



Petritegi, la evolución de un caserío-lagar del siglo XVI gracias al espíritu pionero de la familia Otaño-Goikoetxea

Ainara Otaño, sidrera y actual responsable de la marca, muestra de primera mano la realidad de la centenaria sidrería de Astigarraga

Viernes, 21 de Octubre de 2016 - Actualizado a las 06:15h.

 ¡comenta!

El corazón de Petritegi lo representa el caserío del mismo nombre, propiedad de la familia Otaño-Goikoetxea desde principios del siglo XX, y cuyo origen está documentado antes del año 1526. Actualmente Ainara Otaño representa a la quinta generación familiar, si bien su padre, Joaquín Otaño, está a su lado aportando toda su sabiduría y experiencia, pues él sigue siendo el alma máter de Petritegi.

En esta sidrería se abordan todas las actividades propias de la cultura sidrera guipuzcoana: La elaboración de sagardoa, o sidra natural vasca, mediante sistemas tradicionales, abarcando desde el cultivo de los manzanos hasta la distribución y venta del producto. El mantenimiento de la antigua sidrería como lugar de comunión entre el sidrero y el sagardozale, aficionado a la sidra, gracias a la conjunción bodega-sidra-gastronomía que se produce con la tradición del txotx. Y la difusión de la historia y cultura sidreras del caserío Petritegi y de la familia Otaño-Goikoetxea a través de diferentes actividades y visitas guiadas.

La familia Otaño-Goikoetxea ha heredado la manera tradicional de elaborar sidra natural (o sagardogin-tza) que se ha venido desarrollando en el caserío-lagar Petritegi ininterrumpidamente en los últimos 500 años. La sagardogintza ha sido una de las principales industrias del pueblo de Astigarraga desde la antigüedad y ha sabido mantenerse hasta nuestros días gracias a familias como la suya.

En la búsqueda por preservar este legado, hay una novedad en el sector de la sidra natural: la creación de una Denominación de Origen (DO), con la cual se podrá certificar una sidra vasca de calidad elaborada con 100% manzana autóctona.

La sidra natural y el mosto de manzana que elaboran en Petritegi son el resultado de la puesta en práctica de su larga experiencia familiar en el cultivo de los manzanos y en la aplicación de

los métodos tradicionales de elaboración, a los cuales han dotado de la maquinaria más moderna para una mejora en la calidad del producto. Su trabajo se puede resumir en las siguientes etapas: plantación y cuidado de los manzanos, recogida de la manzana en su momento óptimo, lavado y selección manual de los frutos, prensado tradicional, mezclas de mostos, control de las fermentaciones, catas en bodega y el embotellado de la sidra en el momento adecuado. En este proceso, el buen hacer del sidrero propicia que logre unos productos de gran calidad, con el inconfundible carácter de Petritegi. Además de mantener los métodos tradicionales de elaboración, en Petritegi apuestan firmemente por la innovación: "En los últimos años estamos utilizando nuevos sistemas de cultivo en nuestros manzanos, como el uso de patrones en eje central y la disposición del manzanal conocida como muro frutal", explica Ainara Otaño.

Manzanal Actualmente disponen de cinco hectáreas de manzanal en propiedad y hasta un total de 40 hectáreas cultivadas sumando a todos sus proveedores locales: los baserritarras vascos. La dedicación y la pasión de la familia van a dotar a sus productos del inconfundible carácter de Petritegi: sidra natural Petri Eusko Label, sidra natural Petritegi, sidra natural Petritegi Eko, y zumo de manzana Sagarlore, entre otros.

Todas sus sidras se presentan con el utilísimo tapón-escanciador, tapón que ha supuesto toda una revolución en la mejora del servicio de la sidra y todos los productos se pueden obtener en sus instalaciones, a través de la venta on line en petritegi.com y en algunos puntos exclusivos de distribución.

Cultura sidrera Petritegi es uno de los numerosos caseríos-lagar que se edificaron en Gipuzkoa entre los siglos XV y XVI, y en los que una de sus principales funciones era la elaboración de sidra en grandes cantidades. Su origen se debe a la necesidad de satisfacer la gran demanda de sidra que se produjo en esa época en Gipuzkoa, ya que era la bebida típica consumida en todos los pueblos, así como uno de los alimentos principales que se embarcaba en los viajes pesqueros a Terranova y el Atlántico Norte para la pesca de las ballenas y el bacalao.

Durante estos 500 años se ha venido elaborando sidra en Petritegi. Parte de la producción se ha vendido al detalle en la bodega del mismo caserío, que hacía las veces de "taberna" o sidrería, y también se ha vendido a granel en diferentes lugares del mismo Astigarraga o de la comarca de Donostia, a escasos cinco kilómetros de distancia del caserío. En Petritegi apuestan por la difusión de esa cultura e historia que unen a Petritegi con la sidra y con la familia. Para ello organizan visitas guiadas a la bodega durante todo el año, talleres infantiles en otoño, así como diversas actividades: sagartrek, musik y txotx, bertso-afari, etc.

Prueba de ello es su día de puertas abiertas que se celebrará el 30 de octubre, y donde todo el que se acerque podrá disfrutar de un día lleno de actividades para conocer de primera mano la elaboración de la sidra Petritegi. Habrá diferentes juegos para toda la familia que, por ejemplo,

podrá probar su destreza recogiendo manzanas con las herramientas tradicionales: la kizkia y el cesto. Como novedad este año, pondrán en marcha una gran prensa antigua como las que existían antes del siglo XVI. N.G.

0 Comments

noticiasdegipuzkoa

1 Log

Recomendar

Share

Ordenar por los más nuev



Inicia el debate...

Sé el primero en comentar.

ALSO ON NOTICIASDEGIPUZKOA

El Eibar deja escapar dos puntos (3-3)

1 comment • hace 2 días•

Goar — Lástima. Aúpa Eibar.

“No podemos conformarnos con encontrar el cuerpo; queremos saber la verdad de lo ...

1 comment • hace un día•

Goar — Suerte y justicia de la buena para vosotros.

El 58,64 por ciento del Comité Federal del PSOE vota a favor de la abstención a Rajoy

3 comments • hace 17 horas•

Goar — ¿Y dónde queda para este grupo de opositores a puertas giratorias el programa elect y la propuesta del no a Rajoy con el ...

¿Cree que el PNV se aliará con el PSE para ... estabilidad al Gobierno?

1 comment • hace un día•

Patxi Aznar Bellido — norbaitek lagundu behar Eajri gutxi batzuentzat onuragarria den politikare jarraitzeko, nahiz eta azken alderdi ...

Subscribe

Añade Disqus a tu sitio web

Privacidad



Regístrate en Facebook®

La mayor comunidad mundial en línea ¡Únete gratis y disfrútalo! Ir a facebook.com



LO MÁS LEÍDO

NOTICIAS RELACIONADAS

© Urgull 2004, S.A. | [Aviso legal](#)

Visite también:

m.noticiasdenavarra.com

m.noticiasdealava.com

m.noticiasdegipuzkoa.com

