



LAS ORIOTARRAS INAUGURARON EL TXOTX DE ARAETA

Texto y fotografías: Josema Azpeitia

El pasado viernes día 31 de enero, la sidrería Araeta de Zubietta (Donostia) celebró su particular ceremonia de apertura del Txotx 2020, que fue llevado a cabo por el equipo femenino de Remo de Orio. Bajo el nombre **"Las Conquistadoras del Tolare 2020"** la cita tuvo lugar a partir de las 20:00h, hora en la que empezaron a llegar los invitados.

Media hora más tarde, ya presentes la gran mayoría de los asistentes, tuvo lugar la ceremonia de apertura, que comenzó con una breve presentación del acto por parte del presentador televisivo y relaciones públicas **Julian Iantzi**, que hizo entrega a las oriotarras de una placa conmemorativa, animándoles a participar en un futuro en el Conquistador del Fin del Mundo. Las de Orio, sin embargo, no estuvieron por la labor de recoger el guante lanzado por el navarro.

Finalizada la entrega de la placa, el equipo de remo en pleno se dirigió a la zona de Tolare de la sidrería, donde **Jon Martija**, coordinador y presentador del evento y **Juan Zurirra**, enólogo de la sidrería, ofrecieron una serie de datos acerca de la cosecha actual. A continuación, la capitana del equipo de remo de Orio y el entrenador del mismo se sirvieron el primer vaso de sidra que degustaron al grito de "Hau da

Araetako Sagardo Berria".

A continuación, la fiesta transcurrió por los cauces habituales en este tipo de celebraciones. Los asistentes se organizaron en filas para poder degustar la nueva sidra y de cocina empezaron a llegar los platos correspondientes al menú de sidrería que se sirvió a los asistentes.

Un menú impecable

El menú comenzó con un rico pintxo de chorizo cocido, seguido de una sabrosa tortilla con una generosa proporción de bacalao, un sorprendente bacalao rebozado y terminado en cazuela, acompañado de pimientos y cebolla pochada y un pil-pil que lo acompañaba de cine y buena txuleta de Txogitxu, de profundo e intenso sabor. Precedida de una buena labor por parte del parrillero. Para rematar, como no podía ser de otra manera, queso Idiazabal, membrillo y nueces, todo muy bueno destacando el dulce de manzana, especialmente sabroso. Y preciosa la presentación del postre.

Respecto a la sidra, algunas estaban ya bastante avanzadas y otras más verdes, algo totalmente normal en temporada de sidra. Eso sí, el fuerte e intenso olor que desprende la sidra



y su poderoso sabor hace presagiar una sidra con carácter. El servicio resultó atento, rápido y muy profesional, respondiendo al momento a cualquier petición y sin perder en ningún momento la amabilidad y la sonrisa, y el ambiente imperante alegre y desenfadado. Una experiencia en conjunto impecable, coronada con los bertsolaris **Sebastian Lizaso y Maialen Akizu**, y la actuación del grupo **EuskOrleans Dixie Band** que puso en pie a no pocos asistentes.

La temporada de sidra está en pleno apogeo y Araeta se suma al carro de la misma con este menú que hemos descrito que se factura al precio de 40,15 euros, IVA incluido. Quien quiera conocer este original y diferente restaurante no tiene más que llamar al teléfono 943 362 049 y hacer su reserva. Anímense a conquistar estas Kupelas situadas en el fin del mundo, a tiro de piedra de Lasarte-Oria, donde Donostia pierde su nombre.



5
MASKARADA
Eskura ezazu!

EUSKAL TXERRIAREN ARTISAUAK

MASKARADA
Euskal Gastronomia

Tel.: 948 504 236 - www.maskaradadenda.com