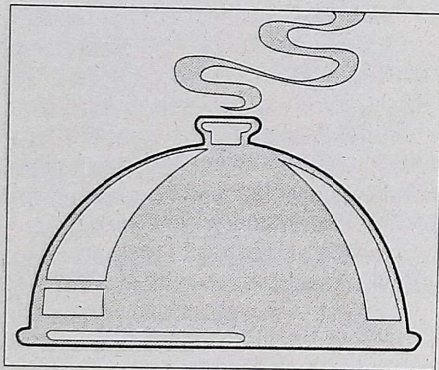


En la cocina



CON la nueva cosecha de manzana y la recién elaborada sidra entran en el juego de mezclar sabores gastronómicos dos materias primas más. La cocina tradicional vasca siempre ha mimado estos dos productos y han servido como condimentos de variados platos. La sidra ha acompañado a pescados y crustáceos, y en la repostería vasca se ha utilizado para emborrachar bizcochos y pasteles. Ahora la utilización de la manzana y la sidra conoce menos límites. Según el restaurador Martín Berasategui «hay que olvidarse de tomar la manzana únicamente como postre. La manzana y la sidra animan y mejoran muchos platos, tanto fríos como calientes. Cuando preparé un foie para evitar que quede graso añadido manzana de aquí, para que le dé ese punto de acidez».

Desde hace unos diez años, nos esta-

mos acostumbrando a ver a la manzana compartiendo plato con carnes y pescados. Desde el postre esta fruta ha ido subiendo puestos hasta aparecer en nuestras mesas como primer plato. Martín Berasategui considera que «los cocineros tenemos que aportar nuestro granito de arena al mundo tan bonito de la cocina. La sidra es un producto nuestro y de gran calidad y trato de incluirlo cuando investigo nuevos sabores».

En el menú de este incansable restaurador podemos degustar dos exquisitas novedades: ostras con gelatina de sidra y un postre de granizado de sidra con manzanas crujientes. El público vasco está preparado para probar nuevos sabores y combinaciones de ingredientes, siempre que sean de calidad. La cocina alrededor de la sidra tiene cada vez mayor aceptación.

Sin duda el paisaje de muchas localidades guipuzcoanas se encuentra vinculado a la elaboración de la sidra. Este restaurador lasartearra reconoce que le gusta cocinar con sidra «porque le da a los platos un gusto muy nuestro, arraigado al suelo donde yo he nacido y he crecido. En estos primeros meses del año, algunos rincones del País Vasco huelen a manzana y en ellos, se siente la sidra».

Berasategui se confiesa gran «defensor de la manzana, la sidra, las sidrerías y la gente que va a las sidrerías. Las sidrerías son una importante forma de entender la cocina en el País Vasco. Es bonito conservar la tradición de acudir a las sidrerías». En todos los sectores de

la hostelería se defienden con fuerza los productos autóctonos. La sidra adquiere cada año mayor calidad gracias a la profesionalidad de los sidreros. El restaurador Berasategui confía y asegura que «no hay que poner techo en la defensa de la sidra y la manzana».

El vinagre de sidra, otro sabor

La utilización de la sidra como condimento culinario es cada vez más habitual. La ensalada aliñada con vinagre de sidra tiene un sabor más suave para el paladar. Podríamos resumir este vinagre con dos de sus cualidades: suave y sano. Los médicos lo aconsejan frente a otros vinagres, porque éste contiene todos los principios activos, minerales y vitaminas de la manzana y es rico en fósforo y potasio.

Este vinagre, que resulta de la descomposición acética de la sidra, es algo más caro y puede ser éste el motivo por el que se consuma menos que los vinagres de vino.

La sidra de las kupelas que no nos dé tiempo a beber para el mes de mayo se venderá a los grandes fabricantes del vinagre. La sidra de las barricas pierde fuerza y, al no poderse embotellar, se vende a tan bajo precio el litro, que no cubre gastos. Con la sidra sobrante de 6° de alcohol se elabora un vinagre puro de color amarillento que conserva el olor a sidra. En el proceso de elaboración del vinagre de sidra, el contenido alcohólico se transforma en ácido acético por acción de las bacterias acéticas en contacto con el oxígeno.