



El placer más esperado

DISFRUTAR DE LAS SIDRERÍAS ES DISFRUTAR DEL BUEN COMER Y DEL BUEN BEBER. EL MENÚ CLÁSICO FORMA PARTE YA DE NUESTRA CULTURA GASTRONÓMICA, Y QUIENES NOS VISITAN APLAUDEN, AL IGUAL QUE LOS LOCALES, UNA COMBINACIÓN TAN ACERTADA.

El bacalao, la tortilla de bacalao, la chuleta y las nueces con queso y membrillo forman una alineación casi insuperable, aunque cada vez es más sencillo encontrar otras alternativas, igual de sabrosas y nutritivas, al "menú oficial".

Es frecuente encontrar propuestas de carne más allá de la sacrosanta chuleta, y así, hay quien también oferta, como plato principal, pescados como rape o cogote a la parrilla, auténticas delicias con muchos seguidores. Y no faltan las sidrerías que ofrecen incluso menú a la carta.

para satisfacer a todos los paladares.

Los expertos aseguran que la carne más adecuada para la parrilla proviene de vacas de leche viejas, puesto que su carne es más grasa. Este tipo de animales es cada vez más difícil de encontrar, ya que también es muy importante que las reses no hayan engordado artificialmente en los últimos años.

Sin embargo, algunos sidrerros optan por ofrecer carnes tiernas y fácilmente digeribles, que tal vez no tengan la profundidad de sabor ni la textura de una chuleta de vaca vieja pero que responden a una demanda creciente.

Un buen bacalao

Tanto en el caso de la chuleta como del bacalao, la calidad de la materia prima es fundamental. Desde Bacalao Alkorta, 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 pescado sea fuerte y musculoso".

Aizkorreta apunta también que una de las características más importantes del buen bacalao es que se lamine con facilidad. En su opinión, el



Foto: Bacalao Alkorta.

método tradicional del salazón para su conservación es el idóneo, "porque hay mucha diferencia entre el bacalao desalado tradicionalmente y el congelado al punto de sal". En su opinión, lo más recomendable es desalar el bacalao 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 servicio diario durante el txotx para garantizar que dispongan de productos

frescos para la preparación del menú.

Según el responsable de la empresa Bacalao Alkorta, cada vez gana más peso la tendencia a solicitar el bacalao 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 desmigado de bacalao de gran calidad para preparar la jugosa e imprescindible tortilla de bacalao.

Sagardoa Bidegile dokumentala, herriz herri ikusgai

BEGO ZUBIAK ZUZENDU-TAKO IKUS-ENTZUNEZKOKAK EUSKAL HERRIKO SAGARDOGILEEN LANA AZTERTZEN DU, IBILBIDE KULTURAL, GASTRONOMIKO, ZIENTIFIKO ETA HISTORIKOA PROPOSATUZ.

Irailean Donostiako Zinemaldian aurkeztutako 'Sagardoa Bidegile' dokumentala herriz herri ikusteko aukera izango da aurtin, sagardotegien denboraldiarekin bat eginez. Urtarilean, esaterako, Legutión (29an), Urmietako Saroben (30ean) eta Beasaingo Igartzan (31an) ikusi ahal izango da, eta otsailean, Zumarragako Zelai Ariztin (19an) eta Sopelako Kurtzio (26an). Filma beste herri batzuetan ere proiektatzeko asmoa dute, adibidez, Hernanin, Arrasa-

ten edota Beran. Gainera, EiTbn ere eskainiko dute apirilean.

Bego Zubia Gallastegik zuzendutako dokumentalak Euskal Herriko sagardogileen lana aztertzen du, ibilbide kultural, gastronomiko, zientifiko eta historikoa proposatuz. Ekoizleak Pixel eta Elhuyar izan dira, eta EiTbren partaidetza eta Gipuzkoako Sagardogileen Elkartearen laguntza izan dute.

Dokumentalak urtean lau hilabetez, urtariletik apirilera, euskal sagardotegietan errepikatzen den

egoeraz hitz egiten du: milaka pertsona, bertakoak zein kanpokoak, sagardotegietara hurbiltzen dira tortilla, bakailaoa, txuleta eta gazta jatera, eta txotxera deitzen duen ahotsa entzundakoan sagardoa edatera.

Gipuzkoako Sagardogileen Elkartearen ustez, "oso interesgarria" da Zubiak proposatutako lana, "aspaldi ez baita sagardoaren inguruan horrelako dokumentalik egin jendeak kultura horren jakintza izan dezan". Horregatik, egitasmo horretan "bide-lagun izan gara", aipatu dute.

ALKORTA BAKAILUAK
BAKAILAO GEZATU, GAZI ETA KONJELATUAREN ELABORAZIO ETA BANAKETA

Albitzuri Poligonoa 1A-11 Nebeak - 20670 Elgoibar - Gipuzkoa
Tel. 943 744 561 - 943 744 501 - Fax 943 740 962
www.bacalaoalkorta.com - e-mail: bacalaoalkorta@bacalaoalkorta.com

Konturik txikiarik ere
KONTU HANDIZ LANDUTA
LA PERFECCIÓN EMPIEZA
en el cuidado de los detalles

Zelaia
Sagardo naturala
Sidre naturala

MAINTENEDU DU
SAGAR HERRIKO ELKARTEAREN
LAGUNTZAREKIN