



Buen menú, buena sidra

LA CHULETA Y EL BACALAO, ACOMPAÑADOS POR LA SIDRA, SE CONVIERTEN EN LOS PRINCIPALES INGREDIENTE DE LA TEMPORADA DEL TXOTX. PERO CADA VEZ HAY MÁS OPCIONES DE MENÚ, DE FORMA QUE TANTO LOS PURISTAS COMO QUIENES QUIEREN PROBAR OTROS PLATOS PUEDEN ENCONTRAR LO QUE BUSCAN.



de responsabilidad de las sidrerías ha facilitado un cambio de enfoque, rompiendo en algunos casos algunos tabúes. Por ejemplo, hoy es posible disfrutar de un menú completamente vegano en algunas sidrerías, como Saizar, para acompañar a la sidra.

De igual forma, en algunas sidrerías se opta por carnes tiernas y fácilmente digeribles, valores que entran en contradicción con la carne de vaca vieja. Los entendidos aseguran que es un error pretender que todas las carnes sean como el solomillo, ya que aunque la chuleta no es tan tierna, gastronómicamente tiene mucho más valor, por la profundidad de su sabor. De hecho, su consumo se mantiene alto entre nosotros. Euskadi es uno de los pocos puntos de Europa en los que se consume vaca vieja gracias a la sensibilidad de las sidrerías y al aprecio de los clientes.

aguas muy frías y movidas que provocan que el pescado sea fuerte y musculoso".

También apuntan que una de las características fundamentales del buen bacalao es que se lamine con facilidad. Desde Alkorta comentan que las dos cosas más importantes en el bacalao desalado son la calidad de la materia prima y la calidad del agua con el que se desala. Y es este precisamente otro de los secretos de los bacalaos de Alkorta; el agua de Elgoibar, un agua pura, limpia y viva, procedente de manantiales del monte Arno y no de aguas de presa, las cuales aportan olores y sabores al bacalao.

Si lo que buscamos en el bacalao es la máxima calidad, el método tradicional

del salazón para su conservación es el idóneo, ya que la sal cura el bacalao, aportándole mayor fibrosidad y textura al producto.

Y para despejar dudas, los expertos consideran que comparar un bacalao desalado con un bacalao congelado al punto de sal es algo así como equiparar un jamón serrano a un jamón cocido. La diferencia está en la curación del producto, según apuntan desde Alkorta.

Bacalaos Alkorta, que provee desde hace años a muchas sidrerías, tiene en cuenta las necesidades concretas del sector, y atiende a sus clientes con servicio diario durante el txotx para garantizar que dispongan de productos frescos para la preparación del menú."



La importancia de un buen bacalao

Tanto en el caso de la chuleta como del bacalao, la calidad de la materia prima es fundamental. Desde Bacalaos Alkorta aseguran que el bacalao que procede de los caladeros de las Islas Feroe y de Islandia es especialmente apreciado, "porque son

La chuleta es una de las protagonistas del menú de sidrería. Junto a la sidra y el bacalao, es uno de los platos que con más ganas esperan degustar los miles de visitantes de las sidrerías. Los expertos aseguran que la carne más adecuada para la parrilla pro-

viene de "vacas de leche viejas, porque su carne es más grasa". En cuanto a la procedencia más habitual, mucha carne llega desde el País Vasco, pero también desde Galicia, Navarra, Portugal, Alemania, Polonia y Austria.

La llegada de las nuevas generaciones a los puestos

