

Noticias de

Gipuzkoa

"La sidra es cultura embotellada"

El laureado cocinero donostiarra Andoni Luis Aduriz abrió la temporada del txotx de Astigarraga en la sidrería Petritegi al tradicional grito de 'Gure sagardo berria', rodeado de decenas de personas que cataron el sabor de la nueva sidra



Aduriz en el momento de abrir oficialmente la temporada del txotx, ayer, en Astigarraga.

El cocinero de los platos minimalistas, ligeros y con efluvios de hierbas aromáticas, concebidos en su filosófico laboratorio culinario estaba allí, en uno de los templos de la comida contundente, sencilla y tradicional, regada con la bebida elaborada a partir de manzana. El nexa de unión de ambos mundos, la sidra.

El chef Andoni Luis Aduriz dio ayer en la sidrería Petritegi el primer trago oficial a la bebida elaborada en Astigarraga al grito de "Gure sagardo berria", rodeado de cientos de personas relacionadas con la producción del refrescante caldo.

El afamado restaurador dio inicio a la temporada del txotx en la localidad astigarraga, en el tradicional acto organizado por el consorcio Sagardun, conformado por el Ayuntamiento, asociaciones culturales y sagardotegis del municipio.

El aparente contraste entre la rusticidad de las sidrerías y la hetérea sofisticación del restaurante regentado por Aduriz, el Mugaritz de Erretera, fue diluyéndose a través del discurso del restaurador donostiarra, cuyo anclaje gastronómico también se sujeta en sus ancestros.

"Dentro de mi paisaje emocional recuerdo que mi madre, de niña, servía cuando había sidrerías urbanas. Mi aitona tenía su cuadrilla y probaba todas las sidras. Cada uno bebemos unos recuerdos y emociones", manifestó Aduriz.

TRADICIÓN

Más reconocimiento

La sensibilidad culinaria de este cocinero reconocido con dos estrellas en la guía Michelin también se traslada a la popular bebida guipuzcoana. "La sidra tiene su parte folklórica; para mí es cultura embotellada. Nunca nos podemos olvidar que nos mantiene vinculados a la tierra, la tradición y nuestro pasado, y merece más reconocimiento del que nosotros le damos", expresó Aduriz en el acto previo al especial txotx, celebrado en la Sagardoetxea, donde también estuvieron presentes el alcalde de Astigarraga, Bixente Arrizabalaga, y Joxe Ángel Goñi, secretario del consorcio Sagardun.

El cocinero recordó que vino se "hace en todo el mundo, pero sidra sólo puede elaborarse aquí, con la trayectoria y las características" de esta tierra.

"Tenemos un producto único en el mundo. Cuando viene una persona de fuera tenemos el deber y el privilegio de visitar las sidrerías que nos dan identidad. Somos lo que comemos y la sidra es una cosa que nos hace únicos", manifestó Aduriz en la Sagardoetxea astigarraga.

Tras el primer trago, el autor de creaciones como el crocante de aceituna negra y bacalao, pimentón de la Vera caramelizado, sofrito de pan y ajo en ensalada o la pieza de vacuno asada y perfumada entre brasas de sarmiento, constató, una vez más, que esos vanguardistas platos matienen unas reminiscencias con la más ancestral tradición.

En Petritegi degustó junto a decenas de invitados el inamovible menú sidrero: tortilla de bacalao, bacalao frito, chuleta y queso con nueces y membrillo, regado todo ello con sidra.

RETOS

Manzana autóctona

En la alargada mesa, Aduriz compartió sobremesa con el consejero de Agricultura y Pesca, Gonzalo Sáez de Samaniego, con quien mantuvo una fluida conversación.

Samaniego expresó a este diario que el sector de la sidra "ha evolucionado con una madurez empresarial seria y consolidada" y es "un buen antecedente para afrontar dos retos: dar a conocer y ganar mercado dentro y fuera, y trabajar de forma conjunta para conseguir una mayor producción de manzana autóctona".

"Ha habido mejoras importantes, con lo que estamos en un punto de partida para abarcar estos retos, de manera que la sidra sea un logotipo de venta del País Vasco", expuso el titular de Agricultura del Gobierno

Vasco.

Samaniego destacó que Álava puede convertirse en un punto de cultivo de manzanos, cuyos frutos podrían surtir las sagardotegis guipuzcoanas. Para ello, algunas zonas norteñas del territorio alavés acogen de forma experimental diversos manzanales.

Por otra parte, Samaniego también apuntó la posibilidad de que, en el futuro, algunas sidrerías se rijan bajo el patrón de identificación geográfica protegida (IGP) o el de Indicación Protegida (IP), que les marcarán unas pautas de calidad.

Agregó, no obstante, que el sello Denominación de Origen resulta todavía un "escenario lejano" porque "para eso hace falta base de producción", con suficientes manzanas autóctonas, mientras que ahora muchas provienen de otras zonas.

Haznos tu página de inicio | Visite también www.noticiasdealava.com | www.noticiasdenavarra.com

© NOTICIAS DE GIPUZKOA

Avda. Tolosa 23 · 20018 Donostia · GIPUZKOA · Tel 943 319 200 · Fax Administración 943 223 900 · Fax Redacción 943 223 902

Enlaces patrocinados: Trabajo | Hosting |