



3 SIDRAS MUY ESPECIALES

"Gartziategi", sidra natural elaborada exclusivamente con manzana de Euskal Herria, **"700"**, hecha con manzanas recogidas a más de 700 metros de altitud, **"Anne"**, creado con manzanas de la cosecha de 2018 criadas con aporte de madera como un gran vino. Son las nuevas y geniales creaciones de los hermanos **Ander y Nere**, jovencísimos responsables de la sidrería Gartziategi, que quieren dar un golpe de timón al mundo de la sidra hacia los caminos de la calidad y la modernidad... **Txotx !!**

■ **GARTZIAATEGI** Tel. 943 46 96 74
Martutene Pasealekua, 139 - DONOSTIA





Alberto Benedicto

www.aquavitaecocktails.com

¿EN BUSCA DE LA NORMALIDAD PERDIDA?

Después de estos meses de confinamiento lo que más deseamos todo el mundo es volver a esa antigua normalidad, a esa rutina del día

a día, a poder acercarnos a la barra y disfrutar del surtido de pintxos, disfrutar de la cuadrilla o bien llegar a una terraza y sentarnos tranquilamente sin tener que esperar a que nos den paso... pero la cuestión es: ¿esto es mejor o peor que lo que teníamos antes? La respuesta es ni mejor ni peor, es diferente, esto nos va a traer cosas buenas a las cuales no estamos acostumbrados, como por ejemplo ser más pacientes, esperar nuestro turno, además de que esto provocará que nos esforcemos día a día en dar una mejor atención y un mejor servicio.

En estos días he tenido la ocasión de charlar con muchos compañeros, no solo con cocteleros sino también con cocineros, pasteleros, sidreros, carniceros, fotógrafos... y con cada cual que hablaba nos motivábamos mutuamente para buscar nuevas alternativas al futuro, es decir, no buscar volver a hacer lo que estábamos haciendo antes del confinamiento sino buscar nuevas soluciones, nuevos productos, nuevas experiencias y, como no, nuevos retos. Ander y Nere son dos de estas personas con las que he estado hablando en estas últimas semanas. Son sidreros y los propietarios de la Sidrería Gartziategi de Astigarraga. El reto que ellos tienen es dignificar el mundo de la sidra, y como no, innovar con productos nuevos, pero siempre respetando el producto y las tradiciones. Nos juntamos un día, en el cual ellos me presentaron sus nuevos productos, y yo les elaboraba un par de cocteles con ellos: el Dry Sagardoa, coctel con el que en 2015 ganamos el 1º Campeonato de coctelería con sidra y el Sagardojito, una versión

de un mojito cuya fórmula os ofrecemos aquí.

No podría haber realizado estos dos cócteles con una misma sidra, pues son cócteles completamente diferentes: el primero es un cóctel aperitivo, potente, sabroso y el segundo es un cóctel digestivo, es decir un cóctel largo y refrescante. Esto lo pude hacer gracias a Nere y Ander, que han creado tres tipos de sidras completamente diferentes, una sidra totalmente novedosa, Anne, la cual ha sido elaborada como si fuera un vino, pero en lugar de con uvas con manzanas, habiendo también pasado por barricas de roble. El otro tipo de sidra, ha sido una sidra muy compleja y redonda, pero a la vez refrescante llamada 700, ya que sus manzanos se encuentran a más de 700m de altitud y con la cual les preparé el cóctel Dry Sagardoa, pues su potencia aromática marida perfectamente con el Umeshu Choya y la Gin, los otros dos ingredientes de este cóctel. Y, por último, pero no menos importante,



sino la más tradicional y refrescante con la cual he realizado el cóctel que os traigo hoy, el Sagardojito, el cual me gustaría que las sidrerías pudieran ofrecer como colofón final a una comida o cena. ¿Por qué? Pues porque como os comentaba al principio, es un momento de cambiar, de girar de rumbo, y el hecho de poder tomar un cóctel de postre en una sidrería elaborado con su propia sidra me parece que es una manera muy interesante de ser disruptivo e innovador, además de buscar nuevas experiencias con las que nuestros clientes disfruten y también sea un valor diferencial en momentos de dificultad como son los que estamos viviendo actualmente.

Por ello, os animo a que seamos disruptivos no sólo profesionalmente, sino en nuestro día a día y buscar maneras diferentes de comunicarnos, maneras diferentes de convivir... maneras diferentes de sentir nuevas experiencias tanto en el mundo gastronómico como en el mundo real.

Es raro que en este artículo hable poco de coctelería, pero creo que lo he sintetizado todo en el cóctel que os traigo hoy que no deja de ser un mojito clásico, pero sin duda con un toque muy especial. Un toque nuestro, simplemente cambiando un ingrediente, el agua con gas por

sidra, y utilizando productos de cercanía como la hierbabuena Astigarraga o unos limones verdes de un huerto de Hernani, con los que podemos transformar un cóctel caribeño en un cóctel nuestro.

SAGARDOJITO

INGREDIENTES:

- 5 cl Ron Plantation 3 Star
- 2,5 cl Sirope de Caña de Azúcar Monin
- 2,5 cl Zumo de Lima
- 10 cl Euskal Sagardoa Gartziategi
- 1 ramillete de hierbabuena
- 1 manzana verde

ELABORACIÓN:

Esta receta es una versión del mojito tradicional, pero en este caso hemos sustituido la soda o agua con gas por la Euskal Sagardoa Gartziategi, dando así un guiño a uno de los cocteles más internacionales con una de nuestros productos mas representativos.



— FOR JU —

MALA GISSONA

CRAFT BEER

**MALA GISSONA ASKO DUZU BARNEAN
HAY MUCHO MALA GISSONA EN TI**

Decúbrelo en: malagissona.beer