

iTXOTX!

19 maig 2014 9:30

Josep Batet Fortuny

0

22

1

1

0

He estat aquest cap de setmana en terres del País Basc i he tingut el plaer d'estar amb un bon grup de gent que forma part d'una quadrilla, nom que els defineix. Tot just arribat a lloc, de seguit, varen fer-me descobrir una de les tradicions que no pot passar desapercebuda per tot aquell que visita la seva terra. En euskera, l'anomenen sagardotegia i es diu així perquè és el lloc on es produeix i s'embotella la sidra.

Últims articles:

**Josep Batet
Fortuny**

A la part més alta d'un turó als afores del poble, mig amagat per un immens bosc de pins centenaris envoltats de vegetació humida pel plovisqueig que va caient dia rere dia, i que sembla que seguirà fins demà passat per qui ens ho explica, s'hi troba la sidreria on passarem una bona part de la vesprada gaudint del menú usual de les sidreries.

Tal com ens anem apropant a la part alta, vaig apreciand un caserí típic dels que predominen a totes les valls i muntanyes d'aquest país. Tradició i modernitat. Aquí m'he adonat que hi ha un tast del passat i un toc d'avantguarda que s'uneixen i que d'aquesta unió generosa neix un país atractiu dotat d'un estil diferent que ofereix el millor de si mateix.

Arribats a lloc, un cartell de fusta de pi a peu d'entrada, amb lletres ressenyades ens recorda on som: «Eguzkitza Sagardotegia Erretegia».

Així, doncs, he tingut el plaer d'estar a la Sagardotegia Eguzkitza de Tolosa, i puc assegurar-vos sense por de cap mena que en pocs llocs dels que he visitat amb els meus anys, he menjat amb tanta quantitat al voltant de la taula i, alhora, beure la sidra des de les mateixes tines. Ara, això sí, sempre al crit de «iTxotx!», que un o altre de nosaltres ha de cridar per anar-hi, i llavors, per tradició, a la veu d'aquest/a, aixecats, des de taula, s'encamina una mena de processó organitzada cap a la sala de tines. Allí, s'ha d'omplir el got a un nou crit de «iTxotx!» i, tot seguit, a degustar la sidra d'una de les tines que formen part de la sidreria prèviament escollida. Tot seguit, xerrar una mica amb la gent del voltant, cantar alguna cançó i cap a taula a seguir menjant el menú excepcional que ofereixen totes les sidreries al País Basc.

La tradició basca diu que els tastadors de sidra interessats en la seva compra portaven el menjar a la sidreria per realitzar el tast i llavors menjar-hi alguna cosa del que havien preparat per a tal ocasió. Amb el pas del temps, s'ha adoptat un tarannà comercial, més proper a establiment de restauració amb menús propis. Pròpiament dit, el menú de les sidreries al País Basc, i que vaig poder degustar, constà d'un primer plat que era truita de bacallà, un segon plat de bacallà amb pebrot, i un tercer, chuletón de bou, tot sempre acompanyat de la sidra Eguzkitza elaborada de forma tradicional cent per cent amb pomes autòctones. De postres, formatge acompanyat de nous i codonyat.

~ iTXOTX!

~ Per saber-ne una mica més. La Carrossa dels Dolors

~ Carnaval

~ Vint anys que celebràvem vint anys

~ La festa del Dia del llibre

~ Divendres de Dolors

~ La feina pendent

~ Premi Ambaixador dels Castells

Deixa un comentari