

Versión móvil

Hemeroteca | Edición Impresa | RSS



15 noviembre 2010

Hoy 10 / 16 | Mañana 9 / 12 |

SÍGUENOS también en: [facebook](#) [twitter](#)

Promociones DV Clasificados 11870.com Vivienda Empleo Coches mujerhoy.com Hoyvino

[Portada](#)
[Gipuzkoa](#)
[Deportes](#)
[Economía](#)
[Más Actualidad](#)
[Gente y TV](#)
[Ocio](#)
[Participa](#)
[Blogs](#)
[Servicios](#)

Tolosa-Goierrri

Estás en: [diariiovasco.com](#) > [Noticias Gipuzkoa](#) > [La dama de la manzana](#)

GASTRONOMÍA

La dama de la manzana

Txaro Zapiain, de la conocida dinastía de sidreros, lleva 25 años cocinando con manzanas. Reivindica el amargo como «el sabor del futuro» y por eso hace sus dulces con poco azúcar

13.11.10 - 02:51 - FELIX IBARGUTXI | ASTIGARRAGA.

En un país lleno de manzanas apenas hay gastronomía en torno a esta fruta. La compota por Navidad y poco más. Pero dentro de esa escasez hay una persona con un largo recorrido y mucho para contar: Txaro Zapiain, del restaurante Roxario de Astigarraga. Experimenta con distintas variedades de manzana autóctona y, por ejemplo, ofrece en su carta tres dulces diferentes de manzana, los tres monovarietales: uno, el más rojizo, de manzana Moko, otro, dorado, de manzana Urtebi Haundia, y un tercero, más tostado, de la variedad Txalaka, un tipo de manzana que es toda una institución en el Beterri guipuzcoano.

Elabora el dulce de manzana con las pieles de la fruta incluidas, porque luego el turmix ya se encarga de triturarlas, y con poco azúcar. «El azúcar mata el aroma de la fruta y el gusto. Azúcar sí, pero poco. Aquí en Astigarraga siempre ha gustado la manzana ácida [en euskera, 'gazia'] sin importar que tenga algo de amargor [en euskera, 'mikatzá']. El amargo es el sabor del futuro; el sabor de la escarola, de la acelga, del hígado», nos comenta.

Txaro se dedica a la restauración tras aprender muchas técnicas y trucos de manos de su madre, que también era cocinera; Maritxu Goñi, de Santiagomendi de Astigarraga. Es la mayor de cuatro hermanos, todos hijos de un hombre que se llamaba Roxario. La familia elabora sidra desde hace varias generaciones.

Volviendo a lo dicho: Txaro elabora ahora mismo tres tipos de dulce de manzana, uno de ellos de un tono rojizo inusual, a base de la variedad Moko. Es precisamente esta manzana una de las reinas de los elaboradores de sidra, por su alto grado de amargor, y, por tanto, riqueza de polifenoles. Quien le hinca el diente enseguida se da cuenta: es tanto el amargor que como fruta de mesa no tiene ningún valor.

Hace unos diez años empezó la Diputación a recomendar a los sidreros y baserritarras que plantaran esta variedad. Txaro sospecha que ya antes en los manzanales de su familia existía la Moko, aunque no tuviera ese nombre.

En su infancia y juventud, Txaro conoció la primacía de la Txalaka. Esta es una variedad que ha dado nombre a calles y caseríos en la zona, tal era el número de manzanos de este tipo. Y a la hora de la repostería, de los dulces de manzana, la Txalaka era también una de las reinas.

«Aunque, en otras épocas, la Txalaka era algo diferente, tenía más protuberancias [en euskera, 'pinportak'] que ahora», nos dice.

Los postres del restaurante Roxario están sujetos a la época del año. Se ofrecen también manzanas asadas, que ahora son de la variedad Reineta Gorria (una reineta rojiza, también llamada Reina de Reinetas). «Luego asamos la Errege Sagarra, la que se le dice también Errezil, sabiendo que tiene más riesgo de que explote y se desparrame en la tartera. Pero eso más tarde; ahora ese tipo de manzana está todavía en el árbol».

La tarta, en cambio, la hace con dos tipos de reinetas, que no siempre son de sus propios manzanañes. Por un lado, una reineta (por ejemplo la rugosa) que se hace papilla al cocinarla, y que sirve para poner sobre el hojaldre; y encima de esa capa, otro tipo de reineta que quede con más cuerpo. Y sobre todo ello, huevo y azúcar moreno quemado.

Luego, cuando lleguen las Navidades, la compota de Txaro será a base de Errege Sagarra (o Errezil), como en los hogares que saben lo mínimo de compotas.

Txaro Zapiain ha probado todo tipo de manzanas. No se le han acabado las ganas de experimentar. Procura que en los manzanales de la familia haya de todo, y tienen también un árbol de la variedad Urtebete, llamada así porque ese tipo de manzana dura mucho tiempo. «Nos hizo el injerto Josu Osa, con una púa que trajo de las monjas de Mutriku».

E incluso tiene algunos árboles bravíos, sin injertar. «Cuando plantas un árbol así no sabes la variedad que saldrá. Tiene su misterio». En cambio, no trabaja con la manzana silvestre, la 'sagarmíña'. «Apenas tiene carne, es todo piel y pepitas, no resulta».

«Llevo mucho tiempo haciendo postres de manzana, más de 25 años. Desde siempre he tenido afición. Antes hacía también dulces de frambuesa, de txerri-gindak (unas guindas muy pequeñas), de mirabeles...»

- ¿Qué son los mirabeles?

- Unas ciruelas pequeñas. Antes había aquí en Astigarraga tanta fruta... Era un pueblo de mucha cereza, pero no sé por qué todo eso se perdió. Dicen que desde que se puso la chimenea grande de Pasaia...

- Pero en cambio los manzanos fructifican bien.

- También es cierto.

TAGS RELACIONADOS

[dama, manzana](#)

ANUNCIOS GOOGLE

[Laranjak etxean](#)

 Naranjas MonrosLaranjarik freskoena
[www.naranjasmonros.es](#)
[Chef 2000 TI - Fabricante](#)

 Conozca Los Vendedores OficialesSi No Es Oficial,No Tiene Garantía!
[www.Chef2000.es](#)
[Adelgazar con éxito](#)

¡Sin experimentos de dietas!Adelgazar con éxito con BCM