

**34** Los ayuntamientos de Hernani, Astigarraga (en la foto) y Usurbil, localidades con una tradición sidrera arraigada, suman un total de 34 sidrerías en su territorio.



"Me gusta la sidra y estoy encantado del auge que ha cogido esta bebida, que es natural y no hace mucho daño"

JAVIER CLEMENTE  
EX ENTRENADOR



► Chorizos a la sidra. [FOTO: N.G.]



► Tortilla de bacalao. [FOTO: R. PLAZA]



► Chuletones. [FOTO: R. PLAZA]

## Culinaria: tradición y novedad

ALREDEDOR DE LA SIDRA HAY TODO UN MOVIMIENTO CULINARIO. HABITUALMENTE LAS SIDRERÍAS TIENEN UN MENÚ CERRADO BASADO EN UNA TRADICIÓN QUE LLEVA EN EL MERCADO DESDE LOS AÑOS 70. EL BÁSICO SE COMPONE DE CHORIZO A LA SIDRA, TORTILLA DE BACALAO, CHULETÓN, QUESO Y NUECES. LA SIDRA SE ESCANCIA DESDE LAS PROPIAS KUPELAS POR LOS COMENSALLES. EL MENÚ MÁS COMPLETO AÑADE AL ANTERIOR UN PLATO DE BACALAO FRITO. LOS PRECIOS OSCILAN ENTRE LOS 20 Y LOS 45 EUROS, IVA Y SIDRA INCLUIDOS. [TEXTO: MIKEL ZEBERIO/ROSANA LAKUNZA]

**S**in embargo, y al margen del menú tradicional, que cada vez se va extendiendo más e incluye pescados y otro tipo de carnes diferentes a la chuleta, existen muchísimas recetas donde la sidra se incluye, como raviolis, sopas frías donde se mezcla la sidra con manzana o bacalao, morcillas fritas de Beasain con verdura sobre manzana asada y perfume de sidra, el tradicional euskal txerri con sidra o incluso la propia caza y la dulcería. También podemos encontrar el foie con manzana, el vinagre de sidra, los buñuelos de manzana, las tartas, el queso con manzana, las manzanas rellenas, los helados de sidra o los ponches. No hay que olvidar la utilización de la

sidra en los vinagres, todo un mundo, a los que hay que ayudar para que permanezcan en la mesa sustituyendo en muchos casos a los vinagres de Módena o a los de Jerez –que no tienen por qué tener un color oscuro como el carbón-. El vinagre de sidra se puede utilizar en aliños, en adobos y en muchas salsas.

¿Y bebida? La sidra, básicamente, se consume de tres maneras: en txotx durante la temporada, en sidrerías generalmente urbanas que compran producto y abren kupelas a lo largo de todo el año (un nuevo sistema de negocio, a la vista del interés que hay por esta bebida) y embotellada.

Más residual, pero muy interesante, es el consumo casero, porque aunque en general se circunscribía hasta día de hoy al año, son muchas las casas o los caseríos que disponen de su propia instalación, donde se pueden beber sidras con un proceso de almacenamiento casi óptimo y con una edad de uno, dos o tres años. Un embotellamiento que contiene una graduación más alta que las usuales, ya que el alcohol viene dado por el punto óptimo de la maduración de la manzana, donde todo el azúcar se ha convertido en alcohol. ■



► Chocolate a la sidra (Gorrotxategi).