

El placer del bacalao

EL MENÚ DE SIDRERÍA ES UNO DE LOS PRINCIPALES ATRACTIVOS DE LA TEMPORADA. SON MUCHOS QUIENES AFIRMAN QUE LOS PLATOS TRADICIONALES, INCLUYENDO EL BACALAO FRITO CON PIMIENTOS, LA TORTILLA DE BACALAO, LA CHULETA Y LAS NUECES CON QUESO Y MEMBRILLO, FORMAN UNA COMBINACIÓN IMBATIBLE PARA ACOMPAÑAR A UNA RICA SIDRA.

No se podría entender el éxito que cosechan año tras año las sidrerías sin la perfecta conjunción del menú tradicional. Foráneos y habituales acuden cada año al reclamo del bacalao y la chuleta, que siguen siendo los reyes de la mesa en la inmensa mayoría de los casos. Y desde luego, quienes acuden por primera vez para tomar parte en esta fiesta gastronómica optan habitualmente por entregarse al ritual que se ha consolidado a lo largo de muchísimos años y que se concreta en el menú de toda la vida.

Al mismo tiempo, cada vez más sidrerías ofrecen alternativas con la inclusión de nuevos platos en la carta, que van desde pescados a la parrilla hasta otros entrantes e incluso opciones vegetarianas, para que cualquiera pueda acudir a disfrutar de la sidra independientemente de sus hábitos alimenticios.

El mejor bacalao

Junto a la elección de una buena chuleta, el éxito de un buen menú depende de que el cocinero cuente con bacalao de primera calidad. Desde Bacalao Alcora, su responsable Edorta Aizkorreta asegura que el bacalao que procede de los caladeros de las islas Feroe y de Islandia es especialmente apreciado, "porque son aguas muy frías y movidas que provocan que el animal sea fuerte y musculoso".

Aizkorreta apunta también que una de las características más importantes del buen bacalao es que se lamina con facilidad, y siguiendo con la búsqueda de la mayor calidad, apuesta por el método tradicional del salazón para su conservación, "porque hay mucha diferencia entre el bacalao desalado tradicionalmente y el congelado al punto de sal". En su opinión, la fórmula idónea para desalar este pescado es utilizando agua fría.

Esta empresa, que provee desde hace años a muchas sidrerías, tiene en cuenta las necesidades concretas del sector; y atiende a sus clientes con un servicio diario durante el txotx para garantizar que dispongan de productos absolutamente frescos para la preparación del menú.

Según el responsable de la empresa Bacalao Alcora, cada vez gana más peso la tendencia de solicitar el pescado desalado listo para cocinar, limpio de espinas y en piezas que oscilan entre 125 y 150 gramos de peso,



para prepararlo frito con pimientos. Y al mismo tiempo, es habitual solicitar un bacalao desmigado para cocinar una jugosa y succulenta tortilla.

Últimas tecnologías en la bodega

Si la materia prima es el principal ingrediente de la sidra, no menos importante es el sistema de elaboración y conservación que se utiliza, que es clave para garantizar la calidad del producto final. La empresa Coem es especialista en el desarrollo y montaje de instalaciones en sidrerías y bodegas de vino desde hace más de medio siglo. El negocio, regentado por la familia Álvarez, tiene sus raíces en Asturias, bajo la denominación Astur Coem, aunque llevan trabajando con clientes guipuzcoanos alrededor de 15 años.

Hace cerca de tres años se establecieron en Astigarraga y crearon Euskal Coem, empresa con la que han ampliado sus servicios en Gipuzkoa. Hasta la fecha se han encargado de implantar maquinaria para la elaboración de sidra, depósitos de frío y líneas de embotellado en importantes sidrerías de zona. Asimismo, se dedican a la venta de todo tipo de consumibles como descorchadores, toneles, vasos, botellas, escanciadores, etc.

Sidrería Oiharte Sagardotegia (Zerain)
Tel. 686 29 91 58 // www.oiharte.com

Olagi
JATETXEA
SAGARDOTEGIA
Altzaga (Gipuzkoa)
Tel: 943 88 77 26

Disfruta de los CARNAVALES DE TOLOSA en el mejor ambiente de SIDRERÍA
teléfono reservas: 943.674316
USABAL SAGARDOTEGIA (TOLOSA)

aginaga
sagardotegia hotel **
Urte osoan txotxetiki Abierto todo el año
Aginaga auzoa (Usurbil)
Tel: 943 36 67 10 - 943 37 06 68
info@aginagasagardotegia.com
www.aginagasagardotegia.com

Arizia
Sagardotegia
Zarauzko Sagardoa
Tel: 943 100 489 - www.arizia.net
Frantsesbidea, Aitzte auzoa. Zarautz.

El Bacalao con el Sabor de Siempre
El Secreto de Santymar
"Este materia prima seleccionada y el proceso artesanal son el que nos hacen el bacalao"
Pol. Industrial Bidaurre Ureder, Bº Ventas, 45 Edif. D. nave A2 (RAUN)
Teléfono: 943 62 03 91 - E-mail: bacalao@santymar.net
www.santymar.net

Disfruta con nosotros de una de las pocas cosas que fueron excelentes en 2012
Es temporada de txotx.
Barkaiztegi, mucho más que una sidrería.
BARKAIZTEGI
SAGARDOTEGIA
943 45 13 04 barkaiztegi.com