

# Tradición y calidad

**Zelaia.** La familia Gainercain elabora sidra desde 1906. Todo comenzó en el caserío, en el barrio Martindegi de Hernani

ORAITZ GARCÍA



**ZELAIA SAGARDOTEGIA**  
Dirección: Martindegi Auzoa 29 (Hernani)  
Teléfono: 943 555851  
Comedor: 1 para 130 comensales  
Abre: temporada del txotx: del 22 de enero al 7 de mayo / Lunes a viernes noche y sábado todo el día  
Precio: 30-35 €

Son días de descanso, de desconexión, de cargar pilas, de disfrutar de la tranquilidad que dan los días festivos, las vacaciones. Para aprovechar y realizar planes diferentes, de esos que el ajeteo del día a día no te deja completar, como escaparte bien lejos o visitar rincones de nuestro territorio, de nuestra historia, de nuestra cultura que por una causa u otra tienes apuntado en los pendientes que te quedan por cumplir en tu vida.

Si has venido de visita y no conoces la tradición y cultura sidrera que tanto arraigo tienen en nuestra vida, o si eres de aquí y todavía no has tenido la gran suerte de disfrutar de la sidra al txotx en plena temporada, o si bien quieres aprovechar los días festivos para sacarle el mayor

jugo posible a nuestra tradicional peregrinación anual a las sidrerías, hoy os traemos a este rincón gastronómico semanal a Zelaia Sagardotegia.

Zelaia es sinónimo de tradición y de calidad, una referencia en el mundo sidrero, tanto por su sidra como por su sidrería. Una tradición que se ha ido heredando de generación a generación, pero siempre con la misma idea y filosofía: ofrecer al cliente un producto de máxima calidad.

Nos tenemos que remontar hasta 1906 para conocer los inicios de la familia Gainercain elaborando sidra. Todo comenzó en el caserío Zelaia ubicado en el barrio Martindegi de Hernani, donde Jose Antonio Gainercain elaboraba sidra para consumo propio, pero fue él quien puso la primera piedra de un largo y exitoso camino.

La segunda generación de la familia, Joaquín Gainercain, empezó a vender la sidra que seguían elaborando en el propio caserío y también comenzó a ofrecer algún aperitivo a todos los que se acercaban a degustar la sidra.

Pero el cambio más importante lo vivieron con la tercera generación, con Jose Antonio Gainercain, quien poco a poco, a partir del año 1975, fue dando pasos para poner en marcha la sidrería, dejando paso a la cuarta generación de la familia en el 2014.

Hoy en día son Oihana, Maialen y Jaione las encargadas de que Zelaia siga siendo sinónimo de calidad, y vamos



Jaione, Maialen y Oihana Gainercain han tomado los mandos de la sidrería Zelaia. # usoz

que lo consiguen. Año a año introducen pequeños cambios que buscan innovar la tradicional visita a las sidrerías, como las tarjetas de bienvenida que han preparado

para este año donde explican dibujo a dibujo, paso a paso cómo funciona la sidrería, lo que significa visitar estos templos de nuestra cultura gastronómica.

Tras recibir la bienvenida tenemos que coger un vaso del armario y acercarnos a la bodega, donde nos ubicarán en nuestra mesa, donde siguiendo la tradición comere-

mos de pie. El menú comienza con un buen chorizo a la sidra, para seguir con una suculenta y jugosa tortilla de bacalao, obra de la amatxo de la familia, Nati Sancho, la reina de las tortillas de bacalao de Zelaia Sagardotegia.

Entre plato y plato, entre manjar y manjar hay que visitar las kupelas para poder degustar los maravillosos caldos que se guardan en su interior. Seguimos adelante en el menú degustando un maravilloso bacalao frito con pimienta verde y cebolla, para terminar con una chuleta, asada a la parrilla y que hace las delicias de todo buen amante de la buena gastronomía.

Para terminar no hay nada como tomar un buen queso acompañado de membrillo y nueces, y poner el colofón con unas irresistibles tejas y cigarrillos. A destacar que de este típico menú podemos tomar los platos que más nos apetezcan. En Zelaia siempre están abiertos a organizar el menú a nuestro gusto, pero siempre respetando los típicos platos del tradicional menú de sidrería.

Todo ello regado con una buena sidra que este año en nariz es muy limpia con toques de fruta fresca y que es fácil de beber debido a su ligereza. Aunque también podréis acompañar vuestra comida con un mosto de manzana de elaboración propia.

Queda menos de un mes para que Zelaia Sagardotegia cierre las puertas de esta temporada. Así que todavía estáis a tiempo para degustar su sidra al txotx, aunque no os preocupéis porque durante el resto del año podréis degustarla en botella, bajo la marca Gorenak, que se puede encontrar tanto a nuestro alrededor como a lo largo y ancho de la Península, donde poco a poco van conociendo nuestra cultura sidrera.

Disfrutar a lo largo de este mes de la tradición, cultura y calidad de Zelaia Sagardotegia. Disfrutar de la buena gastronomía a ritmo del txotx. ¡On egin!