



12 MILLONES DE LITROS PARA CONSUMIR

## Chuletón, tortilla de bacalao, queso y mucha sidra: comienza la temporada de sidrerías vascas

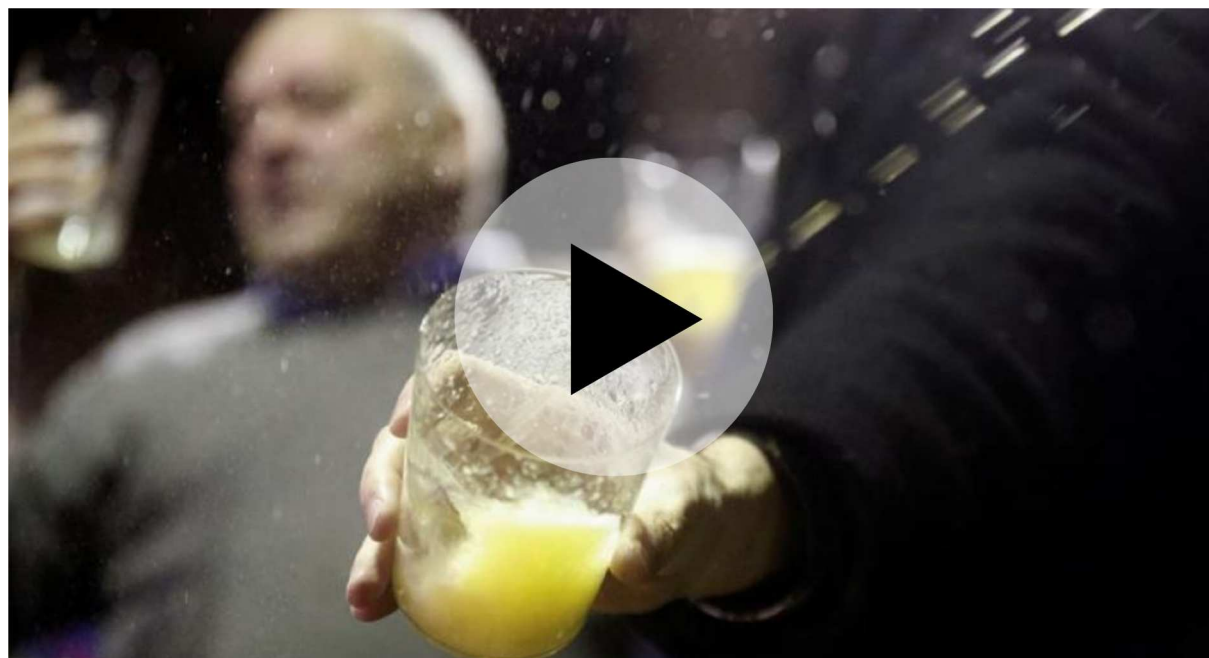
Hay **tradiciones** que se mantienen en el tiempo. Empieza la temporada de sidrerías, tres meses para consumir 12 millones de litros de esta bebida que este año tiene seis grados de **alcohol**. Junto a la **sidra** en sus cupelas, el chuletón, la **tortilla** de bacalao y el idiazábal con nueces, consumido todo en **mesas corridas**

Bienvenidos al paraíso del chuletón, la tortilla **y, sobre todo, la sidra**. Comienza la temporada de sidrerías vascas, tres meses en los que estos locales se llenan de cuadrillas sedientas y hambrientas: "La carne es acojonante", "Pero que esté poco hecha, por fuera que esté tostadita pero por dentro que esté cruda", comentan algunos comensales sobre la comida.

Para lograrlo, los cocineros trabajan con huevos de corral para elaborar las **tortillas de bacalao y con gigantescos chuletones** de primera calidad: "Voy jugando, y cada vez que me la van marcando o me la van pidiendo la paso a la parrilla del medio. Y luego ya en el momento en que la piden, la pongo a asar", explica Unai Pauli Fernández, cocinero de la Sidrería Zelaia.

Desde siempre el **rito gastroetílico es el mismo**: se devoran las tortillas, los chuletones o el queso con nueces. "Nosotros mantenemos la esencia de comer de pie para que se relacione más la gente", argumenta Jaione Gainzerain, gerente de la sidrería. Hasta que llega el momento de acudir vaso en mano a la barrica, pues ésta se abrirá para ofrecer la sidra de temporada.

"Este año tenemos la característica de que la **cosecha aquí ha sido muy abundante**, ha sido un año excelente", comenta Oihana Gainzerain, responsable de Producción. "Esto es una filosofía que realmente es aquí", "El ambiente es buenísimo, toda la gente se mezcla y se relaciona", relatan varios clientes.



Este año las sidrerías vascas servirán **12 millones de litros de este zumo fermentado de manzana**, quien quiera disfrutar de un menú de sidrería con tanta sidra como quiera puede hacerlo por un precio aproximado de 35 euros. Hasta finales de abril quien lo desee tendrá estos manjares a su disposición. Un consejo, vengán en transporte público, la sidra este año está deliciosa y entra como el agua, pero tiene seis grados de alcohol.