie o en bicicleta, la posibilidad de practicar remo y degustar sidra en el

mar con la experiencia “arraun-txotx”, degustaciones de queso y sidra o cursos para aprender a elaborar los pintxos t cocinar el chuletón son algunas de las más destacables.

La sidrería Gurutzeta forma parte de Sagardoaren Lurraldea y la reserva se puede realizar llamando por teléfono al 943550575 o través de nuestra [página web](#).



Privacidad - Condiciones

## Búsqueda

---

## Categorías

---

- Agenda
- Concursos
- Cultura
- Eventos
- Experiencias
- Exposiciones
- Ferías
- Formación
- Gastronomía
- Historia
- Manzana
- Manzanal
- Museos
- Prensa
- Publicaciones
- Recetas
- Sidra
- Sidrerías
- Sin categorizar
- Turismo

## Archivos

---



Privacidad - Condiciones

# VEN Y DESCUBRE

Kale Nagusia, 48



20115

Astigarraga

Gipuzkoa

## ¿NECESITAS AYUDA?

# 📞 943 550 575

SÍGUENOS EN...



### EXPERIENCIAS

Reservar tu plan

Experiencias a la carta

Rutas seleccionadas

Otras propuestas cerca de aquí

Cómo moverse

Donde dormir

Guías e información práctica

### SIDRERÍAS

Reservar sidrería

Elige tu sidrería

Transporte a sidrerías

Consejos útiles para ir de sidrería

### MUSEO DE LA SIDRA

Sagardoetxea – el museo

Exposición y espacios

Tipos de visita

Cómo llegar y accesos

Tarifas y horarios

Reservar visitas

Visita virtual

Centro de documentación

### SAGARDO FORUM

Información general

Fotografías

Ponencias

### AGENDA

### BLOG

### DIFUSIÓN

Boletín

Suscripción newsletter

Social media



Privacidad - Condiciones

© 2019 Consorcio público privado Sagardun

INFORMACIÓN LEGAL

[QUIENES SOMOS](#)

[PROYECTOS](#)

[ALIANZAS](#)

[PERFIL DEL CONTRATANTE](#)

