

ANDONI LUIS ADURIZ COCINERO

## «En mi familia somos muy sidreros y es un privilegio abrir el txotx»

17.01.08 - MIKEL SORO

El prestigioso  
cocinero  
del Mugaritz  
prefiere la sidra  
al mejor champán

Feliz y emocionado completamente se encontraba ayer Andoni Luis Aduriz, el protagonista de la inauguración de la temporada de txotx en Astigarraga, junto con la sidra claro. Acababa de plantar un alevín de manzano en el manzanal del Sagardoetxea de Astigarraga, tras el acto de presentación oficial, rodeado de los sidreros de la asociación Sagardun, y luego fue el primero en saborear el primer vaso de la cosecha de esta temporada tras el grito iniciático: «Gure sagardo berria!».

**- Imaginamos que feliz de haber sido elegido a pesar de que sea el segundo cocinero que protagoniza la apertura del txotx tras Arzak.**

- Muy contento. Eso además le da más valor a mi elección. Cuando me llamaron ni me lo creía. Pensaba: fíjate la cantidad de gente que hay en Gipuzkoa y me han invitado a mí... Es un privilegio. La verdad es que estoy muy contento.

**- Además, es un cocinero de la zona de manzanales de Astigarraga. Su restaurante Mugaritz está aquí cerca...**

- Bueno, cerca de Astigarraga estamos todos ya.

**- ¿Realiza recetas de sidra en su restaurante?**

- Sí, en Mugaritz en su momento hicimos un plato con una reducción de sidra buscando el recuerdo del aroma que queda cuando la barrica está vacía. Se trataba de buscar elementos para evocar lo que es una sidrería. Pero llevado a lo hecho práctico en un plato y con sabor directo.

**- El apoyo de los cocineros a los productos autóctonos con denominación de origen, como es la sidra, es muy importante, ¿no?**

- Claro. Ha ocurrido que los cocineros son también portavoces de colectivos que tienen repercusiones sociales. Y la gente atiende lo que decimos. Tenemos que intentar entre todos pedir a los productores lo mismo que a nosotros: rigor, seriedad, hacer las cosas mejor y seguir realizando esfuerzos en esta línea. No podemos quedarnos parados nunca. Siempre hay que ir mejorando. La sidra es cultura y es nuestra cultura. Esta sidra sólo se puede hacer aquí.

**- ¿Es Aduriz muy aficionado a la sidra? En su agradecimiento a los sidreros ha citado a su aita y su abuelo, habituales al txotx en sus tiempos.**

- Mucho. Voy al año media docena de veces por lo menos. Unas, con mis amigos en la cuadrilla, y otras porque me gusta llevar a la gente de fuera a las sidrerías. También por compromisos

familiares y sociales. Ese punto informal es muy divertido y apetece mucho disfrutarlo. Además, en mi familia hemos sido y somos muy sidreros. Prefiero muchas veces una botella de sidra que una de champán. Sobre todo cuando estoy tranquilo o descansado en mi casa. Cada cosa tiene su momento. Para los guipuzcoanos la sidra siempre es muy especial. De hecho cuando mejor se bebe es cuando se comparte. Es nuestra joya gastronómica y hasta antropológica...

- **¿La sidra: con carne, pescado... o ambos?**

- Estábamos acostumbrados a beberla con la carne porque tiene más taninos. Pero ahora es compatible con el pescado y con nuestra verdura. Con cualquier producto, la verdad, se puede beber nuestra sidra.

- **Una receta a base de sidra...**

- Muchos escritores se concentran para tener ideas. Yo estoy oliendo manzanas toda la mañana y me recuerdan los aromas de las ganbaras llenas de ellas. La receta podría ser: unas manzanas reinetas asadas, con azúcar, mojadas con un poco de sidra. La sidra le cambia totalmente el aroma. Además, se puede hacer una compota y ponerla por encima. O acompañarla con queso Idiazabal.

- **Acaba de venir de vacaciones de China. Qué tal?**

- He estado de turista con mi chica, porque cuando estoy aquí casi ni me ve. Me intuye, ja, ja. Han sido las vacaciones de Navidad, que son las que más aprovecho. Hemos estado muy relajados, pero también he aprovechado para probar cosas de la cocina de allí.