



Una tarta a la sidra para la temporada

EL gremio de pasteleros artesanos de Guipúzcoa se ha unido a la tendencia iniciada por sus colegas alaveses de crear postres unidos a festividades concretas. Si las Tartas Guipúzcoa o Arantzazu han nacido de conmemoraciones particulares; el éxito de las sidrerías, el grito de ¡Txotx! y el barrikote, estaban demandando un postre específico y de calidad.

La tarta Sagardoa, tarta de sidra, se presentó el pasado martes en Astigarraga. Una labor de creación compartida entre siete pasteleros y que será asumida por todos los asociados del gremio durante los meses invernales. Las pastelerías Haway y Kai Alde de Hondarribia, Fernando de Rentería, Otaegui y Txuri Urdiñ de San Sebastián, Onaindia de Arrasate y Unanue de Ordizia han unido sus conocimientos para diseñar este pastel en el que la tradición vasca de la masa de bizcocho almendrada, y el gusto de una crema aromatizada permiten tener un complemento exclusivo para las cenas de sidrería... y caseras.

Un bandeja de mazapán con mantequilla hace de soporte a una pasta genovesa, no muy habitual entre nosotros, y una crema de sidra. El núcleo central de la nueva tarta es su «genovesa» de sidra. Es esta masa una sofisticación del bizcocho, cercana al Plum Cake inglés, en el que parte de la masa del bizcocho de huevos se sustituye con mantequilla y se enriquece la harina de trigo con nuez y almendra molida. Los frutos secos tan clásicos de nuestras sidrerías y del «pastel vasco» se aromatizan con sidra.

La pasta dicha va rellena de una crema pastelera en la que la sidra forma parte principal, dándole las características propias del acontecimiento que se festeja.

Es una tarta no muy dulce, con un sabor consistente y fuerte y que llena al comensal pero no le empalaga. Una creación de la pastelería moderna en la que se ha incorporado la idea clásica de nuestros postres con el sabor que los aficionados a las kupelas han degustado tradicionalmente.

Una creación acertada que hace falta sea apoyada en primer lugar por los sidrerros que acogen en estas fechas a los múltiples partidarios de esta fórmula de gastronomía popular. El tradicional final de la cena de sidrería, nueces y queso (membrillo en algunos casos) se enriquece con esta creación a la medida: hija del desvelo de los activos pasteleros artesanos de Guipúzcoa.

• PASTELERÍA SAGARDOA •

pasteleros de Guipúzcoa.

En pastelerías artesanas de la provincia

Tarta de 10 raciones: 2.000 pesetas.