



# Trio de ases

La sidra ha sido, desde siempre, la bebida tradicional del caserío vasco. Por esa razón buena parte de la pasada y actual gastronomía está ligada a los productos que representan el paradigma de la riqueza alimenticia del país: la chuleta de carne de vacuno, el bacalao en salazón, convenientemente desalado, y el queso de la leche de las ovejas latxas.

## BACALAO CHULETA QUESO

A CARNE ASADA AL CARBÓN VEGETAL FORMA PARTE DE ESE MUNDO AGRARIO Y GANADERO DEL CASERIO, MIENTRAS QUE EL BACALAO ERA EL PESCADO QUE ADOPTADO EN LA DIETA DE LAS ZONAS DE INTERIOR, POR SU FACIL CONSERVACION. EL QUESO ESTA LIGADO AL MUNDO PASTORIL, UNIDO ASIMISMO AL MODO DE SER DE LOS HABITANTES DE EUSKAL HERRIA.

Hace siglos que el bacalao, muy abundante en el Atlántico Norte, forma parte de la dieta de los vascos. Nuestros antepasados fueron los que descubrieron este pez anacantino y comercializaron su pesca. Mérito también de los habitantes de Euskal Herria es el de transformar lo que alguien definió como una tabla salada, dura y seca en un auténtico manjar. El desalado es clave para el éxito final.

El actual menú, que se puede considerar típico de sidrería, utiliza básicamente los tres alimentos mencionados. Una tortilla de bacalao, caliente y jugosa, para abrir boca, chuleta asada conservando un tono rosado en su interior y unos trozos de queso no demasiado fuerte acompañado de nueces, mejor si son del país, es la oferta más extendida en las sidrerías guipuzcoanas.

Las variantes pueden ser un bacalao en salsa con pimientos verdes o frito con el mis-



Andoni CANELLADA

mo acompañamiento, con patatas o sin ellas y rara vez con pimientos rojos y tomate, aunque en esto de los gustos se pueden dar trasgresiones gastronómicas.

La carne asada, casi siempre de vacuno, también pue-

de ser la costilla y al postre cabe añadirle un dulce de manzana.

**¡Aquellas angulas!**

Sin embargo no siempre ha sido así. Las sidrerías, antes del boom actual, fueron lugar

de convivencia y encuentro. Hasta finales del siglo pasado e incluso en el primer tercio de éste, la gente que iba a la sidrería llevaba generalmente pescados azules para la *afarimerienda*, entre ellos las sardinas, el popular chicharro y

el inalcanzable besugo. Pero no era infrecuente comer buenas cazuelas de xapo (rape) y hasta angulas, entonces mucho más asequibles a los bolsillos de todos. ¡Quien lo iba a decir! con los precios de ahora. •

## IBARRA SAGARDOTEGIA

300 lagunentzat tokia.  
Zabalik egun guztietan, Bazkariak eta afariak.



OHIZKO EUSKAL SAGARDOTEGIA

**MENU**

- Bakailo Tortila
- Bakailo Takoak
- Txuleta
- Gazta, Intzaurrak, Menbrilua, Ogia eta Sagardoa
- \*\*\*\*\*
- Tortilla de Bacalao
- Tacos de Bacalao
- Chuleta
- Queso, Nueces, Membrillo, Pan y Sidra



BERTAN EGINDAKO SAGARDOA

CASERIO IBARRA, Bº IBARRA s/n. Tel. (94) 673 11 00. ZORNOTZA

