

# Sidrerías



Foto: Infotres.

**ZAPIAIN**  
*Astigarragako Sagardoa*

**SAGARDOA**

**ZAPIAIN**  
*Astigarragako Sagardoa*

[www.zapiainsagardoa.com](http://www.zapiainsagardoa.com)

Seguridad Alimentaria

FS  
International  
Food Standard  
SOS

The bottom section of the advertisement features a close-up of a ZAPIAIN cider bottle on the left and the brand's logo and website on the right. The bottle label includes the brand name 'ZAPIAIN', the product name 'Astigarragako Sagardoa', and 'SAGARDOA' in large letters. The logo on the right is a stylized green emblem of three apples with leaves, with the brand name 'ZAPIAIN' and 'Astigarragako Sagardoa' below it. The website 'www.zapiainsagardoa.com' is at the bottom. A food safety logo is in the top right corner.



# Una cosecha muy prometedora

LA TEMPORADA LLEGA CARGADA DE BUENAS NOTICIAS Y DE PROYECTOS. LOS DATOS DE LA COSECHA 2015 EN EUSKADI HAN SIDO MUY BUENOS, CON LA ELABORACIÓN DE ALREDEDOR DE 13 MILLONES DE LITROS DE SIDRA. PERO ADEMÁS, SIGUE CRECIENDO EL POTENCIAL DE LA CULTURA DE LA SIDRA COMO GENERADORA DE RIQUEZA Y COMO ATRACTIVO PARA LA CAPTACIÓN DE VISITANTES A NUESTRO TERRITORIO.



El creciente número de visitantes confirma el atractivo del mundo de la sidra. Foto Salzar.

**L**as catas de sidra que se han realizado esta temporada apuntan que presenta un color más oscuro que la del año pasado, y que es "muy limpia" en cuanto a aromas. Respecto al sabor, los productores coinciden en que han surgido dos tipos de sidra; las elaboradas con las primeras manzanas tienen olor a fruta fresca, mientras que en las sidras del final de la cosecha aparecen olores a madurez y a anís.

Respecto a la manzana, la cosecha ha sido excepcional, hasta el punto de que en algunos puntos se han roto ramas por el peso de la fruta. De media, este año se ha utilizado alrededor de un 60-70% de manzana autóctona y un 40-30% de manzana foránea. En Euskadi, las diferencias de maduración han sido importantes entre las variedades y las plantaciones. Por ejemplo, en el interior el verano ha sido muy seco y ello ha repercutido en el tamaño de las manzanas. Y algunas variedades como Patzolueta, Aritza, Mozolua y Gezamina se han adelantado dos semanas en comparación con el año anterior.

## La apuesta por la calidad

La producción de una sidra de calidad, el fomento y protección de las variedades de manzana autóctonas y la obtención de una Denominación de Origen son las grandes apuestas del sector y las instituciones.

Como dato, en 2015 el número de muestras enviadas por el sector al laboratorio de Fraisoro para el análisis fisicoquímico ha aumentado un 11% con respecto a 2014, y en el panel de cata se han analizado un 57% más muestras que el año anterior. Al mismo tiempo, se están desarrollando trabajos para analizar qué levaduras son las idóneas, o qué influencia tienen los microorganismos que viven en la sidra en su calidad final. Todos estos datos confirman que se están redoblando los esfuerzos por lograr cada año una mejor sidra.

Actualmente coexisten los sellos de calidad 'Gorenak' y 'Eusko Label', que han apostado por la mejora de los manzanales y el fomento del cultivo de las manzanas de sidra autóctonas. Aunque a día de hoy todavía no se cuenta con una Denominación de Origen Protegida, el Gobierno vasco, de la mano del sector, está trabajando para que "a medio plazo" el País Vasco pueda contar con una sagardoa amparada bajo una Denominación de Origen o bajo una Indicación Geográfica Protegida (IGP). Al mismo tiempo, la Diputación de Gipuzkoa también está apostando por el fomento del cultivo de manzanas autóctonas.



Cada vez más sidrerías ofrecen visitas guiadas para que los turistas puedan conocer y experimentar la cultura de la sidra. Foto Saizar.

## Reclamo turístico

Mientras crece año tras año la calidad y la cantidad de la producción de sidra, también se multiplican los esfuerzos por potenciar el atractivo turístico que tiene el mundo de la manzana. Desde las propias instituciones turísticas vascas y desde muchas plataformas se ofertan experiencias completas, incluyendo visitas guiadas a las sidrerías, entradas a la Sagardoetxea, degustaciones, comidas e incluso alojamiento, para que quienes deseen conocer en profundidad la cultura de la sidra puedan hacerlo con total comodidad.

Todos los agentes coinciden en que es clave mantener la autenticidad como mejor reclamo. Pero también es preciso adaptarse a las nuevas formas de buscar experiencias y de disfrutar del ocio. Sidrerías como Saizar llevan años ofreciendo visitas guiadas "experienciales" por sus instalaciones, en las que se puede conocer todo el proceso que se sigue desde los manzanos hasta las barricas, incluyendo el ritual del "txotx" y la degustación del tradicional menú. Sus responsables admiten que su objetivo para este año es mostrar a quienes se acercan a conocer Gipuzkoa que la sidra, las sidrerías y su cultura forman parte de la idiosincracia de este territorio.

De igual forma, Sagardoetxea cuenta con una amplia oferta de experiencias turísticas y cada vez es mayor el número de personas que combina la entrada a sus instalaciones con una comida o cena en una sidrería, e incluso con la realización de otras actividades como visitas a queserías, a otros museos o que combina su estancia con paseos en barco.

# "Esperamos que DSS2016 anime a los turistas a hacer una parada en Astigarraga"

**JESÚS MARI SANTOS, ALCALDE DE ASTIGARRAGA.**  
EL PRIMER EDIL DE ASTIGARRAGA ANUNCIA QUE LA PRINCIPAL APUESTA DE LA LOCALIDAD VA A SER LA MEJORA DEL TRANSPORTE PÚBLICO.



*-¿Cómo se prepara el pueblo para esta nueva temporada de sidrerías?*

El objetivo de Astigarraga es ser el mejor anfitrión posible y dar acogida a todos aquellos que quieran conocer la cultura de la sidra. Como cada año, desde la apertura del txotx los astigarragas tenemos el compromiso de hacer que todos aquellos que se acerquen se lleven la mejor impresión posible de nuestro pueblo.

*-¿Qué expectativas tienen respecto a años anteriores respecto al número de visitantes que tendrá Astigarraga durante la temporada?*

Esperamos que, del mismo modo que la producción de sidra ha subido, también el número de visitantes se vea influido por esto. Confiamos en que la capitalidad europea de Donostia 2016 anime a los turistas a hacer una parada en nuestro municipio. Además, las expectativas de consumo son mejores que el año anterior.

*-Los miles de personas que se acercarán a Astigarraga obligarán a tomar medidas en varios ámbitos. ¿Qué plan de actuación tiene previsto el ayuntamiento?*

Se va a ampliar el servicio de limpieza de las calles, así como el de orientación, con el objetivo de que la acogida y estancia de los visitantes sea lo más agradable posible. Además, la guardia municipal también va a aumentar su horario y el número de integrantes de la plantilla.

No obstante, la novedad por excelencia del 2016 va a ser la fuerte apuesta que el Ayuntamiento va a hacer por incrementar el transporte. Gracias a la colaboración de la Diputación Foral de Gipuzkoa, el Ayuntamiento de Astigarraga ha conseguido alargar el servicio de autobuses nocturnos entre semana hasta las 00:30 de la noche, a partir del día 25 de enero. Se pretende dar la opción a todos aquellos que residan en Donostia de volver a sus casas de la forma más segura posible.

Por otra parte, Behemendi ofrece el transporte en furgoneta desde un punto céntrico del pueblo para

facilitar el desplazamiento a las sagardotegis. Y Radio Taxi también reforzará la flota de taxis en la temporada de txotx.

*-El turismo guipuzcoano ha alcanzado durante 2015 unas cifras formidables. ¿Se ha aprovechado Astigarraga de este fenómeno?*

Conocemos el "tirón" turístico de Donostia, y es por eso que estamos trabajando para que sean cada vez más turistas los que se animen a acercarse a Astigarraga. El pilar fundamental de nuestro pueblo es, sin duda, la cultura de la sidra; no obstante, queremos hacer una apuesta integral por hacer más atractivos los diversos servicios y espacios que pueden los visitantes encontrar en Astigarraga.

*-¿Se apuesta suficientemente por potenciar el turismo de la sidra?*

El Ayuntamiento de Astigarraga colabora con diversas entidades, como Sagardoaren Lurraldea, otros ayuntamientos, Basquetour, etc. a fin de que el turismo de la sidra se fortalezca y se diversifique año a año. Sabemos de la importancia de buscar sinergias y sumar cada vez más actores al objetivo de enriquecer la cultura sidrera y hacérsela llegar a la gente a través de diversas vías y actividades.

*-¿Qué les diría a los visitantes que van a disfrutar de las sagardotegis de la localidad en los próximos meses?*

Les desearía, en primer lugar, que su estancia en nuestro pueblo sea lo más cómoda y agradable posible. Sobre todo, que disfruten, pero que lo hagan respetando las normas de convivencia, así como los horarios de sueño de los vecinos de nuestro pueblo. Esperamos también, por supuesto, que sea una temporada de txotx libre de agresiones sexistas. Generemos espacios de diversión y reunión, respetando los derechos de todos y todas.





# Los expertos opinan

LA ELABORACIÓN DE SIDRA SIEMPRE ESTÁ MARCADA POR LA CLIMATOLOGÍA, PERO A DECIR DE TODOS LOS EXPERTOS, ESTA TEMPORADA SU INFLUENCIA HA SIDO MUY SIGNIFICATIVA.

**A**demás de destacar la gran cosecha del pasado año, los expertos consultados coinciden en señalar que va a ser posible encontrarse con dos perfiles de sidra, en función de si se ha elaborado con manzanas recogidas al principio de la campaña o con frutas maduras.

## Saizar

"Como característica principal en cuanto a materia prima, destacamos el aumento considerable de la manzana de producción propia. Un aumento paralelo al del País Vasco en su conjunto, principalmente en el territorio de Gipuzkoa. Debido a una primavera lluviosa, un verano seco y una gran otoñada, ha llegado la manzana a una madurez plena. Hemos obtenido una cosecha sorprendente, hasta el punto de que se han roto muchas ramas en algunas áreas concretas de nuestros manzanales. Hemos completado el abanico de manzana de carácter sidrero con las de origen gallego y francés.

En general, estamos muy satisfechos por los resultados obtenidos en cuanto a cosecha propia. También nos sentimos orgullosos por los avances que hemos logrado en los proyectos de mejora de nuestros manzanales y en el fomento del cultivo de las manzanas de sidra autóctonas.

La sidra que vamos a dar a probar este año es una sidra de color más intenso que la del año pasado. Son sidras muy limpias y complejas en cuanto a aromas. Las elaboradas con las primeras manzanas tienen olor a fruta fresca, mientras que en las sidras del final de la cosecha aparecen olores a madurez, a frutas compotadas.

En resumen, definimos la sidra de esta temporada como equilibrada, con muchos matices, cuerpo y estructura, recordándonos a las sidras de antaño.

Desde aquí queremos invitar a los amantes de la sidra y del buen comer a visitarnos y a disfrutar de una gran bodega con una buena comida, en familia o con amigos, a un precio razonable".

## Zapiain

"Lo primero que hay que decir es que la cosecha de manzana 2015 ha sido extraordinaria, tanto en cantidad como en calidad. En esta ocasión, los árboles estaban descansados, porque en años anteriores las cosechas no habían sido muy abundantes. Suele ocurrir, cada 8 o 10 años, que haya una cosecha superior, excepcional, y es lo que ha ocurrido este año. Además, ha sido algo generalizado en todo el mundo.

En nuestro caso, que elaboramos sidra con variedades tempranas y tardías, estamos prácticamente desde el 15 de sep-

tiembre hasta el 15 de noviembre produciendo sidra, y siempre buscando las condiciones de maduración óptimas. Para eso hemos esperado en cada variedad a la evolución del fruto. Pero de forma inesperada, a finales de octubre y primeros de noviembre, han entrado durante varios días seguidos vientos sur. Esto ha provocado una sobremaduración de las variedades que estaban en ese momento a punto de ser recogidas.

Así que este año, como consecuencia de esta situación, encontraremos dos perfiles de sidra: la de la primera fase de 20-25 días, en la que hemos tenido la manzana controlada, y una segunda fase, en la que hemos elaborado la sidra con manzana más madura, y que incluirá un aroma como a compota, a fruta madura.

En general, la cosecha ha sido de mucha calidad, elaborada a conciencia. Además, en Zapiain seguimos apostando por las Sidras Gorenak, que tienen que pasar por los análisis del Laboratorio de Fraisoro y del Panel de Cata antes de salir al mercado".

## Gurutzeta

"La cosecha ha ido este año ha sido generosa. Si vemos la evolución de la climatología durante el año pasado, comprobamos que la primavera fue lluviosa, por lo que la producción fue buena, aunque el calibre de la manzana ha sido algo más pequeño que la media porque el verano y el otoño han sido secos. Además, algunas variedades tempranas se han adelantado.

En cuanto a la sidra, presenta más color que la del año anterior, y viene con txinparta. Las sidras elaboradas con manzanas tempranas tienen aromas frescos, mientras que las más tardías tienen un punto de dulzor provocado por la manzana madura. En boca, ambas son sidras equilibradas, con buen cuerpo y muy redondas.

Respecto a nuestro sector, se encuentra en una especie de "impasse". Actualmente los dos sellos que coexisten, Gorenak y Eusko Label, están intentando llegar al máximo de calidad. En nuestro caso, toda nuestra producción logra la certificación de Gorenak, y ese es el camino por el que hemos apostado.

Los retos son lograr ampliar mercados y conseguir 300 nuevas hectáreas mecanizables para plantar manzanos. En el primer caso, tenemos mercado a mansalva, porque podemos vender en todo el Estado. Por otro lado, el reto de lograr ser autosuficientes con la producción de manzana autóctona es muy bonito, pero complicado. Es importante que sean mecanizables, porque una recogida a mano encarecería el producto.

En cuanto a nuestra oferta, mantenemos la línea de los últimos años. Ofrecemos menús a 22 euros los lunes, martes y jueves, y los miércoles canta un "otxote". Abrimos todos los días, al mediodía y a la noche, hasta mayo, y los domingos y festivos cerramos".



Napoleón Lertxundi. SAIZAR.

"ESTAMOS MUY SATISFECHOS CON LA COSECHA. EN ALGUNAS ÁREAS CONCRETAS INCLUSO SE HAN ROTO RAMAS POR EL PESO DEL FRUTO".



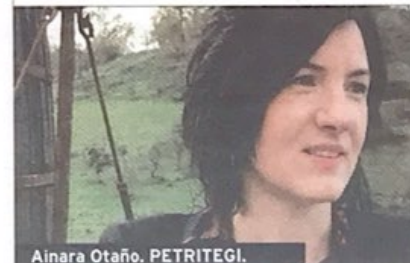
Miguel Zapiain. ZAPIAIN.

"HEMOS TENIDO UNA COSECHA EXTRAORDINARIA, QUE HA PROVOCADO DOS PERFILES DE SIDRA".



José Angel Goñi. GURUTZETA.

"LOS RETOS SON LOGRAR AMPLIAR MERCADOS Y CONSEGUIR 300 NUEVAS HECTÁREAS MECANIZABLES PARA PLANTAR MANZANOS".



Ainara Otaño. PETRITTEGI.

"EN EEUU VALORAN LOS 500 AÑOS DE TRADICIÓN DE PETRITTEGI DENTRO DE LA HISTORIA Y CULTURA DE LA SIDRA VASCA".

**aginaga**  
Sagardotegia

Urte osoan txotxetik!  
Abierto todo el año

Aginaga auzoa (Usurbil) Tel. 943 36 67 10 - 943 37 06 68  
[www.aginagasagardotegia.com](http://www.aginagasagardotegia.com)

**David**  
AUTOCARES

DISFRUTA DE LA TEMPORADA DE SIDRA QUE NOSOTROS CONDUCCIMOS POR TI

www.davidautocares.com  
943 42 32 84



## Petritegi

"Las sidras de esta cosecha 2015 presentan un tono más intenso que en cosechas anteriores, y con mayor cuerpo. Tienen una txinparta fina y un intenso aroma frutal. En boca se caracterizan por su equilibrio en cuanto a acidez y amargor y son fáciles de beber, con un grado alcohólico algo superior.

Nuestra gama de productos es la siguiente: sidra Petritegi, con un 70% de manzana autóctona; sidra Petri Eusko Label, con 100% manzana autóctona certificada y zumo de manzana, con sus reflejos dorados, su dulce aroma a manzana asada y su equilibrio entre acidez y dulzor.

En 2015 hemos dado el salto definitivo al mercado internacional en EEUU. Petritegi protagonizó el primer certamen Sidrería Vasca en Nueva York, que se celebró en el restaurante Txikito de Manhattan, junto con la primera presentación del documental "Song of the Basques". Y en abril, la sidrería Petritegi protagonizó la apertura del txotx en Boston.

En Petritegi estamos orgullosos de contar con una larga trayectoria, pues al frente de un caserío donde nace la sidra desde 1526 nos encontramos la quinta generación de la familia, caracterizados por un espíritu pionero. El resultado de nuestro esfuerzo fue la txapela en el primer Concurso Popular de Sidra de Euskal Herria 2015".

## Barkaiztegi

"Ha sido una cosecha excelente en cuanto a manzana autóctona se refiere, y así se ha notado en los lugares más cercanos a la costa. Sobre todo hemos conseguido que los manzanos que tenemos homologados produzcan más y cada vez de mejor calidad. De hecho, los proveedores de manzana que homologaron sus manzanales son los que están notando mayor producción año tras año en cuanto a calidad y cantidad se refiere. Este año, un 70% de la totalidad de nuestra producción procede de manzana autóctona.

Debido a las condiciones climatológicas, la campaña de la manzana se ha adelantado algo. También durante el ciclo de maduración de la manzana las temperaturas han sido algo más altas y de forma prolongada en el tiempo, lo cual ha provocado que los mostos vengán con más color, más cuerpo y mayor madurez aromática.

Es cierto que poco a poco hemos ido adaptando nuestra sidra a los gustos del consumidor, y es así como queremos seguir, pero no es lógico que si la climatología es cambiante todos los años, nuestro producto vaya cambiando en función de la misma. Esto no nos gusta, ya que queremos ofertar un mismo producto todos los días del año, independientemente de la climatología exterior.

Para ello, nos gusta interpretar cómo ha sido el año climatológicamente hablando, cómo ha sido la maduración de la manzana, tener datos estadísticos de años anteriores y, en función de estos criterios, decidir cuándo empezar a recoger la manzana, ver los porcentajes de variedades a mezclar y ver también, en caso de necesidad, de qué zona y variedad traer.

Este criterio es fundamental para nosotros para poder mantener un mismo estilo y nivel de sidra todos los años y así respetar el gusto del consumidor. Como conclusión, y sabiendo que las sidras iban a tener más madurez, más color y más astringencia, en Barkaiztegi decidimos adelantar la recogida de la manzana y, además, aumentar la proporción de

variedades ácidas y de zonas más frescas con el fin de lograr un caldo con recuerdos florales, cítricos, con buena armonía en boca, untuoso y fácil de tomar.

Barkaiztegi cumple con las exigencias del sello de Gorenak, y como tal, todos los lotes de sagardoa comercializados de la cosecha de 2014 superaron el control del laboratorio agroambiental de Fraisoro así como su panel de cata certificado por ENAC. Este año, con la cosecha del 2015, vamos a por nota.

Como novedad de este año, y en busca siempre de la calidad, hemos mejorado el sistema de lavado de las manzanas, la conservación de la sagardoa en las upelas y la alimentación de las prensas".

## Araeta

"En Araeta se ha elaborado el 100% de la sidra con manzana del País Vasco. La mayor parte se recogió del manzanal propio que se ubica en las inmediaciones de la sidrería y el resto se trajo de Goierri y de Irun-Fuenterrabía.

Nuestro manzanal está diseñado para poder recolectar por variedades. Eso nos ha permitido recoger en el momento óptimo de maduración y realizar las mezclas adecuadas de variedades.

La cosecha ha sido abundante y de gran calidad. Una estupenda climatología en la época de floración propició un buen cuajado de las flores. A continuación hizo un verano caluroso y bastante seco, lo que adelantó bastante la maduración de las manzanas más tempranas que contaban con un contenido de azúcares muy alto. Las lluvias del mes de septiembre regularon la composición del mosto de variedades, resultando mostos más equilibrados y por tanto sidras de no tan alta graduación alcohólica. El resultado ha sido, en general, sidras de mucho cuerpo y aromáticas.

En Araeta se pueden encontrar diferentes tipos de sidras, con una gran parte de ellas acogidas a la marca de calidad certificada Eusko Label. De este modo se han elaborado sidras con una alta proporción de variedades amargas, que recordarán a las sidras de antaño que se consumían en los caseríos, y que están destinadas a una más larga duración. A su vez, se han realizado otras mezclas, de tal forma que se puedan degustar sidras más ligeras y fáciles de beber. Y todo ello combinando depósitos de madera con los más modernos de inoxidable, lo que permite un mejor control de la maduración de las sidras.

Una de las novedades de este año va ser la repera! Antaño se utilizaban variedades de pera, que por sus características de composición eran adecuadas para mezclar con las manzanas cuando éstas no eran suficientes. En Araeta se ha querido rescatar la tradición y por ello se han plantado en el manzanal variedades de pera autóctona. Como esos perales aún son jóvenes, se han traído este año peras de carácter sidreño, y se han elaborado para conseguir una sidra de pera que va a ser la sorpresa y la sensación de todos aquellos que se acerquen a la sidrería".

## Zelaia

"La cosecha de sagardoa ha sido reflejo de una primavera muy lluviosa, un verano seco y un otoño caluroso, lo que se ha convertido en una cosecha abundante y algo adelantada.



Peio Irizar. BARKAIZTEGI.

"QUEREMOS OFERTAR UN MISMO PRODUCTO TODOS LOS DÍAS DEL AÑO, INDEPENDIENTEMENTE DE LA CLIMATOLOGÍA EXTERIOR, PARA RESPETAR EL GUSTO DEL CONSUMIDOR".



El enólogo Juan Zuriarrain Ocio. ARAETA.

LA SIDRERÍA ARAETA, COMBINA DE MANERA PERFECTA LA TRADICIÓN DE NUESTROS CASERÍOS CON LAS MÁS MODERNA VISIÓN DEL MUNDO SIDRERO.



Malalen Galincerain. ZELAIA.

"PRESENTAMOS SAGARDOAS FRESCAS Y EQUILIBRADAS QUE CONQUISTARÁN A UN AMPLIO SEGMENTO DE AMANTES DE ESTA BEBIDA"

Con todo ello, presentamos sagardoas aromáticas y equilibradas que conquistarán a un amplio segmento de amantes de la sagardoa. Buscamos a su vez que la totalidad de la producción obtenga el sello de calidad Gorenak, para lo cual se deberá calificar con una buena puntuación en el panel de cata acreditado de Fraisoro.

Mantenemos la esencia tradicional del txotx, siguiendo la filosofía que nos caracteriza: cuidando cada detalle, por pequeño que sea, por efímero que pueda resultar, con el único fin de deleitar a todo el que visite nuestra bodega, nuestra casa".

**Petritegi**

Donde nace la sidra.

petritegi.com

**ISA STEGI**  
sagardotegia

Bihar Urtarrilak 17  
TXOTX garaiari  
hasiera emango diogu

Ardoa - Iker, Ardoa - IZUDIA (Guzutail)  
Tel: 913 65 29 64. Fax: 913 65 56 32  
izudia@izudia.com www.izudia.com



# Oria eta Urumea, sagardoaren ibaiak

BI IBAIEN INGURUKO ERAKUSKETA IBILTARIA JARRIKO DUTE MARTXAN APIRILEAN HERNANIN, USURBILEN, ASTIGARRAGAN ETA DONOSTIAN

**S**agardoetxea museoak 'Sagardo ibaiak, bizitza iturri' proiektua garatu du, 'Herri baten erroak' kontzeptuaren baitan, Gipuzkoako Oria eta Urumea ibaietan jazo-tako istorioak ezagutzera emateko eta eskualdearen garapenean izan duten garrantzia nabarmentzeko. Ikerketa horren harira, apirilean eskualdeko bi ibaien inguruko erakusketa ibiltaria jarriko dute martxan Hernani, Usurbil, Astigarraga eta Donostia udalerrietan.

Museoak berak proiektua garatzeko egindako azterlanaren arabera, Gipuzkoako Urumea eta Oria ibaiak, eskualdeko garrantzitsuenak, sagardoaren inguruko gauza ugari kontatzen dituzte, berebiziko garrantzia izan baitute herrien arteko komunikazioa eta bailara horietako harreman ekonomikoak eta sozialak errazten. Hori dela eta, bi ibaiak Gipuzkoako garapen historikoan oinarritzekoak izan direla esan daiteke.

Garai batean, Urumea eta Oria aberasgarritasun iturri izan ziren bertakoentzat.

Historian zehar puntako teknologiaren eta istorio askoren lekuko izan dira: XVIII. mendeko langileen greba, Ergobiko ordainleku-tasa, Astigarragako alkate barberua eta Murgía Jaunen haserrea ezagutu zituzten, baita sagardoa itsaso eta portuei lotutako lanpostuen soldataren parte zeneko garaia ere. Garai bateko kontakizun interesgarriak dira, Gipuzkoako alor turistikoak sustatu eta indartzeko baliagarriak izan daitezkeenak.

Museoak urteak daramatza sagararen eta sagardoaren kulturaren errealtatea ezagutzera emateko egitasmoak eta azterlan historiko eta etnologikoak garatzen. Horien artean topa daitezke: 'Sagardoa eta itsasoa', 'Santiagomendiko Sagardo Bidea', 'Sagardoa eta baserriak', Vicente Lafitte, Astigarragako Etxabe familia, Mungia Etxea eta Valde-Espina Markesak, eta Astigarragako baserriak. 'Sagardo ibaiak, bizitza iturri' proiektua Sagardoetxea museoak sustatu duen arren, Astigarragako, Hernaniko eta Usurbilgo Udalen laguntza izan du, baita Donostiako Aquariumarena ere.



**Sagardoa, Urumean barrena**  
Donostia Kultur Hiriburutza proiektuaren barruan dagoen 'Sagardoaren ibaiak' ekimenak sagardoarekin loturiko usadio zahar bat berreskuratu nahi du

Petritegi eta Lizaga sagardotegiak, 'Sagardoaren ibaiak' ekimenaren bidez, garai batean Astigarragatik Donostiara, Urumea ibaian barrena, sagardoa garraiatzeko modua ekarri zuten gogora joan den abenduaren bukaeran. Ekimena gauzatzeko Alabaola Itsas Kultur Erakundearen laguntza izan zuten, haiak eraiki baitzuten espresuki egun horretarako 'Ala' ontzia; Urumea ibaian zehar sagardoa garraiatzeko erabiltzen zen gabarra antzeko txalupa, alegia.

Jarduera Donostia Kultur Hiriburutza proiektuaren barruan dago, eta asmoa sagardoarekin loturiko usadio zahar bat berreskuratzeko eta jendeari eskaintzea

da. Edaria urte askotan batetik bestera eramateko erabili den garraibide horri esker, sagardogileek zortzi barrika sagardo helarazi zituzten hirigunera; eta horrela, jendeak aurtengo uzatetik ateratako muztioa dastatu eta esperientzia historiko bat izateko aukera izan zuten.

Duela ez hainbeste urte, sagardotegietan ekoiztutako produktua Donostiako portura edo hiriko sagardotegietara iristeko era bakarra 'Ala' ontzia gisako txalupen bidez zen, bertako tabernetan edo sagardotegietan kontsumitu edo itsasora eramateko aukera ematen baitzuten. Egun, antolatzaileek eskaintza turis-

tikorako aberasgarria izan daitekeen proiektua dela diote. Alde batetik, historiaren zati bat agerian uzten duelako, eta bestetik, hiriko ibaiak duen garrantzia gogora ekartzeko duelako.

Hori guztia dela eta, antolatzaileek argi dute Kultur Hiriburutzaren parte izan den ekimena izateaz gain, jendeari esperientzia berri bat bizitzeko aukera emateko horrelako ekimenak gehiagotan gauzatu nahi dituztela. Hortaz, proiektua etorkizunera begira berriro egiteko asmoa badagoela ziurtatu dute, bertako historia bereganatu eta jendeari sagardoarekin gozatzeko aukera gehiago eman ahal izateko.

## GURUTZETA SAGARDOTEGIA

Abierto todos los días de lunes a sábado  
Mediodía y noche  
Domingos cerrado  
Lunes, martes y jueves noche: menú 22€  
Miércoles: Otxote

Cazuelas  
de Bacalao  
bajo reserva

Oialume Bidea, 63 - Astigarraga (entrada por el Bº de Ergobia) T. 943 55 22 42 www.gurutzeta.com





# “Queremos plantar 250.000 manzanos más para garantizar una sidra con manzana autóctona”

**AINHOA AIZPURU, DIPUTADA DE PROMOCIÓN ECONÓMICA, MEDIO RURAL Y EQUILIBRIO TERRITORIAL**

**L**a responsable del Departamento de Promoción Económica, Medio Rural y Equilibrio Territorial recuerda que el apoyo de la Diputación guipuzcoana al mundo de la manzana y la sidra viene de muy lejos, hasta el punto de que en agosto de este año se cumplirán 100 años desde la creación de la Comisión Especial de Pomología. Y como objetivo, apunta el reto de plantar en los próximos años 350 nuevas hectáreas, lo que equivale a 250.000 manzanos, para garantizar una sidra con manzana autóctona.

*-El miércoles se inauguró la temporada de sidra. ¿Cómo definiría usted la calidad de la sidra de este año?*

Indiscutiblemente buena. Además, ha sido un buen año en cuanto a producción y eso indudablemente se ve reflejado en la calidad. La producción de este año ha sido de 13 millones de litros de sidra. No obstante, todavía tenemos mucho por hacer en cuanto a calidad y en cuanto a cantidad.

*-¿A qué se refiere cuando dice que hay mucho por hacer?*

Por un lado, en cuanto a cantidad, todavía tenemos una gran dependencia de la manzana foránea. El sector en su conjunto está por la labor de promocionar la manzana autóctona para reducir la dependencia exterior. Y por otro lado, una producción autóctona cuya trazabilidad va a ser controlada repercutirá indudablemente en una mejora de la calidad.

*-¿Qué acciones está llevando a cabo la Diputación de Gipuzkoa para favorecer la manzana autóctona?*

La Diputación de Gipuzkoa lleva ya mucho tiempo ayudando a la producción de la manzana y elaboración de la sidra. Precisamente en agosto de este año se celebran 100 años de la creación de la Comisión Especial de Pomología por parte de la Diputación.

Estas ayudas han consistido sobre todo en plantación, mantenimiento, mejora y desarrollo del cultivo del manzano de sidra. La primera ayuda se refiere a la plantación de nuevos manzanos de sidra, que se subvenciona el 30% de la inversión. Por otro lado, tenemos las ayudas para la compra de maquinaria específica con una subvención del 20% de la inversión. En tercer lugar, están las ayudas al mantenimiento de las plantaciones con una subvención de 5 euros por planta. Y por último, tenemos las ayudas agroambientales con una subvención de 725 euros por hectárea.

Además de todo esto, de cara a esta nueva legislatura que hemos comenzado, queremos responder al reto que el propio sector tiene identificado y nos ha transmitido: plantar en los próximos años 350 nuevas hectáreas, lo que equivale a 250.000 manzanos, para garantizar una sidra con manzana autóctona. Para ello, planteamos dos actuaciones adicionales, que son: activar un mecanismo para identificar y dotar al sector de las tierras necesarias y activar una herramienta financiera que preste recursos económicos para hacer frente a inversiones.



*-En cuanto a la mejora de la calidad, ¿qué se puede hacer?*

En primer lugar, trabajar a favor de la variedad del país para evitar que estas desaparezcan y asegurar su conservación. Esto se consigue recogiendo y cultivando las variedades en un banco de germoplasma de manzano de sidra. Además, sirve para ensayar tres formas diferentes de formación de los manzanos. Sin olvidarnos de la labor de ofrecer varetas sanas de enfermedades a los viveristas del territorio que así lo demanden para realizar sus injertos. Y todo esto se lleva a cabo en la finca de Otalarrea en Villabona.

*-¿Qué importancia tiene la actividad sidrera en la sociedad guipuzcoana?*

Por una parte, tenemos la importancia económica. Alcanzamos los 200.500 manzanos, que a su vez ocupan una superficie de 800 hectáreas. Tantos manzanos dan empleo a muchos guipuzcoanos, no solo en el proceso de producción, elaboración y en actividades de hostelería, sino también hay que tener en cuenta todos los empleos indirectos que genera.

Por otro lado, y no por ello menos importante, tenemos el valor social que conlleva la actividad de la sidra: tradición y cultura que son reflejo de nuestras raíces.

*-Antes ha mencionado que la Diputación conmemora el centenario de la creación de la Comisión Especial de Pomología. ¿Cómo lo va a celebrar?*

Para conmemorar tal efeméride, estamos preparando una publicación que recoja todas las actuaciones que la Diputación Foral de Gipuzkoa ha fomentado durante tantos años apoyando al sector de la manzana y la sidra. Por cierto, quisiera recordar que el centenario se celebra el 31 de agosto. No obstante, nuestra mejor contribución y reconocimiento a esta trayectoria será llevar a cabo nuestros compromisos con el sector.

*-Y por último, ¿qué mensaje transmitiría a la sociedad guipuzcoana en relación al momento actual del mundo de la sidra?*

Quisiera transmitir dos mensajes. Uno dirigido al sector sidrero, asegurándole que la Diputación Foral de Gipuzkoa apuesta decididamente por una sidra autóctona de la calidad y, en ese sentido, siempre estaremos al lado del sector productor. Y también me gustaría pedirle al consumidor que disfrute de la sidra y que, a su vez, viva toda la experiencia que esta bebida nos puede aportar.

Ekonomia Sustapeneko, Landa Ingurumeko eta Lurralde Orekako Departamentua

**Egiteko ordua da. Gipuzkoa aktibatzeke ordua. Lehenengo sektorea, baserritarren eta sagardogileen jardura eta bertako produktuak sustatzeko ordua.**

Orain da Gipuzkoa.  
Eta orain gaur da.

gipuzkoa.eus

Gipuzkoako  
Foru Aldundia  
Diputación Foral  
de Gipuzkoa



ORAIN  
GIPUZKOA



# Sidrerías con encanto

GIPUZKOA ATESORA UN BUEN NÚMERO DE SIDRERÍAS CON MUCHOS ATRACTIVOS PARA EL VISITANTE



## AGINAGA

Aginaga Sagardotegia cuenta con la experiencia de un cuarto de siglo elaborando sidra de calidad, que se puede degustar junto a la excelente oferta culinaria que ofrece durante todo el año, siempre con sidra al txotx. Su especialidad es el menú de sidrería, completada con pescados a la parrilla y cocina tradicional vasca. Su ubicación es perfecta si se quiere prescindir de coche, ya que cuenta con una parada de autobús de línea a 50 metros. En 2012 apostó por ampliar su servicio con el Hotel \*\* Aginaga, donde se puede disfrutar de la sidra, el buen comer y un entorno inmejorable, a tan sólo 10 minutos de San Sebastián.

<http://www.aginagasagardotegia.com/>



## AKARREGI

Akarregi cuenta con una tradición sidrera que data del siglo XVIII. Dispone de un comedor con capacidad para 150 personas en el que se puede disfrutar del tradicional menú de sidrería. Está abierto de miércoles a domingo, y los viernes, sábados y domingos también a mediodía, aunque en el caso de los viernes es necesario reserva previa. Dispone de un amplio parking y de servicio de transporte público, con parada del autobús San Sebastián-Hernani justo delante y apenas a 5 minutos a pie del apeadero de Renfe.

Los teléfonos para reservas son: 943 330 713 y 659 584 841.



## AKELENEA

Akelenea es una sidrería cuyos inicios datan del siglo XIX. Después de dos generaciones y tras sucesivas reformas, acabó transformándose en un asador-sidrería. Está situada en Astigarraga, en un entorno rural donde también se genera mucha actividad industrial.

Esta sidrería dispone de dos comedores, perfectamente preparados para la celebración de eventos como bautizos, comuniones, comidas familiares y comidas de cuadrillas. Sus clientes pueden optar entre comer a la carta, con menú o decantarse directamente por el menú de sidrería. De igual forma, dispone de alternativas para grupos. Como curiosidad, tiene uno de los números de teléfonos más fáciles de recordar de Gipuzkoa: 943 333 333.

[www.sidreriaakelenea.com](http://www.sidreriaakelenea.com)



## AMEZTIGAIN

La sidrería Ameztigain está situada en el camping de Zarautz, en plena naturaleza, en un lugar privilegiado con vistas a la costa guipuzcoana a través de sus grandes ventanales. Además, ofrece todos los días seis kupelas con sidra de diferentes productores, incluido uno asturiano. De esta manera, se convierte en un lugar único en el que probar y comparar diferentes tipos de sidra al txotx.

La sidrería dispone de dos comedores y una amplia terraza. En cuanto a su carta, disponen de una gran variedad de platos más allá del menú típico de sidrería. De igual forma, las chuletas que sirven son exclusivamente de carne gallega, en una apuesta que busca ante todo la calidad.

Y para los que no deseen subir en coche, cuentan con un servicio de furgoneta-taxi para grupos que conecta, en viajes de ida y vuelta, el centro de Zarautz con la sidrería. De esta manera, todos los miembros del grupo podrán disfrutar de la sidra sin riesgos a la hora de coger el coche.

[www.ameztigain.com](http://www.ameztigain.com)

**ola**  
SAGARDOTEGIA

Meaka auzoa,  
102. IRUN  
Tel. 943 623 130  
[www.olasagardotegia.eus](http://www.olasagardotegia.eus)

**Goiko Lastola**

Temporada de Txotx

URTARRILETIK APIRILERA  
SAGARDO BOTILAK SALGA/URTE OSORAN  
MENÚ ABIERTO MENÚ IREKIA

943 553 272 - MOV. 620 783 529  
Ereñozu Auzoa, 89  
20120 HERNANI

**AKELENEA**  
Ereñozu - XIX. Mendeko Sagardotegia

Astebukaeretan  
ere zabalik

> Egunko menua > Karta > Sagardotegiko menua

Olatume Bidea, 57 | Pol. de Ergobia | ASTIGARRAGA | Tel. 943 33 33 33

**OTSUA-ENEA**  
SAGARDOTEGIA

Barrio Osiñaga Bailara, Hernani, 20120 HERNANI  
Tel. 943 55 68 00  
[www.otsua-enea.com](http://www.otsua-enea.com)

**AKARREGI**  
Sagardotegia

Mantiene la esencia de una sidrería tradicional, elaborando sidra de forma artesanal.

Akarregi Bailara, 5. Hernani.  
Tel. 943 330 713  
Acceso para minusválidos  
Parking: Coche / Microbús / Autobús



## GOIKO LASTOLA

Goiko Lastola se encuentra en el barrio Ereñotzu de Hernani, en la ribera del Urumea. Esta acogedora sidrería dispone de un comedor rústico y tradicional con capacidad para unas 100 personas. Dispone de siete kupelas de madera y de otras tres de acero inoxidable, por lo que permite disfrutar de una interesante variedad de sidras en un ambiente muy agradable. Además, toda su sidra está elaborada al 100% con manzana autóctona, y todos los productos que ofrecen son de primera calidad.

Goiko Lastola abre sus puertas durante toda la temporada del txotx. Ofrece cenas de jueves a sábado y comidas durante el fin de semana y festivos, y dispone de servicio de autobús durante la temporada de sidrería.



## ISASTEGI

Ingurune natural eta eder batean dago Isastegi sagardotegia. Uzturre mendiaz gain, Ernio eta Aralar mendilerroek inguratzin dute eta bertako paisaia tipikoaren xarma ezagutzeko eta miresteko aukera paregabea eskaintzen digu. Isastegi sagardotegia sagarrondoetan aberatsa den Tolosako lurretan dago; hau dela eta, kalitatezko sagardoa egiteko, bertako sagarra ahalik eta gehien erabiltzea da gure helburua. Txotx garaian, urtarrilaren erdialdetik apirilaren bukaerara arte, zabalik ditu ateak urteko sagardo berria dastatu nahi duten pertsona guztientzat. Sagardoarekin batera sagardotegiko betiko jakiak eskaintzen dira: bakailao tortilla, bakailao fritutua piper berdeekin edo saltsan, txuleta, bertako Idiazabal gazta intxaurrekin eta, aurretik eskatu ezkerre, baita arku-meia ere. Astean zehar afariak ematen dituzte eta larumbatetan baita bazkariak ere.

[www.isastegi.com](http://www.isastegi.com)



## OLA

Ola sagardotegia ofrece una sidra elaborada con manzana 100% autóctona y ostenta también el certificado de Eusko Label. Su carta incluye productos gastronómicos de gran calidad, ya que disfruta de la opción de utilizar materia prima propia: el queso de oveja, el pollo de caserío, la miel y otros productos son criados o elaborados por ellos mismos. Ofertan menú infantil y menú de sidrería tradicional acompañado de trikitixa los fines de semana, así como visitas guiadas a la bodega y alrededores. La sidrería dispone de un frontón y un parque para los más pequeños. Además, el aparcamiento no es un problema, gracias al amplio parking del que disponen.

[www.olasagardotegia.eus](http://www.olasagardotegia.eus)



## OLAGI

La mayor parte de la sidra Olagi se realiza con manzana de casa, lo que le permite ostentar la garantía del certificado de Eusko Label. La zona de parrillas está a la vista para poder elegir la chuleta que se desee. Además del habitual menú de sidrería, cuentan con una carta de cocina con base tradicional en la que destaca el pollo de caserío Eusko Label. Olagi se encuentra en el corazón del Goierri, donde desde 2010 embotellan y comercializan su propia sidra. Como muestra de su calidad, el pasado año, se situaron entre las seis mejores sidrerías en el campeonato de Gipuzkoa. El local tiene dos comedores y es un lugar ideal para comuniones y todo tipo de celebraciones. Además, es también una casa rural y dispone de cuatro habitaciones dobles.



## OTSU-ENEAA

Otsu-enea sagardotegiak 29 urte daramatza lanean, kalitatezko eta era tradizionalen egin-dako bertako sagardoa eskainiz. 1988an egin zuten lehen sagardo proba jendaurrean eta, oraindik ere, tolarre tradizionalarekin moldatzen dira. Sagardotegiako menu tradizionalaz gain, aurretik eskatuz gero, zapoa edota legatza ere prestatzen dute. Menu arrunta ez den beste jakirik prestatzeko ez dute arazorik, beti ere bezeroak nahi duena denboraz eskatzen badu. Bertaraten direnak ongietorri beroa izango dute Otsu-enean. Txotx denboraldia garai polita da oso, baina sagardoak botilan bukatu behar duela argi dute Otsu-enean: "onena botilan", ziurtatu dute. Sagardotegia aste guztia zabalik egongo da igande gaua eta astelehena izan ezik.

[www.otsua-enea.com](http://www.otsua-enea.com)



**Araeta**  
Sagardotegia

Pasión por lo moderno, innovando la tradición

Berridi Bidea 22, 20160 - Zubietta - Donostia San Sebastian (Gipuzkoa)  
[www.araeta.com](http://www.araeta.com) / [araeta@araeta.com](mailto:araeta@araeta.com) / Tlf. 943 362 049



# La Sagardoetxea de Astigarraga, todo un referente

EL MUSEO HA SIDO VISITADO EN 2015 POR MÁS DE 12.000 PERSONAS

La oferta del consorcio Sagardun, que incluye diversas experiencias enoturísticas y la visita al museo Sagardoetxea, ha sumado más de 12.000 visitantes en 2015, cifra que va ascendiendo de año en año. Son ya un total de 80.000 personas las que se han acercado a Astigarraga a conocer, descubrir y adentrarse en la cultura de la sidra vasca. Este éxito le está llevando a recibir elogios incluso desde Asturias, donde se valora el museo y la marca de turismo Sagardoaren Lurraldea como referentes para la promoción de la cultura de la sidra.

Una de las claves de Sagardoetxea es que combina la visita al museo con las comidas y cenas en sidrerías y con otra serie de actos que sirven como reclamo para el visitante. Además, cuenta con una amplia oferta de actividades durante todo el año, entre las que se encuentran actividades estacionales en el manzanal o las degustaciones especiales en puentes festivos.

En ese sentido, el museo también destaca por ser, junto con la marca Sagardoaren Lurraldea, un ejemplo para otras comunidades. Así lo asegura el periódico asturiano La Nueva España en el artículo 'Los vascos se beben la sidra', publicado en noviembre de 2015, donde se elogian la labor del museo y la marca de turismo Sagardoaren Lurraldea como referentes en la promoción de la cultura de la sidra.

El reportaje ensalza la creación de la marca Sagardoaren Lurraldea para promover la cultura de la sidra de Euskadi, y subraya también el apoyo de la misma por parte de la iniciativa público-privada. Asimismo, el artículo destaca la unión de diversos actores del sector bajo una misma marca de turismo, que cuenta con la participación de los ayuntamientos de Astigarraga, Hernani y Usurbil, además de con 14 sidrerías y siete grupos culturales.

En relación al museo Sagardoetxea, el periódico asturiano lo señala como eje para generar una amplia oferta turística que marida la sidra con otros alicientes culturales, gastronómicos y paisajísticos. Por último, apunta como ejemplos a seguir el disponer de una web para la realización de reservas online, y la creación y promoción de diversas experiencias turísticas, entre las que se encuentran 'La sidra y el mar', la ruta temática 'Santiagomendiko Sagardo Bidea', las visitas guiadas en sidrerías, las probaketas, las comidas y cenas en sidrerías 'el rito del txotx', 'La sidra y el queso', las visitas guiadas de Hernani, o las actividades especiales del museo.

## En red con otros museos

Tras la creación de la Red de Museos Enogastronómicos de Euskadi, en 2015 Sagardoetxea ha participado



en actividades conjuntas con otros museos, por ejemplo ofreciendo diversos talleres para familias el día de Sagar Uza en Astigarraga y en la Feria Ardoaraba en Vitoria-Gasteiz. Además, este año la Red de Museos Enogastronómicos de Euskadi estará presente en un escaparate tan atractivo y potente como FITUR.

Por otra parte, Sagardoetxea se acaba de incorporar a la Red de

Museos de la Costa Vasca para crear una relación de trabajo que facilite la comunicación entre los diferentes equipamientos culturales de la Costa Vasca. El objetivo es poner en marcha iniciativas conjuntas para ampliar la oferta turística de Euskadi, como la participación en 'Los tesoros de la Costa Vasca', Día de los Museos de la Costa Vasca que se celebrará en marzo.

## Nuevo servicio de transporte para sidrerías

Buenas noticias para quienes quieran disfrutar de las sidrerías pero prefieran no conducir. Esta temporada, a partir del 25 de enero, se va a poner en marcha un nuevo servicio de transporte gratuito impulsado por el Ayuntamiento de Astigarraga y Behemendi, que unirá el centro de esta localidad y 17 sidrerías. Al mismo tiempo, Lurraldebus también ha anunciado que ofrecerá un servicio especial.

El servicio de transporte gratuito se ofrecerá de lunes a sábados por la noche hasta abril y se dividirá en dos circuitos: Centro - Sagardotegi zeharra - Camino a Santiagomendi, que incluye el paso por nueve sidrerías (Larrarte, Etxeberria, Oyarbide, Artola, Oialume, Zelaia, Gurutzetay Rezola), y el itinerario Centro - Límite con Donostia - Camino Perurena - Cementerio, que une 8 sidrerías (Gartziategi, Lizeaga, Petritegi, Alorrenea, Astarbe, Zapiaín, Irigoien, Bereziartua y Mina).

Para realizar estos trayectos, se han dispuesto varias furgonetas que se repartirán en dos horarios: de 20.00 a 22.00 horas, operarán como lanzaderas desde el centro a las sidrerías; y desde las 22:00 hasta las 00.00 horas, en función de las peticiones de las sidrerías, irán recorriéndolas para trasladar a los clientes de vuelta hasta el centro de Astigarraga. Este servicio está financiado entre las 17 sidrerías, el Ayuntamiento de Astigarraga y Behemendi.

De igual forma, para esta temporada Lurraldebus también ha anunciado un servicio especial. La línea A1 unirá Hernani y Donostia de lunes a jueves desde las 12.30 hasta las 00.30 horas, y se seguirá ofreciendo el servicio nocturno de la línea A1 los viernes y sábados por la noche desde Hernani a Donostia desde las 23.30 hasta las 06.00 horas.

Es temporada de

**BARKAIZTEGI**  
SAGARDOTEGIA

Mucho más que una sidrería

943 45 13 04 · barkaiztegi.com



## El placer más esperado

DISFRUTAR DE LAS SIDRERÍAS ES DISFRUTAR DEL BUEN COMER Y DEL BUEN BEBER. EL MENÚ CLÁSICO FORMA PARTE YA DE NUESTRA CULTURA GASTRONÓMICA, Y QUIENES NOS VISITAN APLAUDEN, AL IGUAL QUE LOS LOCALES, UNA COMBINACIÓN TAN ACERTADA.

**E**l bacalao, la tortilla de bacalao, la chuleta y las nueces con queso y membrillo forman una alineación casi insuperable, aunque cada vez es más sencillo encontrar otras alternativas, igual de sabrosas y nutritivas, al "menú oficial".

Es frecuente encontrar propuestas de carne más allá de la sacrosanta chuleta, y así, hay quien también oferta, como plato principal, pescados como rape o cogote a la parrilla, auténticas delicias con muchos seguidores. Y no faltan las sidrerías que ofrecen incluso menú a la carta, con decenas de opciones

para satisfacer a todos los paladares.

Los expertos aseguran que la carne más adecuada para la parrilla proviene de vacas de leche viejas, puesto que su carne es más grasa. Este tipo de animales es cada vez más difícil de encontrar, ya que también es muy importante que las reses no hayan engordado artificialmente en los últimos años.

Sin embargo, algunos sidrerros optan por ofrecer carnes tiernas y fácilmente digeribles, que tal vez no tengan la profundidad de sabor ni la textura de una chuleta de vaca vieja pero que responden a una demanda creciente.

### Un buen bacalao

Tanto en el caso de la chuleta como del bacalao, la calidad de la materia prima es fundamental. Desde Bacalao Alkorta, su responsable Edorta Aizkorreta asegura que el bacalao que procede de los caladeros de las Islas Feroe y de Islandia es especialmente apreciado, "porque son aguas muy frías y movidas que provocan que el pescado sea fuerte y musculoso".

Aizkorreta apunta también que una de las características más importantes del buen bacalao es que se lamine con facilidad. En su opinión, el



Foto: Bacalao Alkorta.

método tradicional de salazón para su conservación es el idóneo, "porque hay mucha diferencia entre el bacalao desalado tradicionalmente y el congelado al punto de sal". En su opinión, lo más recomendable es desalar el bacalao utilizando agua fría.

Esta empresa, que provee desde hace años a muchas sidrerías, tiene en cuenta las necesidades concretas del sector, y atiende a sus clientes con servicio diario durante el txotx para garantizar que dispongan de productos

frescos para la preparación del menú.

Según el responsable de la empresa Bacalao Alkorta, cada vez gana más peso la tendencia a solicitar el bacalao desalado listo para cocinar, limpio de espinas y en piezas que oscilan entre 125 y 150 gramos de peso, para prepararlo frito con pimientos. Y al mismo tiempo, es habitual solicitar desmigado de bacalao de gran calidad para preparar la jugosa e imprescindible tortilla de bacalao.

## Sagardoa Bidegile dokumentala, herriz herri ikusgai

BEGO ZUBIAK ZUZENDU-TAKO IKUS-ENTZUNEZKO-AK EUSKAL HERRIKO SAGARDOGILEEN LANA AZTERTZEN DU, IBILBIDE KULTURAL, GASTRONOMIKO, ZIENTIFIKO ETA HISTORIKOA PROPOSATUZ.

**I**raillean Donostiako Zinemaldian aurkeztutako 'Sagardoa Bidegile' dokumentala herriz herri ikusteko aukera izango da aurten, sagardotegien denboraldiarekin bat eginez. Urtarrilean, esaterako, Legutian (29an), Urnie-tako Saroben (30ean) eta Beasain-go Igartzan (31an) ikusi ahal izango da, eta otsailean, Zumarragako Zelai Ariztin (19an) eta Sospelako Kurtzio (26an). Filma beste herri batzuetan ere proiektatzeko asmoa dute, adibidez, Hernanin, Arrasa-

ten edota Beran. Gainera, EiTbN ere eskainiko dute apirilean.

Bego Zubia Gallastegik zuzendutako dokumentalak Euskal Herriko sagardogileen lana aztertzen du, ibilbide kultural, gastronomiko, zientifiko eta historikoa proposatuz. Ekoizleak Pixel eta Elhuyar izan dira, eta EiTbNen partaidetza eta Gipuzkoako Sagardogileen Elkartearen laguntza izan dute.

Dokumentalak urtean lau hilabetez, urtarriletik apirilera, euskal sagardotegietan errepikatzen den

egoeraz hitz egiten du: milaka pertsona, bertakoak zein kanpokoak, sagardotegietara hurbiltzen dira tortilla, bakailaoa, txuleta eta gazta jate-ra, eta txotxera deitzen duen ahotsa entzundakoa sagardoa edatera.

Gipuzkoako Sagardogileen Elkartearen ustez, "oso interesgarria" da Zubiak proposatutako lana, "aspaldi ez baita sagardoaren inguruan horrelako dokumentalik egin jendeak kultura horren jakintza izan dezan". Horregatik, egitasmo horretan "bide-lagun izan gara", aipatu dute.

**ALKORTA BAKAILUAK**  
BAKAILAO GEZATU, GAZI ETA KONJELATUAREN ELABORAZIO ETA BANAKETA

Abilurri Poligonua 1A-11 Nebeak - 20870 Elgoibar - Gipuzkoa  
Tel. 943 744 561 - 943 744 501 - Fax 943 740 942  
www.bacalaoalkorta.com - e-mail: bacalaoalkorta@bacalaoalkorta.com

Konturik txikienak ere  
KONTU HANDIZ LANDUTA  
LA PERFECCIÓN EMPIEZA  
en el cuidado de los detalles

**Zelai**  
Sagardoa  
Bidegile

WINTERTGUTZ 23  
SAGAR OLAGARTE - AIZKORRETA  
943 555 442  
www.zelai.com

Abierta la temporada del **TXOTX 2016** a partir del **14 de enero**

# VANGUARDIA & TRADICIÓN

1976 - 2016

**40**

URTE - AÑOS



## SAIZAR

Sagardotegia



Sagardotegiko menua: 29 € - Txotx-az gozatuz  
Bhita gidatuak - Bilbo eta Donostitik gertu

Menú sidrería: 29 € - Descubre el Rito del Txotx  
Visitas guiadas - A un paso de Donostia y Bilbao


CiderHouse menu: 29 € - Enjoy the Txotx Ritual  
Guided Tours - Close to San Sebastián and Bilbao

- Txorizo Pintxo
- Bakailao-Tortilla
- Bakailao Frititua Tipula eta Piper Berdeekin
- Idi-Txuleta Parrillan
- Ardi Gazta, Irasagarria eta Idozagarria
- Teiak eta Zigarrotxoak
- Sagardoa

- Pintxo Chorizo
- Tortilla Bacalao
- Bacalao Frito con Pimientos y Cebolla
- Txuletón de Buoy a la Brasa
- Queso del País, Dulce de Manzana y Nueces
- Tejas y Cigarrillos
- Sidra

- Pintxo with Grilled Sausage
- Salt Cod Omelette
- Fried Salt Cod with Green Peppers
- Bone-in Ribeye Steak
- Cheese, Walnuts and Quince Jelly
- Almond Tiles and Cigarettes
- Cider



Kale-zahar, 39 · 20170 USURBIL (Gipuzkoa) ·  943 373 995 · sidreria@sidrassaizar.com · www.sidrassaizar.com

