



José Joaquín Otaño, alma máter de la sidrería Petritegi, escancia sidra de una de las kupelas. 22 MIKEL FRALDE

Momento de hacer txotx

Petritegi. Este establecimiento de Astigarraga ofrece diferentes menús para disfrutar de la temporada sidrera



ORAITZ GARCÍA

Ha llegado el momento de la tradicional peregrinación a las sidrerías de nuestro territorio. Y hace diez días Eneko Atxa daba comienzo a una nueva temporada sidrera con el habitual grito de: «¡Hau da gure sagardo berria!». Alrededor de cuatro intensos me-

ses nos quedan por delante para conocer de cerca cómo es la cosecha de 2016, cuatro meses en los que seréis muchos los que os acercaréis a Astigarraga, Hernani u otras localidades sidreras. Y hoy nos acercaremos a uno de esos templos, un histórico, Petritegi Sagardotegia. Situado en un caserío cons-

truido allá por el siglo XVI, el edificio ha visto pasar 500 años de la historia de nuestro país. Pero no fue hasta comienzos del siglo XX hasta que aterrizó en el mismo la familia que hoy en día lleva las riendas de Petritegi. En el caserío siempre se había elaborado sidra, valiéndose de los manzanos que lo rodeaban, y Agapito Goikoetxea cuando compró el caserío no paró de elaborar sidra.

Tras pasar a manos de José Joaquín Goikoetxea, la responsabilidad recayó en Josefa Goikoetxea, quien junto a su marido Pedro Otaño dio un gran impulso a la elaboración sidrera mecanizando las instalaciones de elaboración y embotellado de la sidra. La trayectoria de Petritegi siguió en las manos de José Luis y Joaquín Otaño. Este último es el alma máter de la sidrería, aunque hoy en día sea la quinta generación familiar la que lleve las riendas, con la figura de Ainara Otaño a la cabeza, dado que su hermano Jokin nos dejó prematuramente (goian bego). Pero los hijos de este último, la sexta

generación familiar, ya ha empezado a dar los primeros pasos en el mundo de la sidra.

Esa tradición ha llevado a Petritegi a ser una referencia en la recuperación de la historia sidrera de nuestra provincia. Muestra de ello, la iniciativa Sagardoaren Ibaia que junto a Lizeaga tiene como objetivo mostrar cómo era el transporte de la sidra antaño mediante la barcaza Ala, que navegaba impulsado por la subida y bajada de las mareas del río Urumea.

Pero ahora toca centrarse en el apartado gastronómico de Petritegi Sagardotegia y para ello comenzaremos por conocer cómo es la sidra de esta nueva cosecha. En primer lugar hay que destacar que la cosecha de manzana 2016 ha sido muy irregular en lo que a cantidad se refiere, pero buena en calidad. La manzana ha madurado algo más tarde de lo que venía siendo habitual durante los últimos años, pero las lluvias de las últimas semanas de cosecha ayudaron mucho a la fruta. Ello ha traído consi-

go una sidra con menos color que otros años pero con un gran aroma, una txinparta muy fina y un mayor cuerpo y estructura que la de 2015.

Y para acompañar esa nueva sidra qué mejor que disfrutar de un excelente y succulento menú de sidrería como manda la tradición. Para abrir boca nada mejor que un buen pintxo de chonzo cocido a la sidra, para continuar con los platos que tienen al bacalao como protagonista: la jugosa tortilla de bacalao y el bacalao frito con verdura. Tras este gran inicio, llega el momento de degustar y darse el homenaje con la reina de la sidrería, la txuleta asada a la parrilla. Para terminar, el tradicional postre de queso, membrillo y nueces, que en Petritegi acompañan de tejas y cigarrillos de Tolosa.

En Petritegi no se ciñen a ofrecer solo el tradicional menú de sidrería, sino que nos ofrecen diferentes menús para que la gente pueda elegir el que más se ajuste a sus gustos culinarios, pudiendo cambiar el bacalao por una buena cola o un buen cogote de merluza. Tampoco se olvidan de los más pequeños. Nos ofrecen dos menús infantiles, uno el tradicional sidrero, hasta los 18 años, y otro dirigido a niños de hasta 11 años con fritos o tortilla al gusto, hamburguesa Eusko Label y termina de helado.

Petritegi siempre ha apostado por la calidad de sus productos, tanto en su cocina, como en su bodega. Para garantizar el origen y la calidad del producto que llega al consumidor esta sidrería ha participado desde el año 2010 en el proyecto Eusko Label, que este año da el siguiente paso con el nacimiento de la Denominación de Origen Euskal Sagardo, elaborada 100% con manzanas autóctonas y de gran calidad.

Petritegi Sagardotegia, un gran lugar al cual peregrinar durante estos meses y disfrutar de la nueva sidra y del tradicional menú de sidrería. Onegin!

PETRITEGI SAGARDOTEGIA

Dirección: Petritegi Bidea (Astigarraga)
Teléfono: 943 45 71 88
Cierra: Nunca
Comedor: Varios comedores para 450 personas
Precio: Menús de sidrería desde 28,50€ hasta 36€

Un queso azul artesanal noruego ganó el Campeonato mundial celebrado en noviembre pasado en San Sebastián, coronándose, además, como el mejor de cuantos hasta ahora han conseguido ese galardón. ¿Qué es un queso azul? ¿Cuáles tienen reconocida fama internacional? Vamos a estudiarlo.

Se llaman azules los quesos que tienen su masa interior sarpuillada por puntos de color azulado o verdoso, producidos por la acción del hongo 'penicilium', que se ha introducido en ella natural o artificialmente. En el primero de los casos la coloración es decreciente de corteza (por donde entran las esporas que vi-

SABER Y SABOR J.J. LAPITZ

QUESOS AZULES



ven en cuevas) al centro de la pieza, mientras que en los que se inyectan las esporas se expanden en torno al trazado de la aguja.

Se da la circunstancia de que dos zonas seras de gran importancia, Roquefort y los Picos de Europa, están próximas al Camino de Santiago. Los franceses dicen que fueron los peregrinos de aquel país quienes enseñaron a los de la vertiente cantábrica a curar sus quesos en cuevas, envueltos en hojas vegetales. Lo contrario de lo que aseguran estos últimos. Los quesos de Roquefort, de categoría mundial, se elaboran a base de leche de ovejas que pastan en las laderas norepirenaicas. Los llamados 'picones' tienen como reconocidos cen-

tros de producción la asturiana Cabrales, Treviso en Cantabria, Bejes en Burgos y Valdeón en León. Todos ellos pueden hacerse con leche de vacuno, ovino y caprino o con la mezcla de las tres; en este caso dirán que están elaborados con leche del 'ganau'. Asturiano, pero no 'picón', es el que hacen los pastores de la aldea de Gamoneu, el más azul de todos, de gran untuosidad y aroma.

En Europa, además del ya mencionado francés, destaca el Stilton inglés, que se presenta en forma cilíndrica de gran diámetro. Goza de gran reputación el gorgonzola italiano, posiblemente el menos azul de cuantos he comentado, pero por contra el más cremoso.