

DISFRUTAR DE MANERA SEGURA ES POSIBLE EN PETRITEGI

La emblemática sidrería ubicada a las afueras de Astigarraga presenta una temporada 2021 repleta de novedades y con sus servicios adaptados a ofrecer una experiencia sidrera segura



Aina Otaño pertenece a una familia de tradición sidrera y es actualmente la directora de Petritegi.

En Petritegi llevan desde mayo del año pasado trabajando para ofrecer a sus clientes y amigos una experiencia sidrera segura.

Esta emblemática e histórica sidrería está ubicada a las afueras de Astigarraga, en plena naturaleza, y cuenta con amplios espacios interiores donde han establecido las medidas de higiene necesarias.

"Os animamos a que vengáis a disfrutar de manera tranquila y segura de la nueva temporada de sidrería", apunta la sidrera y directora de Petritegi, Aina Otaño. Una temporada y una cosecha de las que han resultado sidras que presentan más cuerpo que las del año anterior.

Actualmente, al frente de la elaboración de sidra Petritegi se hallan tres generaciones de la familia Otaño, conjugando experiencia, saber hacer y valentía. Gracias a la dedicación de todo el equipo de producción, esta familia continúa manteniendo viva la centenaria tradición sidrera del caserío Petritegi, que comenzó allá por el año 1526.

En Petritegi son "conscientes de que tenemos grandes retos por delante", pero se muestran seguros de que "gracias a la ilusión y dedicación de nuestro joven equipo" van a lograr adaptarse, una vez más, a la nueva situación. El objetivo es claro: "Que todas las personas que confían en nuestra casa puedan seguir disfrutando de Petritegi de manera segura. Gozatu bizitzaz elkar zainduz!" •

PETRITEGI

Petritegi Bidea
20115 Astigarraga
943 45 71 88
www.petritegi.com

La familia Otaño mantiene viva la centenaria tradición sidrera del caserío Petritegi, iniciada en 1526

Novedades de 2021

En Petritegi continúan explorando las posibilidades de la manzana autóctona, trabajando en la diversificación y en la calidad del producto.

2016

Comenzaron a comercializar su zumo de manzana ecológico: lleno de sabor y sin alcohol ni azúcares añadidos.

2017

Presentaron la primera cosecha de sidra Petritegi con D.O. Euskal Sagardoa: elaborada 100% con manzana autóctona y con el característico frescor y aromas de la sidra local. Ese mismo año también vieron la luz las primeras botellas de sidra natural espumosa Aparduna. Esta sidra se elabora en Petritegi siguiendo el método tradicional de segunda fermentación en botella y crianza en posición de rima un mínimo de 9 meses para las más jóvenes y un de mínimo de 18 para la edición reserva.

2018

Comercializaron por vez primera la Euskal Sagardoa Premium -en botella negra-, una edición limitada de una sidra delicada y muy aromática, ideal para los paladares más exigentes.

2019

Desde hace dos años, en Petritegi fermentan con su propia levadura autóctona Urtebi Haundi las sidras con Denominación de Origen.

2021

Petritegi va a presentar un nuevo producto que se enmarca en la categoría cider, una bebida refrescante de baja graduación alcohólica y mucho carácter, elaborada con manzanas autóctonas.

Otro de sus últimos proyectos es acercar la experiencia sidrera a los hogares. Gracias al **take away** se puede disfrutar en la tranquilidad de casa del maridaje de las sidras Petritegi con los mejores platos de sidrería: txuleta, merluza a la parrilla, tortilla, etc. Este servicio está digitalizado para facilitar a los usuarios el pedido a través de los dispositivos móviles y se puede consultar toda la oferta en www.petritegi.eus.

NUEVA TEMPORADA

SIDRAS PARA DISFRUTAR, AROMÁTICAS Y FRESCAS

Las sidras de Petritegi de este año "son sidras para disfrutar, con su inconfundible carácter propio y la calidad de siempre", define Otaño, quien explica que han obtenido sidras "muy aromáticas y frescas, sobre todo, aquellas con el sello de la Denominación de Origen Euskal Sagardoa, que han sido fermentadas con nuestra levadura autóctona Urtebi Haundi, y con un ligero amargor que, bien equilibrado, da mayor longitud y profundidad al paso en boca".



Petritegi elabora tres sidras con D.O. Euskal Sagardoa: tradicional, Premium y ecológica.

DEGUSTACIÓN EN MESA, CON JARRAS Y CÓDIGO QR

Con múltiples novedades adoptadas, esta sagardotegi se ha unido a la obligada medida de tener que catar las sidras en mesa, ante la imposibilidad de consumir la sidra al txotx en la bodega.

Así, para degustar la nueva cosecha Petritegi servirá sus diferentes sidras en la mesa mediante jarras, "recuperando así una antigua forma de consumo en las sidrerías que los sagardozales de mayor edad recordarán", apunta Otaño. Los comensales podrán probar algunas de las mejores kupelas de la bodega de Petritegi y tendrán toda la información a mano a través de códigos QR.