

- **ASTIGARRAGA**

El río de Urumea rodea la localidad de Astigarraga, cuna de la sidra, ubicada a escasos kilómetros de San Sebastián. El nombre de Astigarraga procede de la palabra vasca “astigar”, arce en castellano, entendiéndose Astigarraga como lugar de arces o arcedo.



El municipio agrupa a dos núcleos diferenciados. Abajo, en las inmediaciones del río Urumea, el núcleo principal se sitúa en los terrenos que antaño controlaban los señores de Murguía. Arriba, en el actual barrio de Santiago, las construcciones se extienden por el monte de Santiagomendi, en cuya cima se encuentra una **ermita dedicada al apóstol Santiago**. Desde este modesto templo del Camino de Santiago se disfrutaban de unas inmejorables panorámicas desde la cumbre.

En el núcleo principal, merecen mención especial la **parroquia de Santa María de la Asunción** (conocida también como Santa María de Murgía), erigida en lo alto de la colina conocida hoy como Markesmendi. Es una pequeña iglesia construida en fábrica de sillería, con planta de cruz latina, con nave de dos tramos rectangulares.

Junto a ella se halla el **palacio de Murgía**. Es una notable edificación de planta rectangular y consta de planta baja y dos alturas, con cubiertas a cuatro aguas. Conserva buena parte de los antiguos muros de sillería retundida. Hace unos años su jardín privado de estilo románico abrió sus puertas al público.

Otro monumento de interés es la **Casa Consistorial**, espléndido edificio construido a comienzos del siglo XVIII. De grandes proporciones su estilo arquitectónico responde fehacientemente al típico de Casa Consistorial erigida en el País en esa época. Fábrica de sillería en fachada, planta baja porticada, en este caso mediante 5 arcos de medio punto soportados por 4 robustas columnas, con amplio zaguán que precede al hueco de acceso al edificio. Las plantas superiores con huecos de balcón y balconadas, así como el escudo municipal.

Pero, sobre todo, Astigarraga es conocida por ser la **capital de la sidra**. Son abundantes los manzanales en esta zona, gracias al clima y a las buenas condiciones del terreno. Hoy en día, la actividad sidrera se encuentra en plena expansión y la asistencia a los establecimientos donde se elabora la sidra ha adquirido gran popularidad, sobre todo en plena temporada, desde mediados de enero hasta finales de marzo, aproximadamente. Los visitantes podrán degustar así el típico menú de sidrería: tortilla de bacalao, bacalao frito con pimientos verdes, chuleta a la brasa y queso con membrillo y nueces. Todo ello, como no, regado con la deliciosa sidra recién salida de las barricas.

Como complemento a esta variada oferta gastronómica, la **Sagardoetxea** (Casa de la sidra) de Astigarraga ofrece al visitante la posibilidad de conocer el proceso de elaboración de esta bebida natural. Este museo incluye una plantación de manzanos, un centro de interpretación y una zona de degustación y cata de sidra.