

▼DONDE COMER • Urritza Jatetxea Sagardotegia (Aduna Zizurkil)

Y además...paisaje



Todos los responsables del Urritza, a las puertas del establecimiento. / AYGUES

PEIO GARCIA AMIANO

Restaurante Sidrería Urritza. Ese es nuestro destino en esta ocasión. Está en la zona de Aduna Zizurkil. Montes por todas partes. Inmejorable ocasión para dar un paseo antes de disfrutar de la gran mesa del Urritza.

NO está ubicado en un caserío. No. La Sidrería Urritza se encuentra en unos pabellones del Polígono Industrial A.T.C. Pero no por ello pierde tanto encanto como podría parecer, pues el interior del establecimiento está vestido de tal forma que el ambiente resulta agradable y muy acogedor. Y lo que es más importante, se come de maravilla. En las paredes cuelgan fotos que narran con imágenes todo el proceso de elaboración de la sidra. Y es que los del Urritza son además dueños de una de las sidrerías con más solera de la zona, la sidrería Pagamuño de Zizurkil.

Esta había empezado a funcionar hace ya más de medio siglo. El tío de los actuales propietarios elaboraba sidra y hacía las degustaciones o probaketak para sus clientes. Hace aproximadamente diez años sus sobrinos, Angel Mari Sarasúa y Resu Aranburu, tomaron las riendas del negocio y lo empezaron a explotar como sidrería típica, pero abierta a todo el público. Con el tiempo, y percatándose del deterioro de la sidrería, decidieron montar su propio restaurante sidrería. Para ello tuvieron que dar unos pasos previos. Primero se hicieron con el local, un pabellón y, después, lo transformaron en un restaurante sencillo y coqueto. No dejaron de elaborar sidra y aún hoy siguen elaborándola para su consumo en el restaurante. La cocina del Restaurante Sidrería Urritza cuenta con dos jóvenes cocineras: Aitziber Aranburu y Leire Etxezarreta. Han aprendido el oficio en la escuela del gran maestro de coci-

na Luis Irizar. Nada más terminar sus estudios, Aitziber trabajó en el Restaurante Izkiña de la Parte Vieja donostiarra. Se trasladó después a Málaga, donde también pasó por importantes restaurantes.

Finalmente, regresó a su propia casa para hacerse cargo de la cocina del Urritza junto con Leire, con quien, dicho sea de paso, forma un magnífico tándem.

La cocina que nos presentan estas dos jóvenes es la cocina tradicional vasca. Como colofón nos ofrecen una repostería muy elaborada y deliciosa. Pero además de los postres, otra de sus especialidades es la parrilla. No podía ser de otro modo en una sidrería.

En el comedor nos atienden Bakartxo Otxotorena y Begoña Sarasua. Ellas son las que se encargan, con mucha amabilidad, de ofrecernos la carta y de que todo esté en regla en sus dominios.

En el apartado de entrantes podemos destacar la exquisita y jugosa tortilla de bacalao. El bacalao es de primera calidad y su preparación perfecta. Con los pimientos rellenos de bacalao ocurre otro tanto de lo mismo. Están deliciosos. Son de una suavidad exquisita y el relleno es rico y ligero.

Un plato que no podía faltar en un restaurante que ofrece cocina tradicional de nuestra tierra es el de fritos variados. Sirven hasta siete clases diferentes de fritos y cada cual es mejor. En pescados destaca la mer-

Bacalao al pil pil

• **Ingredientes:** bacalao, aceite de oliva, ajos y guindilla.

• **Elaboración:** Ponemos el bacalao en la cazuela y lo cocemos con un poco de aceite. Cuando esté a punto, apartamos el jugo que haya soltado.

Vertemos aceite en una cazuela aparte y añadimos ajos cortados en láminas. Una vez dorados los ajos, los retiramos. Poco a poco vamos poniendo las tajadas de bacalao sobre el aceite y removemos hasta ligar la salsa.

FICHA

Nombre: **Urritza Jatetxea Sagardotegia.**

Dirección: Area 7, Polígono Industrial A.T.C. (planta baja). Aduna.

Teléfono: 693396.

Cierra: lunes todo el día y martes por la tarde.

Comedor: 1 para 100 comensales.

Precio: de 2.500 a 3.500 pesetas.

luza a la kokera. Un plato completo y exquisito. El pescado sale en su punto exacto de cocción y la salsa es ligera y agradable. Otro de los extraordinarios platos del Urritza en este apartado es el rape a la parrilla con refrito. Está en su punto ideal y, además, exquisito. Es, sin duda, uno de los mejores pescados que tenemos hoy en día. Otro de los platos estrella de esta casa es el bacalao al pil-pil, excelente, sabrosísimo y muy bien ligado.

En lo que a carnes se refiere no es que tengan un extensa gama para ofrecer, pero todo lo que tienen es de inmejorable calidad. Las chuletillas de cordero a la parrilla están deliciosas, igual que la costilla de ternera, un plato que no se encuentra con mucha facilidad en las cartas de los restaurantes y que en este caso tiene además un precio buenísimo. Para terminar no podíamos olvidar la chuleta de buey. Todo un manjar. Perfectamente asada, de un sabor excepcional y tierna como la mantequilla.

Para terminar un postre especial. Todos son de elaboración propia y cualquiera de ellos es altamente recomendable. Por destacar alguno, mencionaremos la deliciosa pantxineta casera. También están exquisitos el pastel de avellana y el biscuit de ciruelas al armagnac. De todos modos, lo ideal es pedir una degustación de postres. Un restaurante que merece la pena conocer.

ESCUELA de CAFE



El café descafeinado

EMILIO BAQUE

Como vimos la semana pasada, el café descafeinado es el que resulta después de haber extraído la cafeína que contiene el café.

Si bien el organismo humano tolera normalmente una ingesta moderada de cafeína (506 tazas de café diarias, sobre todo si se trata de café suave), es una dosis perfectamente tolerable se da el caso de personas que la cafeína les puede resultar contrindicada.

Así en algunos casos, un café tomado por la tarde dificulta la conciliación del sueño por la noche.

El café descafeinado permite en estos casos seguir disfrutando del placer que proporciona la infusión y evita los efectos negativos que la cafeína produce en organismos hipernerviosos o poco tolerantes a su efecto estimulante. En cualquier caso es bueno señalar que no todos los cafés suaves (Arábicas) apenas llegan al 1%, mientras que los cafés más fuertes (Robustas) pueden acercarse incluso al 3%.

A veces basta cambiar de café para que los desvelos nocturnos desaparezcan. Una persona que consume habitualmente cafés fuertes puede mejorar su sueño con tan solo pasarse al consumo de cafés más suaves.

Si el cambio de café no fuese suficiente, aparece entonces como alternativa el café descafeinado.

Como resulta imposible la eliminación absoluta de la cafeína, la legislación europea impone unas limitaciones de contenido de cafeína residual para que el café pueda ser considerado descafeinado. En café tostado el contenido máximo de cafeína permitido es del 0,12% y en el café soluble del 0,30%; esto equivale a una cantidad inferior a 5 miligramos por taza, unas 20 veces menos que el café normal. Digamos finalmente que la tecnología actual nos permite grados de eliminación de la cafeína más rigurosos que los permitidos por la ley, de tal manera que el resultante es un café descafeinado al que realmente se ha eliminado la práctica totalidad de su efecto estimulante.

Pregunta:

¿En que estado se tiene que encontrar el grano para su descafeinización?

RESPUESTA:

NOMBRE Y APELLIDOS

DIRECCION

LOCALIDAD

TFNO

Premio:
10 LOTES DE CAFE CADA MES

ENVIALO A:
ESCUELA DE CAFE
Apdo 6 DURANGO. Bizkaia

