

ondojan.com

comer bien en Gipuzkoa

nº 229: enero 2024



txotx

salpicaduras de tradición

Aimarez
ARABAR ERRIOXA - RIOJA ALAVESA

*Un vino con carácter
en homenaje a nuestro abuelo Félix,
un ejemplo a seguir*

BODEGAS EL OTERO (LABASTIDA) - 659 052 748 - www.aimarez.com



BEREZIARTUA:

APUESTA CLARA POR LA MÁS PURA TRADICIÓN

El pasado 12 de enero, varios periodistas y comunicadores del “mundillo gastronómico” tuvimos el placer de asistir a un “txotx” privado en la Sidrería Bereziartua de Astigarraga de la mano de Aitor Bereziartua, actual responsable de la misma. Aitor se volcó, humana y profesionalmente, no solo en hacernos vivir un agradabilísimo rato en una de las sidrerías más antiguas y emblemáticas de Gipuzkoa, sino que se dejó la piel para que la visita resultara didáctica aportándonos información y conocimiento sobre el mundo de la Sagardoa.

Texto: Josema Azpeitia. Fotografías: Ritzar Tolosa



BEREZIARTUA SAGARDOTEGIA

Bere Aran Etxea - Iparralde Bidea, 16

ASTIGARRAGA - Tf: 943 55 22 42

www.bereziartuasagardoa.com





La que vivimos el 12 de enero en la Sidrería Bereziartua fue una experiencia de lo más completa. Aitor Bereziartua nos dio la bienvenida con un discurso, tan breve como intenso, que supuso toda una declaración de intenciones. Son **sidrereros hace 150 años** y su principal quehacer es elaborar y vender sidra. El txotx, la temporada de sidrerías, es un tema adicional y, en su pequeña medida, quieren hacerla bien y, sobre todo, manteniendo la tradición.

Como subrayaba Aitor, le parece fantástico que haya sidrerías que ofrecen hongos, cochinillo, vino... pero en su caso tratará de mantener en la medida posible **la tradición que ha mamado desde su más tierna infancia**: menú típico de sidrería ("sota, caballo y rey" lo definió), mantenimiento de una parte de la producción en grandes kupelas de madera, proceso natural al 100%... seguir la estela de sus padres y abuelos y no dejarse llevar por cantos de sirenas.

Acto seguido, y entre trago y trago, Aitor fue ejerciendo de maestro de ceremonias y nos dio toda una **masterclass sidrera dividida en pequeñas "microexperiencias"**. Nos explicó cómo y por qué hay que escanciar rompiendo la sidra en el borde del vidrio para que surga el carbónico natural, nos dio a probar la sidra desde una kupela de fibra y desde una kupela de madera para que viéramos y paladeáramos la diferencia, nos explicó cómo se agitan las botellas de sidra para eliminar el poso y la importancia de hacerlo sujetando la botella boca abajo, nos contó el origen y el por qué del "txotx", nos mostró las botellas originales en las que los miembros de Gaztelubide embotellaban su sidra hace décadas... Aitor fue claro, ameno y didáctico y demostró ser un auténtico apasionado del mundo en el que le ha tocado regar por motivos familiares.

Aitor, igualmente, nos presentó las **cuatro sidras** que elaboran: Sidra "normal", Sidra Denominación de Origen Euskal





Sagardoa, Sidra ecológica y su cuidada Edición Gourmet. Asimismo, nos explicó las diferencias entre ellas y nos las dio a degustar, nos condujo por la zona de depósitos, tanto de madera como de aluminio, que esconde Bereziartua y, por supuesto, nos dio de comer.

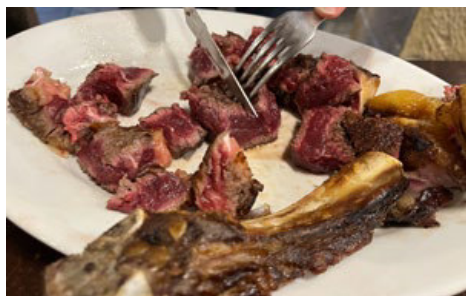
Empezamos por un “pintxo” de txistorra de Arbizu para arrancar, y seguimos con el menú de sidrería propiamente dicho compuesto de una impecable tortilla de bacalao, una de las más ricas que hemos degustado en establecimientos de este tipo (ver receta en pág. 9), seguimos con la carne, provista por **Cárnicas Goya** y asada con maestría en la parrilla eléctrica, sistema por el que apostaron hace ya tiempo y que les da unos resultados excepcionales y concluimos, cómo no, con el queso, el dulce de manzana y las nueces.

El responsable de la sidrería, locuaz y didáctico, nos acompañó y despejó todas nuestras dudas durante las más de 4 horas

que pasamos en este templo de la sagardoa que a partir de la semana siguiente abrió sus puertas para ofrecer cenas de lunes a sábados y comidas a partir del viernes, siendo el domingo su día de cierre semanal, que no de descanso, porque las personas como Aitor Bereziartua no descansan nunca !!

En resumen, el que vivimos el día 12 de enero no fue un simple “Txotx”. Aitor Bereziartua nos transmitió de una manera increíble el peso que ocupa en su trabajo y en su personalidad el pertenecer a una saga que lleva siglo y medio elaborando sidra. Nos contagió su amor por la tradición, su respeto hacia la labor desempeñada por sus padres y abuelos, su generosidad, sus ganas de enseñar y aprender... fue mucho más que una “kedada” !!

Sin duda, la sesión que mostamos en este reportaje será un punto de inflexión en nuestra percepción hacia las sidrerías y el mundo que las rodea... Eskerrik asko, Aitor !! Muchísimas gracias por esta gratísima experiencia !!





Las imágenes del reportaje muestran los diferentes momentos vividos a lo largo de esta inolvidable sesión sidrera por los gastronómicos y comunicadores que tuvimos la suerte y el placer de acudir a la misma y que aparecemos en la fotografía inferior: De pie, de izquierda a derecha: **Ainara López** (Un rincón de mi cocina), **Alazne Cano** (Cofradía Vasca de Gastronomía), **Ritxar Tolosa** (Ondojan.com), **Miguel Loitxate** (Blog Lonifasiko), **Jone Karres** (Guía turística y de gastronomía) e **Irma Aguilar** (periodista freelance especializada en gastronomía). Agachados, **Oihana Oribe-Holland** (Bilbao Food Safari), **Eskerne Falcón** (Guía turística y de gastronomía) y **Aitor Bereziartua**. Esta sidrería ya ha dado el pistoletazo de salida de la temporada y puede ser ya visitada de lunes a sábado (ver más información en pág. 22)



Tortilla de bacalao

La exquisita tortilla de bacalao que se sirve en Bereziartua cuenta con un proceso de elaboración, sencillo pero muy original, que la convierte en un producto diferenciado.

INGREDIENTES:

- Bacalao desalado
- Huevos
- Cebolla
- Perejil
- Aceite de Oliva Virgen Extra, Sal

ELABORACIÓN:

Picamos muy finamente la cebolla y la pochamos concienzudamente junto con el perejil picado y un toque de picante a gusto del consumidor. (Lógicamente, los Bereziartua no desvelan cuál es el que utilizan en su elaboración).

Picar igualmente fino el bacalao y, una vez pochada la cebolla, añadirlo a la sartén y seguir pochando todo junto hasta que se conforme una masa homogénea que dejaremos enfriar y guardaremos en el frigorífico.

(Hay que aclarar que este primer proceso se hace en grandes cantidades para contar con una buena cantidad de "masa" que nos permita ir haciendo las tortillas según demanda),

La receta de...

Aitor Bereziartua
BEREZIARTUA SAGARDOEGIA
(Astigarraga)



Dejamos enfriar la masa, que se volverá todavía más sólida y, cada vez que se quiera elaborar una tortilla, se batirán los huevos, se sacará del frigorífico la cantidad proporcional necesaria de masa y se mezclará con el huevo de manera homogénea, pasando a continuación a elaborar la tortilla como se hace habitualmente, dejando cuajar en la sartén el huevo en función de nuestro gusto personal.

De esta manera, la tortilla de Bereziartua, es una tortilla regular no encontrando en la misma zonas faltas de bacalao o, al contrario, saturadas. Es una tortilla con los ingredientes repartidos con un equilibrio remarcable.



Zurrumuru

KIOSKOA • KIOSKO • NEWS STAND

Prensa nacional y extranjera
Comics • Fascículos y todo tipo de publicaciones

C.C. La Bretxa (Parte Vieja) • Tlf. 943 42 79 77 • DONOSTIA