

UN TRAGO

Cerveza Spaten

La cerveza Spaten Oktoberfestbier es una de las seis marcas que se elaboran para la famosa Feria de Munich y que se puede degustar hoy en día aquí en botella. Es una cerveza rubia, de grados 5º, muy agradable al paladar, ligera y refrescante. Buen equilibrio entre la malta y el lúpulo. Comercial Pulet. Pº Donosti, nº 84 Parcela 34. Astigarraga. Teléfono: 943.55.70.00



EL PRODUCTO

Boletus edulis

Conservas La Catedral nos ofrece los hongos silvestres que hacen su aparición en primavera y otoño. Preparados en fresco y envasados en enteros en aceite de oliva. De gran calidad por su textura y punto de preparación. Se presenta en lata de kilo, medio kilo y en frasco de cristal con un bonito diseño. Deliciosos para revueltos o acompañamiento de carnes. Conservas La Catedral de Navarra C/ Virgen de Legarda 66. Mendabía. Teléfono: 948.69.51.22



LA NOTICIA

Feria de la cerveza

El próximo jueves 13 dará comienzo la XIV Feria de la Cerveza de Intxaurrondo, en el parking del Centro Comercial Garbera. En esta nueva edición se van a poder degustar 36 tipos de cerveza diferentes acompañados de codillos, salchichas, pollos de caserío Lumagorri, tartas de sidra y queso. Los beneficios obtenidos en esta Feria irán destinados a Jangela Solidaria, proyecto para dar de comer a 500 niños en Wukro-Etiopía durante 5 años. Intxaurrondoko Gastronomi Elkar-atea Paseo Zubiaurre 84. Donostia.



SABER Y SABOR

GASTRONOMÍA EN LAS FIESTAS PATRONALES

De unos años a esta parte la gastronomía ha entrado a formar parte en los programas oficiales de la mayoría de los pueblos de Guipúzcoa. Comidas y cenas populares en la plaza pública, banquetes ofrecidos a los jubilados, chocalatas para los mas pequeños, concursos, degustaciones y un largo etcétera se suman a otras actividades festivas. Algunas localidades guardan curiosas costumbres. Echémole un vistazo.

San Telmo es fiesta móvil que, en Zumaia, hacen coincidir con el lunes siguiente al de Pascua de Resurrección, ese día se ofrece en bares y sociedades 'olagarro zopa', elaborada con los pulpos que se dejan secar a la intemperie y unas sopas de pan, al tiempo que se celebra un concurso de esta ancestral especialidad culinaria.

Con ocasión de la Virgen de Agosto, en Villabona se asa una ternera que luego se distribuye entre los asistentes a la fiesta, que nos recuerda al novillo de 'Karitafes' del barrio de Martires de Bergara, si bien este se cuece. Una variante muy curiosa es la de Zerain, donde la ternera se mataba para comerla el día de San Roque. Por temor a que el hígado se estropeara, alguien tuvo la buena ocurrencia de organizar una merienda el día 14, que, desde entonces y hasta hoy, ha quedado como «la cena del hígado».

En Aduna, según el programa de este año siguen vigentes el 'ollasko bilketa' y el 'ollasko jokua'. Seguro que los pollos recogidos por los jóvenes, terminan en el asador, pero me cuesta trabajo pensar que en el juego emerjan del suelo cabezas de pollos vivos.

Por las mismas fechas en Azkoiti, se regalan con una paella popular. Mientras que en Ibarra festejan a San Bartolomé degustando piparras y tomates. En Elgoibar donde también honran al mismo santo, el día del txiki, antaño se comían uvas, pero de unos años a esta parte tal costumbre sigue teniendo como protagonista el fruto de la vid, pero fermentado. Los jóvenes ataviados con camisa blanca y pañuelo rojo a la hora del txikiteo se lanzan unos a otros el contenido de los vasos. En Zaldibi por Santa Fe es costumbre comer los primeros mondejus, si bien el concurso de este embutido se celebra el último domingo de octubre.

En Hondarribia que hoy venera a su patrona Ama Guadalupekoa, no hay programación gastronómica especial, nuestros municipios no están por la labor de revalorizar nuestra ancestral y exquisita fritada. Los nostálgicos nos limitamos, durante la novena, a tomar una 'angelita', mezcla de vino dulce y blanco.

MESAYMANTEL ALBIZTUR JATETXEA

Tradición familiar

PEIO GARCÍA AMIANO

En el meollo del barrio Donostiarra del Antiguo, en plena calle Matia, se encuentra el Asador Sidrería Albiztur, un establecimiento que, sin duda, a todos los amantes del buen comer nos transporta a la localidad del mismo nombre que todos conocemos por su gran cocina tradicional y, en especial, por las alubias de la zona. Mari Carmen Otaegi regentaba con su marido uno de los establecimientos de hostelería más conocidos de Albiztur. Fue la ganadora del primer concurso de alubias que se celebró en Tolosa y, por ello, se le conoce como la reina de las alubias. Sus hijas, Gema y Sorkunde Aramendi Otaegi, que se han criado entre los pucheros que con tanto arte han manejado sus padres, y que llevan el oficio en las entrañas, después de trabajar en su casa de Albiztur trasladaron el negocio a Donostia hace ahora once años y con él trajeron también las maravillosas alubias de Albiztur, así como los productos que da la huerta de esta zona.

La cocina que nos ofrecen en el Restaurante Sidrería Albiztur es tradicional, de producto y de temporada. Si echamos un vistazo a su carta, dentro del apartado de entrantes encontramos el arroz con almejas, los pimientos con anchoas o el revuelto de hon-



Gema y Sorkunde Aramendi Otaegi, al pie de las kupelas. [LUSA]

Además, ahora en temporada, podemos degustar las deliciosas alubias de Tolosa con berza, morcilla y guindillas; no podían faltar y ¡menos mal! Están extraordinarias.

En los pescados destacan el cogote de merluza, y la merluza y la lubina al horno con su salsa tradicional.

Dentro del apartado de carnes encontramos la especialidad de la casa: la chuleta de viejo a la parrilla de carbón, una carne de gran calidad y asada en su punto.

FICHA

Albiztur jatetxea sagardotegia:

Matia Kalea, 52 behea

Teléfono: 943.21.1801

Comedor: Uno para 110 comen-

sales

Cierra: Domingo por la noche

y lunes

Precio: Menú de sidrería, 24

euros.

Carta: de 30 a 35 euros.

tur nos propone una bonita selección de dulces elaborados en casa. Podemos elegir

con nueces, la tarta de trufa de chocolate etc.

Aparte de la carta, el Albiztur cuenta con un menú de sidrería que cuesta 24 euros y que consta de un menú tradicional de sidrería con el que podemos degustar la sidra al txotx o en jarra.

De todos modos, si preferimos conocer y disfrutar de la cocina más tradicional hecha con buena materia prima y mucho mimo, el Restaurante Sidrería Albiztur es, sin duda, un lugar que podemos recomen-