

SIDRERÍAS

Zalbide
Abaltzisketa. 943-652176
Aburuza
Aduna. 943-692452
Zabala
Aduna. 943-690774
Satxota
Aia. 943-835738
Gaztañaga
Andoain. 943-591968
Sarasola
Asteasu. 943-690283
Alorrenea
Astigarraga. 943-336999
Astarbe
Astigarraga. 943-551527
Bereziartua
Astigarraga. 943-555798
Buenaventura
Astigarraga. 943-357322
Etxeberria
Astigarraga. 943-555697
Gartzategi
Astigarraga. 943-469674

Gurutzeta
Astigarraga. 943-552242
Irigolen
Astigarraga. 943-550333
Larrarte
Astigarraga. 943-555647
Lizeaga
Astigarraga. 943-468290
Mendizabal
Astigarraga. 943-555747
Mina
Astigarraga. 943-555220
Olarbide
Astigarraga. 943-553199
Petrítegi
Astigarraga. 943-457188
Rezola
Astigarraga. 943-556637
Sarasola
Astigarraga. 943-555746
Zaplain
Astigarraga. 943-330033
Urbiltarte
Ataun. 943-180119

NUEVA TEMPORADA DE LA SIDRA



Añota
Azpeitia. 943-812092
Barkaitzegi
Donostia. 943-451304
Igeldo
Donostia. 943-213251
Urkiola
Donostia. 943-210168
Alberro
Hernani. 943-550019
Altzueta
Hernani. 943-551502
Elorriabi
Hernani. 943-550388
Iparragirre
Hernani. 943-550328
Itsasburu
Hernani. 943-556879
Larre-Gain
Hernani. 555846
Olazola
Hernani. 943-336731
Otsua Enea
Hernani. 943-556894

Hoy se inaugura la nueva temporada sidrera en Hernani y el miércoles en Astigarraga, pero en otros lugares de Gipuzkoa ya han comenzado a abrir las barricas

Territorio Txotx

FELIX IBARGUTXI

SAN SEBASTIÁN. DV. Sesenta sidrerías gipuzkoanas abren estos días su temporada de txotx, que en algunos casos se alargará hasta la Semana Santa y en otros casos irá algo más adelante. Hoy mismo se celebra al mediodía en Hernani la ceremonia de apertura del txotx, y el miércoles hará otro tanto la localidad de Astigarraga, pero en otros lugares -Urnieta, Azpeitia, Asteasu, Legorreta...- el trasiego comenzó pasado viernes o incluso antes.

Este año ha sido peculiar. Hernani le ha tomado la delantera a Astigarraga en eso de las celebraciones. Lo que era una especie de tradición, que Astigarraga hiciera su fiesta de inauguración del txotx el miércoles anterior a San Sebastián y que luego -a los pocos días- viniera la fiesta de Hernani, en esta ocasión se ha trastocado. En Hernani, la alcaldesa ha argumentado que el siguiente fin de semana a la fiesta de San Sebastián es el de inñudes y artzaias, y que no «conviene pisar este festexeo».

El periodista de Radio Euskadi Javier Vizcaino será hoy el encargado de probar la nueva sidra de Hernani. Entre las 12 del mediodía y las 2 de la tarde, habrá exhibición del harrijasotzale Almar Irigoién y del aizkolari Fausto Mugerza, actuación del grupo Ttaria dantza taldea y de bertsolaris, con la consabida degustación de sidra y chorizo. Todo ello en la Plaza de los Gudaris, animado por la txaranga *Los Incansables*.

Y el miércoles le llegará el turno a Astigarraga. En este caso, el homenajeado será el cocinero Andoni Luis Aduriz. Antes de que acuda a la sidrería Petrítegi a cumplir con el ritual de brindar por la nueva sidra, plantará un manzano en el manzanal pedagógico del Museo de la Sidra de Astigarraga, al igual que hizo el año pasado el pelotari Juan Martínez de Irujo.

Pero las sidrerías de otros pueblos llevan ya varios días con las puertas abiertas. Una sidrería del Goierri emblemática, como es



La nueva presidenta de los sidreros, Arantxa Eguzkiza. (MIKEL FRILE)

Begiristain, de Ikaztegieta, lleva ya abierta desde el día 5. Isastegi, de Tolosa, abrió ayer, porque tiene la costumbre de hacerlo el primer sábado después de Reyes; y también llevan varios días abiertas Sarasola, de Asteasu, y Añota, de Azpeitia.

Para cuando los pueblos con más solera en asuntos de sidra -Astigarraga y Hernani- abren sus sidrerías, los demás ya han echado a andar. Y hay quien abre las puertas con solemnidad: la sidrería Añota de Azpeitia cuenta desde hace varios años con una

persona de retención que abre la primera kupela, y anteaño fue el harrijasotzale Almar Irigoién quien lo hizo; y después cantaron bertos tres bertsolaris habituales de esa fiesta de arranque de campaña: Andoni Egaña, Sebastian Lizaso e Iñaki Murua. Sarasola, de Asteasu, es otra sidrería que hace inauguraciones con aire de fiesta: este año, los invitados han sido los bertsolaris Mañu-korta y Larrañaga.

El consorcio Sagardun de Astigarraga, que engloba al Ayuntamiento, varias sidrerías y asociaciones de la localidad, ha estimado que la cosecha de este año ronda los 12,5 millones de litros. Seguramente, a día de hoy nadie sabe exactamente cuál es la producción. La nueva presidenta de la Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa, Arantxa Eguzkiza -de la sidrería Iparragirre de Hernani- no se atreve a dar una cifra, «porque podría decir una tontería», si bien cree que «la cifras de producción seguramente están estabilizadas en los últimos años».

Eguzkiza, que ha resultado ele-

Venta PARCELAS INDUSTRIALES URBANIZADAS
a pie de autovía en
Uharte Arakil (Navarra)
Desde 125 € / M2

Venta POLIGONO INDUSTRIAL
Zona sur Navarra
Excelente ubicación

Tel.: 637 744 056

¡Crea tu propia empresa y
obten una gran rentabilidad!
TOURLINE EXPRESS
IMPORTANTE EMPRESA DE MENSAJERÍA
Y TRANSPORTE URGENTE
SELECCIONA
FRANQUICIADOS PARA
**RENTERIA
ZARAUZ
HERNANI**
No lo dudes, infórmate en:
902 34 33 22
franquicia@tourlineexpress.com
www.tourlineexpress.com
MÁS DE 300 FRANQUICIAS
EN TODA LA PENÍNSULA IBÉRICA

**Monturas
rebajadas
30%
40%**
ricardo óptico Loiola, 9 - 20005 Donostia - San Sebastián
Teléfono 943 422 856 - www.ricardo-optico.com



EL JUKEBOX por Alberto Moyano

Buenos días, familia: «Rajoy anuncia la creación de un ministerio de la familia y promete que gobernará para las personas, rezan los titulares de la prensa de hoy. No vale la pena entrar a dilucidar si ambos enunciados son contradictorios, pero...»

BLOGS DE USUARIOS
FRANCISCO ARIAS SOLÍS
JOSE MARIA QUIROGA PLA
Lea los artículos completos
y coméntelos en diariovasco.com

Rufino
Hernani. 943-552739
Zelaia
Hernani. 943-555851
Beguiristain
Ikaztegieta. 943-652837
Ola
Irún. 943-623130
Kupeltzgi
Lasarte-Oria. 943-130627
Otegi
Lasarte-Oria. 943-365029
Otazu
Leaburu. 943-670044
Aduriz
Oizartun. 943-494353
Ordo Zela
Oizartun. 943-491686
Etxe Zuri
Olaberria. 943-882049
Egi Luze
Errenteria. 943-523905
Amendarain
Tolosa. 943-653354

Isastegi
Tolosa. 943-652964
Altuna
Urnieta. 943-554917
Elutxeta
Urnieta. 943-556981
Eula
Urnieta. 943-552744
Olanume
Urnieta. 943-556683
Setien
Urnieta. 943-551014
Salzar
Usurbil. 943-364597
Urdairu
Usurbil. 943-372691
Arizla
Zarautz. 943-130148
Otatza
Zerain. 943-801757
Araeta
Zubieta. 943-362049
Astiazaran
Zubieta. 943-361229

gida en la asamblea habitual de la víspera de Santo Tomás, insiste en un argumento que considera básico: la sidra es un producto para todo el año, el txotx es importante, pero todavía lo es más la sidra en botella. La sidra que se consume en la temporada de txotx no representa ni el 10% de la producción de los sidreros guipuzcoanos.

Eguzkiza cree que «todavía hay un gran potencial para desarrollar la sidra» y remarca que «no estamos solamente ante una bebida, sino ante una cultura, y se trata de dignificar cada vez más la sidra».

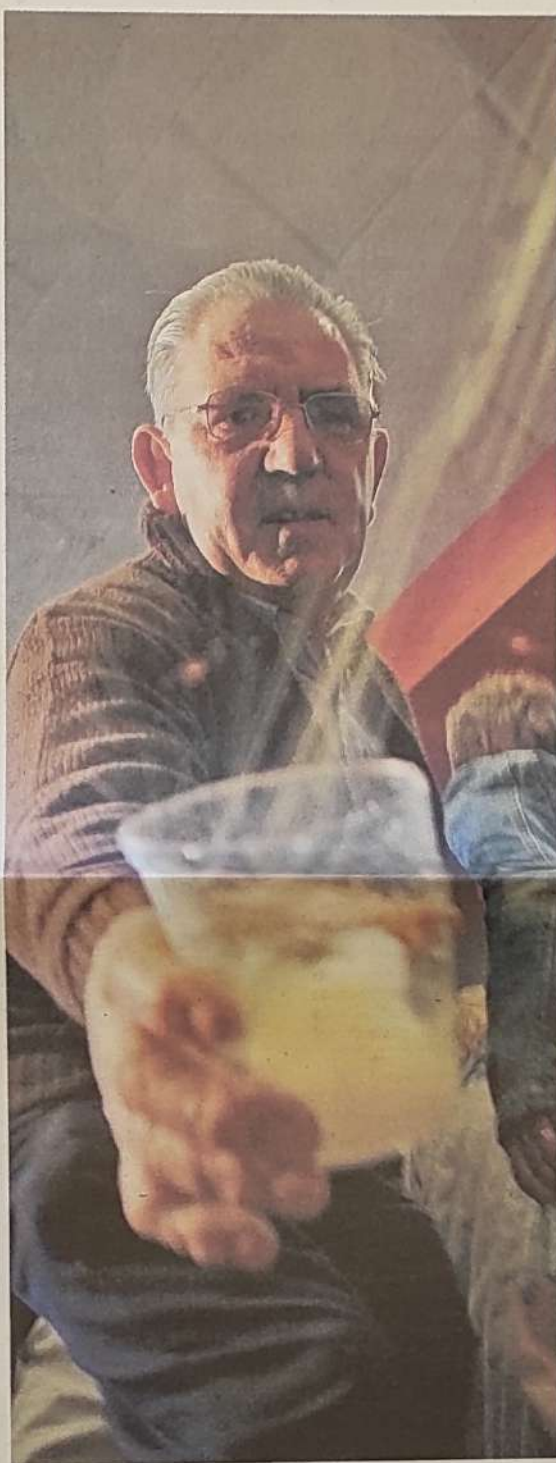
La recién elegida presidenta se refiere también a la Sagardo Mahaia, grupo de sidreros que se reúne periódicamente para elaborar un plan estratégico para el sector. «Esa mesa está haciendo una gran labor de cocina, como para quitarse el sombrero», comenta. Lo cierto es que la labor de la Sagardo Mahaia no ha trascendido a los medios de comunicación, si bien se ha sabido que el pasado año encargó a la empresa Sagarlan que recorriera 250 caseríos guipuzcoanos para saber el estado actual de los manzanales y sus posibilidades de cara al futuro. «Estamos haciendo una especie de radiografía de los manzanales -nos ha dicho Aitor Etxeandia, de la empresa Sagarlan-. Ya hemos pasado por más de la mitad. Vemos su tamaño, orientación, accesibilidad, tipos de injerto empleados, estado sanitario... Creemos que esos manzanales tienen un gran margen de mejora, a condición de que los baserritarras hagan campañas

sanitarias adecuadas y podas razonables. Es mejor no podar que podar mal».

El año pasado, la temporada de txotx de Astigarraga y Hernani se cerró con quejas de algunos vecinos, que consideraban que las avalanchas de los fines de semana producían excesivos ruidos y suciedad. Esta nueva temporada comienza en Hernani con el anuncio de que se organizarán grupos de debate, y en Astigarraga con la noticia de que se ha llegado a un acuerdo entre Ayuntamiento, el consorcio Sagardotzeta, que incluye a sidreros -y los dueños de los bares, en el que se especifican las aportaciones económicas que los hosteleros deberán realizar para hacer frente a los problemas derivados del txotx.

En Hernani, el Ayuntamiento ha decidido crear cinco grupos de debate, cuatro de ellos según edades y el quinto en el barrio de Ereñotzu. Además, se instalarán baños públicos portátiles en el caso urbano y se reforzarán los servicios de autobuses. Además, se ha creado la posibilidad de que las cuadrillas puedan concertar servicio de autobús mediante llamada telefónica.

En Astigarraga, los puntos del acuerdo serán revelados esta semana, pero ya se puede adelantar que se ha decidido que los establecimientos de hostelería cierren media hora antes los viernes y sábado, a las 4. «Ha sido un punto de partida, los cimientos para seguir trabajando entre todos en el futuro. El objetivo es proporcionar un servicio de calidad con la marca Astigarraga», ha declarado el concejal De la Peña. ■



Un cliente de una sidrería. (JOSÉ MARI LÓPEZ)

Una prensa en el museo de Astigarraga

F. I.

El museo de la sidra de Astigarraga, Sagardotzeta, enclavado en la antigua casa de cultura de la localidad, verá este año cómo empiezan las obras de construcción de la nueva sede. «El Ayuntamiento ya ha dado a conocer que a lo largo de 2008 comenzarán los trabajos en una parcela situada entre Astigarraga y Ergobia», ha declarado el director del museo, Jose Mari Alberro.

Anexo al museo está el manzano pedagógico, que cuenta con árboles de 85 variedades de manzana diferentes, después de que en las últimas semanas recibiera varios manzanos de variedades vizcainas, entregadas por la Diputación Foral de ese territorio. En ese manzano se pueden ver tanto diferentes variedades de manzana -algunas de ellas con una gran historia- como tipos de formación y de injertos.

Dentro de un par de meses comenzarán los trabajos para trasladar el museo a la antigua prensa sidrera del caserío Erbitzgi Etxeberri, que resultó condenado a la demolición porque por ahí pasa una nueva carretera. Se trata de una prensa de doble eje con una máquina de machacar la manzana activada por buyes o vacas. El pasado octubre se llevó a cabo un documental, con numerosos figurantes, en el que se mostraba la prensa en funcionamiento.

Una actividad clave del museo son sus cursos de formación, tanto cursos de cata como de análisis de mostos, por ejemplo.

Mientras el museo de Astigarraga se va afianzando, no hay nuevas noticias en torno al proyecto museístico de Hernani; la anterior corporación barajó un ambicioso proyecto, pero la nueva, tras las elecciones del pasado año, no ha dado pasos por ahora.

NUEVA TEMPORADA DE LA SIDRA

«Con respeto a la tradición, la sidra hay que hacerla de forma científica»

F. IBARGUTXI

SAN SEBASTIÁN. DV. Dos enólogos, Domingo Arina (Liédena, 63 años) y Xabier Kamio (Pasai Ancho, 39), que trabajan asesorando a numerosas sidrerías guipuzcoanas, dialogan sobre las virtudes y defectos de esta bebida.

— **Hablemos de lo que les preocupa.**

— **Kamio:** Yo pido una profesionalización del sector. Y hacer las cosas con un criterio. Muchas veces, el sidrero se piensa que hacer la sidra es seguir una receta, como si fuera la Coca Cola. Pero ocurre que trabaja con una materia prima prima que es cambiante, en función de la climatología de cada año. Y la manera de elaborar la sidra puede ser cada año totalmente diferente. Pero, pese a esto, todavía hoy, los sidreros trabajan de forma intuitiva, dejándose llevar por la tradición. Hay que tomar en cuenta la tradición, pero la sidra hay que hacerla de manera científica.

— **Arina:** Hablando de recetas. Un caso típico entre los sidreros, es el del que te dice que mezcla un camión de manzana gallega y otro de Francia, porque la de Galicia me da ácido y la francesa es amar-

Los enólogos Domingo Arina y Xabier Kamio reivindican una mayor profesionalización del sector sidrero

Piensan que se deben fomentar las plantaciones aquí porque «la manzana autóctona es más controlable»

ga. Pero luego resulta que llega el camión de Galicia y ha traído manzana rica en fenoles, es decir, amarga. Otra cosa también bastante frecuente: elaborar la sidra mirando a la luna, trasgarla mirando a la luna, embotellarla mirando a la luna. El trasiego se usa cada vez más, y hay sidreros que no tienen pereza y trasiegan dos o tres veces.

— **Kamio:** Con el trasiego se repite el problema de la receta: piensa el sidrero que el si el año pasado trasegó el 9 de diciembre y le salió bien, este año debe trasiegar por

las mismas fechas. No. Otro problema: que las sidrerías comienzan a recoger la manzana el 1 de octubre, por tradición. Eso no está bien. La climatología puede haber adelantado la cosecha.

— **Lo principal, supongo, será la materia prima.**

— **Kamio:** Todo el mundo sabe que para hacer buena sidra hace falta manzana ácida, manzana con azúcar o grado alcohólico potencial y manzana con tanino. ¿Qué hace el sidrero? Se guía por la intuición: piensa que en Galicia no va hacer mucho calor, que la

manzana de allí no madurará en exceso y será algo ácida. Pero te puedes encontrar que ese año ha hecho calor en Galicia. Ahora hay gente que mezcla manzana de Galicia con manzana de Chequia o Alemania y de esa manera hay bastante probabilidad de que todas las manzanas sean de las mismas características. Y este año se ha dado el caso de gente que ha traído manzana de Galicia y del Este de Francia; y ha resultado ser manzana muy similar tanto una como otra, con poco tanino y ácida. Esa sidra estará buena a comienzo de temporada, pero la sidra es para todo el año.

— **¿Se debería apostar más por la manzana autóctona?**

— **Arina:** Sí. Hay quien te dice que la manzana que viene de 500 kilómetros de distancia viene en muy buenas condiciones, y que la de aquí se recoge mal y viene sucia y sin separar las podridas. ¿Cuándo vamos a llegar al momento en

que el sidrero se sirva de manzanas conocidas, controlables? ¡Hay que fomentar la plantación de manzanas aquí, para tenerlas más controladas!, dado que ya hemos llegado a un nivel en el que controlamos todo el proceso de elaboración, gracias a los conocimientos técnicos.

— **Kamio:** Estoy de acuerdo. Es más fácil controlar la materia prima si la tienes cerca. Y además, si se potencia la manzana de aquí algún día se podrá crear una sidra con Denominación de Origen o algo parecido. Pero nos queda un camino largo por recorrer. Soy enólogo, pero también soy consumidor, y no quiero que alguien me venda un producto hecho con manzana de aquí que sea igual de malo que otro hecho con manzana de lejos, y encima más caro. Para mí lo primordial es mejorar el producto actual, y entonces lanzarnos a otro.

— **Arina:** Hace unas décadas, los sidreros me decían que me escondiera, que no me viera nadie en esa sidrería. Ahora son muy pocos los que presumen de que en su casa no entra ningún enólogo. Se debería tener la capacidad de elaborar una sidra temprana; otra sidra de primavera; otra de verano; y otra de larga duración. Esta idea está bastante aceptada. Pero luego llega la gente a las sidrerías y no admite que el sidrero no les abra ciertas kupelas, porque todavía están amargas, imbebibles, ideales para un embotellado tardío. ¿Por qué no dejamos en paz esas kupelas? Algunas veces el sidrero cede. Mal hecho. ■

DOMINGO ARINA

«¿Cuándo será el día en que el sidrero se sirva de manzanas conocidas?»

XABIER KAMIO

«Es más fácil controlar la materia prima si la tienes cerca»



Domingo Arina (izda) y Xabier Kamio, en el laboratorio del primero, en Donostia. (USOZ)

Contra los posos, clarificación

F.A.

— **Hablemos de los problemas habituales, como la excesiva acidez.**

— **Kamio:** Se controla. La acidez está disminuyendo con respecto a años anteriores. No sé si es por

que el sidrero realmente se ha propuesto o si es porque ahora trabaja con otras herramientas, por ejemplo el frío. Gracias a los sistemas de frío se puede conservar el producto durante más tiempo. La reglamentación dice que la aci-

dez debe estar por debajo de 2,2°. Cuando más baja es la acidez más fácil entra la sidra, más se bebe. Yo creo que es el consumidor el que ha marcado qué tipo de sidra hay que hacer y, en este caso, el que ha indicado que se deben hacer sidras menos ácidas. Una pequeña crítica a los sidreros: debería ser el sidrero el que tomara la delantera.

— **Arina:** Así como hace unos cuantos años se llevó un premio una

sidra con 3,5° de acidez volátil, hoy con más de 2° anda mal. Es el consumidor el que ha hecho bajar la acidez. Ya desde hace mucho tiempo, los sidreros venían reconociendo que las sidras tiernas y suaves se vendían mejor, aunque el habitual de la sidrería, el aficionado acérrimo, pidiera lo contrario. Aún hay un largo camino para mejorar.

— **¿Y el problema de los posos? Cada vez se ven menos.**

— **Arina:** Están desapareciendo. El remedio más asequible es la clarificación. Hace diez años nadie lo quería hacer. Ahora se hace cada vez más. Se usan colas de origen animal, bentonita mineral. Siempre productos admitidos en la legislación.

— **Kamio:** Hay una contradicción: das a alguien un vino turbio y te lo rechaza. Le das una sidra completamente transparente y también. Es algo cultural.

NUEVA TEMPORADA DE LA SIDRA

La presencia cada vez mayor de mujeres y los jóvenes en fin de semana son los cambios más significativos en el último lustro en el tradicional txotx sidrero

Un rito inalterable

MIKEL SORO

SAN SEBASTIÁN, DV. Mejorar la oferta, el trato, las instalaciones, la calidad del menú y de la sidra es el objetivo común de todos los bodegueros productores para la temporada de txotx que está a punto de inaugurarse. «Si no mejoras cada temporada te estancas y terminas quedándote atrás», señala José Antonio Gánceraín, de la hernaniarra Zelaia. Todo está preparado en las sagardotegis de Astigarraga, Hernani y otros puntos de Gipuzkoa. «Y, por supuesto, la mejor manzana para la sidra, que es el producto central de cada temporada de txotx», recalca José Cruz Kalonge, el cabeza de familia y del renovado negocio de la sidrería de Igeldo. El rito sigue invariable, pero todos los sidreros se esmeran cada temporada.

Los clientes sólo ven -vemos- lo que hay en las sidrerías desde la apertura el miércoles anterior a la Tamborrada donostiarra hasta el 30 de abril, fechas del txotx. Pero todo comienza mucho antes. «Empezamos en septiembre con la selección de la manzana, el aprovisionamiento y el trabajo en el tolare», explica Gánceraín. En octubre y noviembre está todo dedicado a la elaboración de la sidra y a principios de diciembre empieza la previsión de los elementos del menú para el txotx. «Primero miramos si hay que arreglar algo, pintar o reparar y lo encargamos porque las navidades son malas fechas para los gremios», explica Gánceraín. Para el día de la apertura, todo está listo en las bodegas, comedores y cocinas.

El precio

Las fechas también son ya una de las claves del éxito de la cita con las sidrerías. «No, todo el año de sidrería no», contesta rotundo José Ángel Goñi, de Gurutzeta, en Ergobia. «A mí no me gustaría. Además no sería negocio porque



La parrilla de asar chuletas en la sidrería Zelaia, en Hernani, muga con Astigarraga. (LUSA)

de lo que vivimos los sidreros es de la venta de sidra embotellada. Si funciona bien durante tres meses, que siga así». Lo mismo piensa Gánceraín. «El aliciente siempre es ir a probar a ver cómo está este año la sidra. El aficionado de la sidrería siempre viene con ilusión».

Goñi defiende estar de pie, en vez de sentado, durante el txotx. Lo argumenta. «Primero, porque es la costumbre. Segundo, fomenta la relación entre cuadrillas dentro del comedor y en la bodega, esperando en fila la apertura del mojón o consumiéndola. Si te sientas no hablas más que con tu gente y en las sidrerías es uno de los pocos lugares donde relacionarse con otra gente es lo más habitual. Y a mí me parece muy bonito».

El precio de cada menú quizá

suba esta temporada de los 30/35 euros por el incremento de costes «o de las veces que una cuadrilla pida chutela», comenta jocosamente José Cruz Kalonge. «Se puede ir de sidrería por 20 euros, pero si quieres otra chuleta, pasas a 25... y así sucesivamente». Todos cuidan a su clientela. Por ejemplo, Goñi. «El número de clientes se ha estancado. Por eso hay que fidelizarle. Yo suelo invitar al que me compra muchas botellas, bien a la sidra o al menú completo. También ofrezco rifas de menús en las empresas que son buenos clientes». O contrata txotxotes para que canten los miércoles.

Clientes que cada año suman más jóvenes y sobre todo mujeres. «Se ha notado la incorporación de jóvenes a pesar de que no disponer de dinero les impide venir

más a menudo. Lo hacen en fin de semana. Saben comportarse y son el futuro de estas tradiciones», recalca desde Zelaia. «Lo hacen por dos razones: están concienciados de no ingerir alcohol -la sidra tiene 6 grados- y por el problema del carné de conducir».

Las mujeres «queden ser el 30% de la clientela total de la temporada de sidrerías», calcula Gánceraín. «Donde hay una mujer hay acompañamiento y además supone una presencia excelente. Traen y las empresas son muy dadas a cenar en las sidrerías».

Otro visitante curioso es el que envían los hoteleros, quienes informan a sus huéspedes de que están en plena temporada de txotx, y las empresas punteras de Gipuzkoa que llevan a sus clientes extranjeros a disfrutar de una

cena en sidrería. «Nos volcamos en explicarles lo que es el ritual, la sidra, el menú... Lo primero que preguntan es cuánto hay que pagar por cada vaso de sidra», cuenta Gánceraín. Todos escuchan con atención «y alguno compra y se lleva membrillo envasado o queso para su familia en otro país. Así echamos una mano a nuestros productos de denominación de origen». Resalta la importancia de estos gestos. «Fomentan el conocimiento de nuestras costumbres, se llevan un recuerdo imborrable y a las sidrerías nos viene muy bien. Así de buena es la gente de aquí».

Todo de la mejor calidad

No hay duda de que las sidrerías no reparan en gastos a la hora de ofrecer la mejor calidad para acompañar la sidra. «La mejor carne, aunque sea del extranjero porque aquí ya no hay», explica Kalonge. Viene de Alemania y de los países nórdicos. «Mi carnicero se encarga de traerla. A veces mata una vaca de algún casero amigo pero... una cinta da para veinte personas. Y necesitamos cada noche varias». Como en Kalonge, en Igeldo. «Los sidreros no escatimamos calidad: el mejor bacalao para cocinar la mejor chuleta, membrillo, nueces y queso. Aunque haya que pagar más porque este año ha subido dos o tres euros el bacalao».

No sólo calidad, sino «esmero en la atención al cliente», como añade Gánceraín. «Las camareras tienen que ser amables y eficientes. Como el responsable del

En Zelaia, los suministradores son casi siempre los mismos. «Si me va bien, no cambio. ¿Para qué? Pero si viene alguien ofreciéndome un buen producto -huevo, queso Idiazabal, carne- le atiendo, porque yo vendo sidra y me gusta que también me atiendan. A veces le encargo una caja de huevos (30 docenas) porque todos necesitamos de todos alguna vez», reflexiona José Antonio.

Porque el menú es invariable: tortilla de bacalao, bacalao frito con pimiento verde, chuleta, queso, nueces, membrillo. «Es el mejor para degustar sidra», recalca Kalonge. Goñi, que es secretario de la asociación de productores de Astigarraga, recalca: «El menú es sota, caballo y rey porque la protagonista es la sidra».

ceinpro

CURSOS

100% SUBVENCIONADOS

Para trabajadores en activo

Información... **902 44 56 99**
Inicios: Enero / Febrero

OFIMÁTICA

INTERNET/CORREO ELECTRONICO
WORD
EXCEL
ACCESS

DISEÑO

PHOTOSHOP
FREEHAND
ILLUSTRATOR
DREAMWEAVER
IN DESIGN
3D STUDIO MAX

Asociación Española de la Sidra

Unión Europea

Asociación Española de la Sidra
de Producción y Comercialización por el Fondo Social Europeo
Paseo de Hériz 95. 20008 Donostia

AVISO URGENTE AVISO URGENTE

¡¡NOS HUNDIMOS!!

27 FÁBRICAS VENDEN TODO EN 3 ÚNICOS DÍAS

Colchones de Muelles	antes 119€	ahora 59€
Colchón de Látex 100% (medida 135 cm)	antes 590€	ahora 292€
Colchón de Viscoelástica (medida 135 cm)	antes 600€	ahora 300€
Sofás en Piel	antes 650€	ahora 300€
Somieres eléctricos	antes 599€	ahora 299€
Muebles de Salón (medida 240 cm)	antes 600€	ahora 320€
Butacas con masaje	antes 350€	ahora 199€
Almohadas	antes 18€	ahora 6€

Y mil artículos más: sofás con chaise longue, sofás en tela, dormitorios, mesas, sillas y un largo etc...

ÚLTIMO DÍA
Domingo

y Lunes, si hay existencias

El Almacén del Descanso

Polígono Talaya 2, nave 9
01ARTZUN - SAN SEBASTIÁN
Tlf.: 943 490231

