

La sidra acompañada de un buen chuletón

Todos los años coincidiendo con el día de San Antón (17 de enero) se da inicio a la temporada de las sidrerías con el popular txotx que consiste en la apertura de las barricas en las que se ha elaborado la sidra. Con el tiempo, acudir a las sidrerías se ha convertido en un acontecimiento social, ya que la sidra se acompaña del típico menú de sidrería.

Hay muchos comerciantes que, aprovechando el tirón de este menú típicamente euskaldun ha montado un negocio de sidrería, eso sí, a pesar de que en Nafarroa hay muchas, pocas de ellas fabrican propiamente su sidra. Todas ellas comparten un mismo o parecido estilo e instalaciones: una serie de mesas largas con bancos en vez de sillas individuales, un aire de baserri antiguo y mucha piedra. En el ambiente, una mezcla de olor a carne y brasas al rojo vivo. Al fondo, unos 15 a 20 metros, ocho barriles gigantes con sidra, donde cada comensal puede servirse su vaso cuantas veces quiera. Acompañando a este jugo, un menú completo: una ensalada para picar, una tortilla de bacalao, un buen chuletón a la parrilla y queso con nueces y membrillo. Un menú que puede aumentar o variar de un sitio a otro, pero que nunca prescindirá de estos platos, base de cualquier sidrería.