

▼DONDE COMER • Arratzain Sagardotegia (Usurbil)

# Nuevos y buenos



Fermín, Ander, Tomás y Txema, en 'plena faena'. / MIKEL

PEIO GARCIA AMIANO

Tal como se viene haciendo desde hace unos años, el pasado 16 de enero se dio el pistoletazo de salida a la campaña de sidra de 1997. Estamos pues en temporada y es el momento de visitar las bodegas elaboradoras y de probar el tan preciado producto desde las mismas kupelas. Y qué mejor que hacerlo con el sabroso acompañamiento de un menú típico de sidrería.

**N**O obstante, no debemos caer en el error de creer que la llamada «temporada» es la única época en la que podemos degustar nuestra queridísima sidra. Durante todo el año podemos saciar nuestra sed con ella, bien sea consumiéndola embotellada o bien en los cada vez más extendidos asadores / sidrerías que, abiertos durante todo el año, nos ofrecen sidra embotellada y al «txotx».

Precisamente uno de estos establecimientos va a ocupar hoy nuestra atención. Se trata del nuevo Asador Sidrería Arratzain, que está situado en pleno monte en la guipuzcoana localidad de Usurbil.

## Sidra y paisaje

El acceso hasta el Caserío Arratzain-Zahar es algo complicado, pero no tanto si uno tiene las señas correctas. Una vez en Usurbil, hay que llegar al frontón del pueblo. Desde allí comenzaremos a subir hasta dar, a unos cuatro kilómetros, con el caserío que alberga la sidrería que buscamos. Merece la pena el pequeño esfuerzo. Más aún si tenemos la

suerte de que el día sea soleado o claro ya que, en este caso, podremos divisar el magnífico paisaje de los montes cercanos y del Cantábrico al fondo.

El Asador Sidrería Arratzain abrió sus puertas el pasado mes de octubre. Desde entonces Fermín Muñoa y su hijo Igor llevan las riendas del establecimiento. Ninguno de los dos se había dedicado con anterioridad a este trabajo.

Fermín fue constructor y bertsolari e Igor trabajó como pescadero en el mercado de La Brecha. De todos modos, no hay nada como iniciarse en algo con ganas, ilusión y un

aprendizaje acelerado. Pronto estuvieron en condiciones de hacer frente a sus nuevas tareas. Fermín se encarga hoy de la parrilla e Igor del resto de la cocina; una cocina con una oferta no muy amplia, al igual que en el resto de las sidrerías, pero de excelentísima calidad.

## Menús típicos

De entrada tenemos un delicioso chorizo casero a la parrilla, sabroso y con un punto de picante que le da un toque realmente especial. Este chorizo está, además, elaborado por otro de los hijos de Fermín. También podemos degustar el menú típico de sidrerías, cómo no. Así, la tortilla de bacalao es perfecta; tiene un sabor riquísimo y está cuajada en su punto exacto. El bacalao frito con pimientos verdes es otra de las delicias que nos ofrecen en el Arratzain. Se nota que las materias primas utilizadas en esta casa son de primera calidad. La chuleta de rigor en este tipo de menús es también extraordinaria. Llamen la atención tanto su sabor como su jugosidad y ternura. Es una de las ventajas de tener un hermano carnicero, como es el caso de Fermín.

Aparte del menú de sidrería, el Arratzain nos ofrece también un riquísimo rape a la parrilla o cogote a la parrilla. Por norma general suelen tener estos platos, pero es preferible encargarlos. En breve comenzarán a asar corderos al «Burruntzi». De hecho, tienen ya el asador preparado para ello.

Como final para una comida en un asador sidrería, nada más idóneo que queso Idiazábal, nueces y membrillo. Pero si deseamos salirnos un poco del menú, podemos tomar también algún helado industrial. El asador Sidrería Arratzain es un lugar muy rústico. Tiene preparado un pequeño parque para los niños en el exterior que no presenta ningún peligro, ya que está en pleno monte. Además, por si a alguien no le gusta la sidra, el Arratzain tiene también un grifo de cerveza Spaten. Vale la pena visitar el lugar.

### FICHA

- Nombre: Arratzain Sagardotegia
- Dirección: Arratzain-Zahar Baserría (Usurbil). Tfono: 58 09 74
- Comedor: 1 para 120 comensales
- Cierre: Lunes
- Precio: 2.500 pesetas

### RECETA

#### Rape a la parrilla

- Ingredientes: Rape; almejas; gambas; ajo; aceite.
- Elaboración: Ponemos el rape en la parrilla. Una vez asado, lo sacamos y vertemos sobre él un chorrito de vinagre. Por otro lado, hacemos un refrito con aceite y ajos y lo echamos también sobre el rape. Ponemos en otra sartén las almejas y las gambas. Cuando las almejas se hayan abierto, sacamos todo y lo agregamos al rape. Para terminar, sacamos todo el líquido de la fuente en la que tenemos colocado el rape, le damos un calentón en la sartén y, finalmente, lo volvemos a verter sobre el pescado.

▼NOTICARIO

## Master de charcutería

La academia de Cocina Aiala, de Zarautz, organiza el primer curso master de iniciación y avanzado de alta charcutería europea. La duración del curso será de febrero a diciembre, ambos incluidos con un total de 864 horas lectivas. El curso -teórico y práctico- será impartido por Jorge Gaztelumendi, maestro *traiteur* por el centro de investigación charcutera de París y titulado también en la materia en el Reino Unido en avances de la charcutería moderna. Más información en el teléfono 13.46.00 de Zarautz. Este master está subvencionado por el Departamento de Economía y Turismo de la Diputación Foral de Gipuzkoa.

## Capítulos de Cofradías



La Cofradía de la alubia de Tolosa celebrará, mañana, domingo, su VIII capítulo. Los actos comenzarán con una recepción en la Casa de Cultura donde se servirá un amaiketako a base de txistorra de Sakana. A las 10h45, desfile hasta la iglesia de San Francisco, donde se rezará una misa. Los salones municipales serán luego el marco de las entronizaciones que tendrán lugar a partir de mediodía. A continuación, divididos en grupos los cofrades asistentes visitarán diversas sociedades populares y oirán el concierto carnalero a cargo de la banda municipal. El banquete se servirá en el restaurante Frontón, cuyo cocinero, Roberto Ruiz, ha dispuesto un menú en el que el plato fuerte serán las alubias con todos los 'sacramentos', precedidas de un buen foie y seguidas de entrecot, queso de Idiazábal y tarta irlandesa de Gorrotxategi. Por su parte, la cofradía de la morcilla reunirá a las cofradías amigas el próximo miércoles día 5, festividad de San Martín de Loinaz, en Beasain, donde celebrarán su reunión anual en torno a humeantes fuentes de sabrosísimas odolkis.

## Colección Currito

osé María González Barea, más conocido en los medios del buen comer como 'Currito', sin dejar las parrillas ha creado una colección de publicaciones gastronómicas que lleva su nombre y que él mismo dirige. Se ha presentado 'El bacalao. Biología y gastronomía' escrito por su hijo Emilio y se anuncia en breve la edición del tomo segundo que se titulará 'El bacalao: historia y gastronomía'.

## Gastronomía y milagros

Enrique Mapelli ha enviado a la imprenta un opúsculo delicioso que es consecuencia de los trabajos de investigación que realizó para presentar la ponencia Gastronomía monacal, en un seminario titulado 'Monjes y monasterios españoles', celebrado en El Escorial. Esta publicación está escrita -con la esperanza de que, cada día, se siga produciendo el milagro de tener pan que llevarse a la boca-.