

LA SIDRA

Ciertamente, el gran éxito de la sidra vasca ha consistido en que el consumo de ésta ha sido capaz de abandonar los ambientes excesivamente reducidos en los que estaba encerrado para imbuirse de una forma muy efectiva en el tejido gastronómico del País Vasco. Quizás, la clave de todo ello consistió en que, tanto desde las instituciones como desde las empresas ligadas a la producción de esta bebida, se supo transmitir al consumidor la idea de que la sidra no es, simplemente, un refresco elaborado de una forma más o menos casual y cuyo consumo resulta anecdótico. Por el contrario, en el País Vasco, tanto la iniciativa pública como la privada, fueron capaces de proporcionar a la sidra una imagen de bebida "seria" similar a la que ya poseía el vino o, en menor medida, la cerveza.

Los primeros años ochenta del pasado siglo XX resultaron claves para reforzar el proceso de producción y consumo de la sidra guipuzcoana, que es, básicamente, la sidra vasca. La consecución de una imagen "seria" para esta bebida exquisita, hecho que la aproximó a puntos de consumo y de distribución donde no hubiera llegado de otra manera, se consiguió gracias a un cambio importante que se produjo en la imagen cultural de este producto. Pero esta evolución no se produjo casualmente. Para ello, las sidrerías debieron modernizar radi-

calmente sus métodos de producción y comercialización; los distribuidores debieron realizar un esfuerzo importantísimo por acercar esta bebida a puntos de venta hasta entonces impensables, como las grandes superficies; bares y restaurantes debieron de ofrecer las mejores sidras a sus clientes como ya entonces ofrecían los mejores vinos, los mejores cavas o las mejores cervezas; y, sobre todo, el consumidor debió acostumbrarse a conocer, degustar y apreciar el valor de la mejor sidra como anteriormente ya lo había hecho con el vino o con la cerveza.

Ciertamente, el éxito del consumo de sidra en el País Vasco también ha tenido mucho que ver con la exitosa unión de este producto con la tradición y el folklore de la región. De esta manera, y en un proceso que también comenzó durante las dos últimas décadas del pasado siglo XX, la sidra vasca se identificó, tanto nacional como internacionalmente, como la bebida de la tierra y, de esta manera, se consiguió una exitosa identificación producto-zona geográfica como la que ya poseían otras bebidas como, por ejemplo, el vino tinto y La Rioja o el cava y Cataluña. En este sentido, por ejemplo, Asturias está teniendo actualmente muy en cuenta el modelo empleado en el País Vasco para prestigiar su sidra, con el objetivo de conseguir una identificación similar entre la sidra de esta región y el concepto de "Principado de Asturias" □

SIDRERÍAS DE GIPUZKOA

Las sidrerías guipuzcoanas se mantienen en el difícil mercado gastronómico de la región ofreciendo al cliente asiduo o esporádico los productos más típicos de la zona y, sobre todo, proporcionando al visitante la posibilidad de degustar la sidra en su ambiente más adecuado: recién extraída de las barricas. Las sidrerías basan su éxito en que han sabido conjugar de una forma poco corriente las excelencias de unos platos típicos altamente sabrosos para todos y las peculiaridades de un folclore autóctono que resulta extremadamente interesante tanto para las gentes del país como para los visitantes del exterior.

Cuando se entra en el comedor de una sidrería y se siente el frescor húmedo que circula entre las numerosas barricas que cubren el lugar, te das cuenta de que no estás en un restaurante normal.

En algunos de estos locales todavía se mantiene la tradición de cenar de pie mientras con el vaso en la mano el comensal va probando las diferentes clases de sidras que el "sidrero" ha elaborado a lo largo de la temporada, pero lo más habitual es que cualquier sidrería guipuzcoana cuente ya en su comedor con numerosas y amplias mesas de madera en las que se puede cenar con más comodidad.

Salvo pequeñas diferencias, todas las sidrerías ofrecen la misma variedad de platos sencillos, sabrosos y característicos de la cocina vasca de siempre: tortillas de bacalao, diferentes revueltos de huevo, chuletones a la brasa, besugo o merluza al horno, bacalao frito con pimientos y de postre, el queso, el membrillo y las nueces sin los que ninguna sidrería puede considerarse como tal.

Indudablemente, la bebida de la casa es la sidra que bien se puede probar rotando por las diferentes barricas que acompañan a los co-

mensales, o bien embotellada en la propia mesa.

La sidra es el alma de la fiesta y el producto que acapara gran parte de las conversaciones de los comensales; la sidra une a los visitantes, dirige la cena y convierte a la sidrería en un espléndido escaparate de esa tradición autóctona que aúna la fuerza del grupo, de la "la cuadrilla", con la solidaridad y la alegría características de una región que ha sabido desde siempre mantener y potenciar algunas de sus mejores y más arraigadas costumbres □

LO QUE HAY QUE SABER

- Las sidrerías guipuzcoanas se encuentran diseminadas por toda la provincia pero principalmente se concentran en la zona de Astigarraga y sus alrededores. (Ver mapa adjunto).
- Las sidrerías no funcionan como tales durante todo el año. La temporada comienza a finales de octubre y finaliza a mediados de abril.
- Los precios no son siempre uniformes y dependen de cada local pero suelen rondar entre los 25 y los 35 euros. Evidentemente, con derecho a consumir toda la sidra que se desee.
- Para el acceso a las mismas suele ser necesario tomar carreteras secundarias. Es necesario informarse con detalle de los itinerarios antes de partir.
- Existe la creencia de que en las sidrerías solamente puede beberse sidra y hay personas que no van a la misma por no apreciar esta bebida. Esto no es cierto. Aunque, lógicamente, en las sidrerías todo gira alrededor de la sidra y el consumo de esta bebida es el elemento principal de la velada, también es posible pedir vino o, incluso, algunos refrescos. Las personas a las que no guste la sidra, también pueden disfrutar del magnífico espectáculo gastronómico que supone cualquier sidrería guipuzcoana.
- Durante los últimos años se han abierto también algunas sidrerías en las zonas gastronómicas de Donostia y de algunas localidades importantes de Gipuzkoa. Aunque no son las sidrerías tradicionales, los productos que se sirven en las mismas, en general, son los mismos que en las sidrerías tradicionales. El ambiente es parecido al de una sidrería tradicional.

