

Una sidrería catalana

UN JOVEN COCINERO DONOSTIARRA HA DECIDIDO QUE NUESTRAS AFAMADAS SIDRERÍAS DEBIAN CONOCERSE FUERA DE EUSKADI, Y HA APROVECHADO SUS CONOCIMIENTOS PARA PONER EN MARCHA UNA RÉPLICA EXACTA, EN BARCELONA, EXPORTANDO NUESTROS PRODUCTOS, COSTUMBRES Y MENÚ. EN LOS DOS MESES QUE LLEVA ABIERTO EL RESTAURANTE KUPELA, COMO LE DENOMINA, HA INTENTADO INTRODUCIR EL RITUAL DE LAS SIDRERÍAS ENTRE LOS CATALANES, AUNQUE CONFIESA QUE EL «TXOTX» NO ES FÁCIL DE ASIMILAR, POR LO QUE TIENE QUE EMPUJAR A SUS CLIENTES A QUE SE LEVANTEN PARA DEGUSTAR LA SIDRA DIRECTAMENTE DE LAS KUPELAS.



Carne de viejo

Una de las sorpresas que más ha llamado la atención a los clientes de Kupela es la calidad de la carne, ya que en Cataluña es habitual el consumo de ternera, pero no de carne de viejo. La preparación que es habitual en Euskadi, poco hecha, a la brasa y con sal marina, aún mejora su acogida. Y lo mismo se podría decir de la tortilla de bacalao, que se presenta como es tradición, muy jugosa, rompiendo también algunos moldes pero recibiendo mucho aprecio de los clientes catalanes. Los chuletones son de kilo o más, con hueso y sin espinazo, y quienes los prueban muestran su sorpresa por lo jugosos y tiernos que están pese a su grosor.

Además, en este restaurante la carne se presenta en la mesa con unos cortes pero semi cruda, para que cada uno pueda acabar de hacérsela sobre una piedra de cantera que se sitúa en la mesa.

Estas piedras han estado calentándose en el horno durante tres o cuatro horas, de modo que en el momento de sacarlas permiten ajustar el punto al gusto de cada cual y mantener la carne caliente.

Ese txotx desconocido

Para romper el hielo, David obsequia a sus clientes con un vaso de sidra nada más entrar en el local, para que conozcan la bebida y decidan si quieren acompañar con ella el resto la comida. En muchos casos aceptan, aunque más complicado es incentivar que se levanten por su propia iniciativa a rellenar el vaso. Es el propio David el que les anima a abandonar la mesa y cumplir la tradición, aunque en ocasiones los clientes prefieren servirse la sidra de una jarra.

Sin embargo, para quienes prefieran una alternativa a la sidra, también disponen de txakoli y de un tonel de vino, de 300 litros, del que también se pueden servir directamente.

Materia prima

El reto de mantener una sidrería en Cataluña choca con el reto de lograr productos de calidad que no hagan perder nada de la tradición y el sabor a que estamos acostumbrados. David de la Cruz trae la sidra de Zapiain, y la coloca en una barrica que ha adquirido a un tonelero donostiarra del barrio de Berio. También adquiere en Euskadi pimientos de Gernika, anchoas del Cantábrico, txakoli de Eizagirre, y sobre todo, presume de presentar el mismo chuletón típico de las sidrerías vascas. Buscando introducir los platos típicos vascos, David añade al menú habitual otras variantes, como lacón, ensalada de vinagreta templada de jamón ibérico con queso idiazabal, o revuelto de hongos. De segundo también ofrece bacalao al pil pil, chipirones en su tinta, o lubina a la donostiarra.

Puestos a importar, también ha llevado a Cataluña las costumbres de su tierra, y el pasado 19 pudieron disfrutar de una cena de San Sebastián que contó con una buena afluencia de la colonia vasca. Un local especialmente decorado, el reparto de tambores, una buena cena y la retransmisión de la izada por televisión hicieron el resto. Quienes deseen conocer esta sidrería en algún desplazamiento a tierras catalanas la encontrarán en la avenida de la Constitución 426 de Castelldefels (Barcelona), Tel.: 93-6646510.

David de la Cruz, de 33 años, cuenta con experiencia en la cocina adquirida en San Sebastián, no en vano regentaba junto con su familia el restaurante Las Tablas. Según confiesa, aprendió ahí los secretos de la cocina tradicional, la misma que ha querido llevar a Cataluña, aunque con algún pequeño toque vanguardista. Del establecimiento familiar dio su primer salto a un restaurante del polígono de Oiartzun. Pero la oferta de un establecimiento catalán, que buscaba un chef vasco, le acabó llevando a aquellas tierras, en las que durante unos años estuvo trabajando por cuenta ajena.

Sin embargo, su iniciativa personal le ha llevado a inaugurar, el pasado mes de noviembre, su propio restaurante. Su apuesta le ha permitido hacer lo que siempre ha querido: ofrecer productos típicos vascos, de la máxima calidad, para «vender» lo mejor de nuestra gastronomía. La acogida está siendo buena, sobre todo porque, según destaca, en Cataluña la cocina de nuestra tierra está muy prestigiada, aunque los establecimientos allí asentados y que lucen la etiqueta de «vascos» no ofertan la misma calidad que conocemos aquí, en su opinión. Como ejemplo, asegura que los bares de pinchos catalanes, pese a su éxito, no sueñan ni con hacer sombra a cualquier establecimiento de la parte vieja donostiarra.



Errekaxto plaza, 5-8 • ASTIGARRAGA (Gipuzkoa)
Tel./Faxa: 943 55 56 51 • Mug.: 609 429 622

GIPUZKOAKO KORTXO TAPOITEGIA

Ardo, sagardo eta txakolinarentzako kortexoetan espezialista

Errekaxto plaza, 5-8 • Tel.: 943 55 56 51 • ASTIGARRAGA (Gipuzkoa)

NUEVO:
ELIMINACIÓN DEL POSO EN
LA SIDRA EMBOTELLADA



ISASTEGI
sagardotegia

Aldaba-Txiki Auzoa 15 A
TOLOSA
Tel. 943 652 964

ALTZUETA

Tolare - Sagardotegia

Urtarrilak 31 tik aurrera,
astartetik
larunbatera

Tel. 943 55 15 02

Osinağa Auzoa 7 - Hernani



ASTIGARRAGAKO YDALA

GUZTIOK GONBIDATUTA ZAURETE
GURE HERRIA ETA GURE HERRIKO
SAGARDOTEGIAK BISITAZERA.
SAGARDOA GOZA EZAZU GURE
HERRI HAU ERREZPETATUZ



BIXENTE ARRIZABALAGA
ALKATEA

DESDE EL AYUNTAMIENTO
QUEREMOS INVITAR A TODOS A
QUE VISITEIS ASTIGARRAGA Y
NUESTRAS SIDRERIAS,
DISFRUTANDO Y RESPETANDO
NUESTRO PUEBLO

SAGARDOTEGIA
BIHOTZA