

Con calor de parrilla y roja por dentro

Una buena chuleta ofrece el momento culminante del menú de sidrería.

Un buen bacalao, en tortilla, frito o en salsa, y una buena chuleta, forman la base de lo que se ha convenido en llamar menú de sidrería. El consumidor, con razón, es cada vez más exigente con lo que bebe y come, de ahí que la calidad de los alimentos esté en el punto de mira de proveedores y clientes.

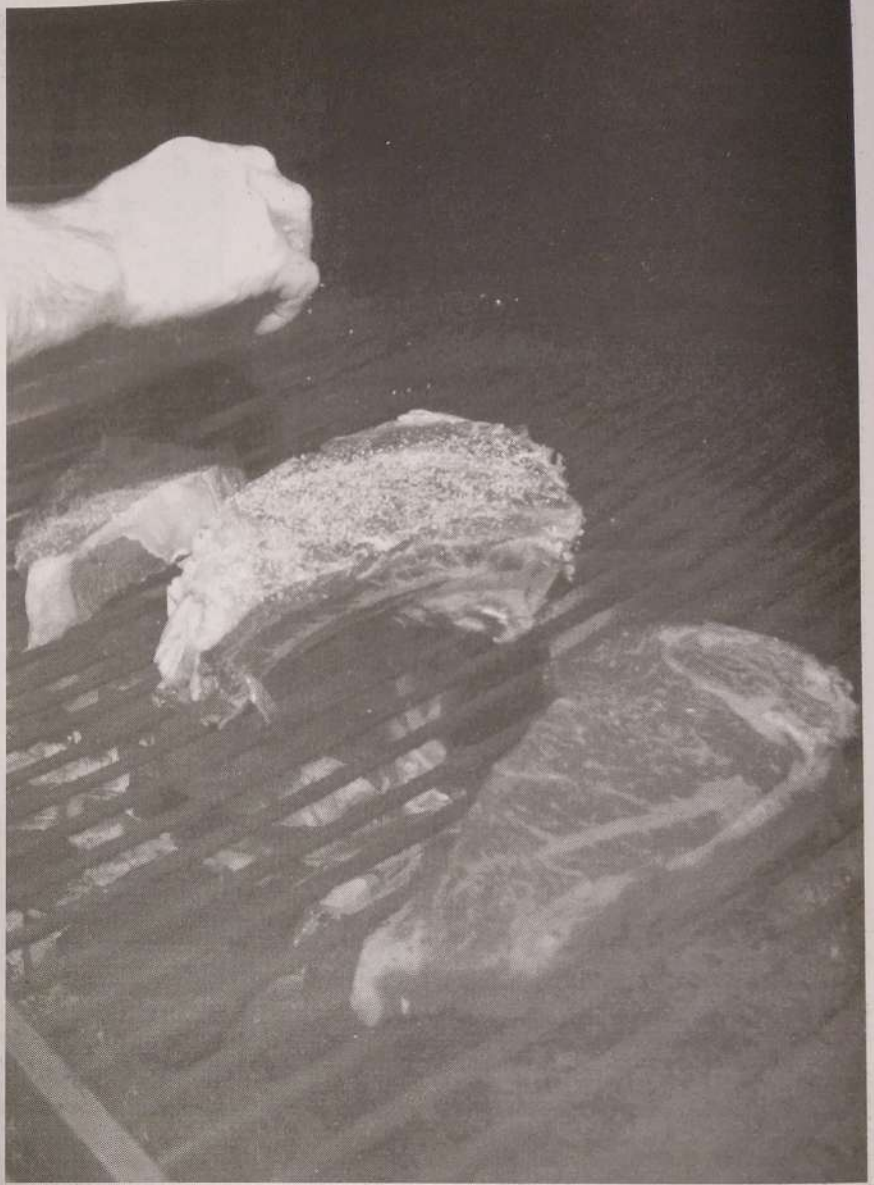
El que en la actualidad conocemos como menú de sidrería parece contar con una larga tradición, pero en realidad está unido al surgimiento del txotx, hace alrededor de cuatro décadas. Todavía no hace muchos años era normal que el cliente acudiese a las sidrerías con sus barras de pan, alguna cazuela de bacalao y unas buenas chuletas compradas en la carnicería de confianza. Esa imagen prácticamente es historia porque es el propio sidrero el que se encarga de ofertar esas y otras viandas en su sidrería. El sagardozale actualmente se acerca a degustar sidra sin preocuparse de nada más. ¿Nada más? Seguro que también con un concepto cada vez más exigente de la calidad de lo que va a comer y beber.

Esa exigencia ha generado lógicamente una preocupación en el sector sidrero por mejorar que se

traduce, a su vez, en transmitirlo a sus proveedores.

¿Alguien se ha parado a pensar cuantas chuletas se comen en los tres o cuatro meses de la temporada de txotx en las más de ochenta sidrerías oficialmente censadas en Euskal Herria? ¿Cuántas vacas son necesarias para responder a la demanda? Las cifras tienen que ser importantes con semejante consumo. De cada vaca se obtienen dos lomos o cintas, entre 30 y 40 chuletas. ¿De donde sale tanta chuleta?

«Atendiendo a esa demanda nosotros rastreamos el mercado y compramos la carne donde hay posibilidad de selección, desde Euskal Herria a Galicia pasando por toda la cornisa cantábrica, y en Centroeuropa, especialmente en Alemania, donde hay un gran nivel de calidad. Después, mantenemos la carne dos o tres semanas en cámara en un proceso de maceración que desemboca en un producto más tierno y mejor en todos los sentidos», señala Imanol Jaka, responsable de la Empresa Txogitxu, especializada en carnes y proveedora de numerosas sidrerías. «Buscamos la vaca de leche porque se sacrifica con más años de vida, entre 8 y diez años. Ofrecen una carne con más grasa y que tienen mejor sabor en boca. Son carnes que necesitan ser bien tratadas en la parrilla, poco tiempo pero con fuego fuerte, de tal forma que se consiga una chuleta con un ligero tostado por fuera, pero roja y sabrosa por dentro. La sal también juega un importante papel. Utilizada en exceso tapa o enmascara sabores. Hay que echar lo justo y siempre al final



Inxu Sarmiento

El menú de sidrería está unido al surgimiento del txotx, hace alrededor de cuatro décadas.

«Es importante que el aroma y sabor sean buenos y que perduren»

del asado. Por todos estos detalles y para facilitar el trabajo del parrillero nosotros suministramos chuletas con el mismo grosor, cinco centímetros. Así, el que asa la carne tiene más sistematizada su tarea», apunta Jaka.

La chuleta debe pasar una auténtica prueba de fuego, nunca mejor dicho, porque además de pasar por la parrilla, debe satisfacer a personas que han llegado hambrientas a la sidrería pero que ya han «matado» el gusanillo inicial con el bacalao y, casi siem-

pre, con generosas raciones de pan. «Al tener el estómago medio lleno el nivel de exigencia para la carne es más alto. Es importante que el aroma y sabor del asado sean buenos y que perduren en la boca. Es más importante un buen comportamiento en boca que demandar que sea muy blanda, a pesar de que las nuevas tendencias *light* hacen que el consumidor busque texturas muy tiernas. En mi opinión es preferible primar aromas y sabores», reconoce Imanol Jaka.



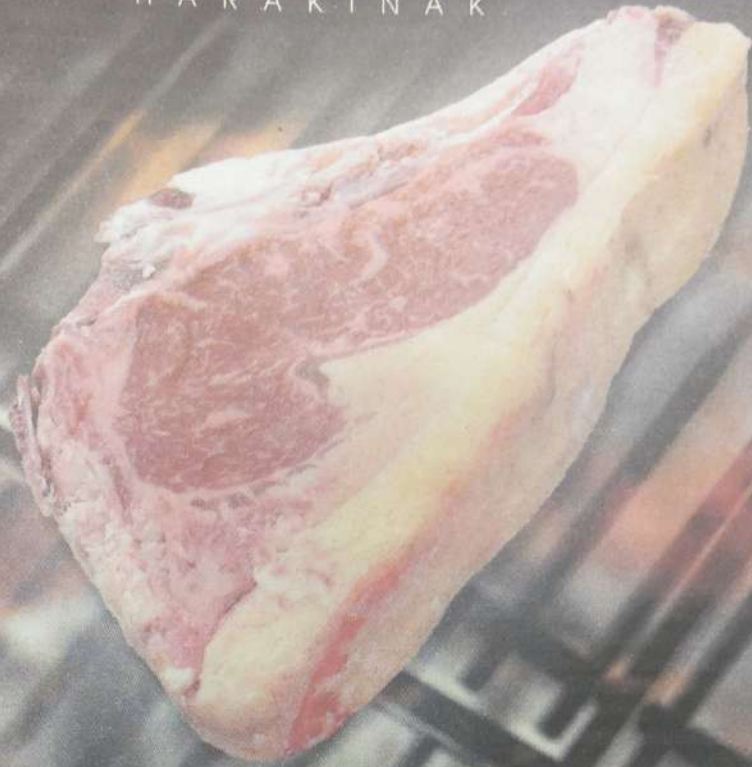
Astigarragako Udala



CARNICAS

TXO
GI
TXU

HARAKINAK



Kalitatezko haragi gorria.

Sagardotegi eta erretegi hoberenen banatzaileak gara. Galdetu iezaiguzu eta zure beharrei, gustuei eta lehentasunei egokitutako erantzuna emango dizugu.