

Paladares

[Posts](#) [Comentarios](#)

Paladar-Es Tv

[LookingForArsMundi](#) [Distritojazz](#) [FotografíaDesdeCero](#)

De la txalaka a la urtebete (una cata de manzanas)

lunes, 30 de septiembre de 2013



Catorce variedades de manzanas autóctonas de Guipúzcoa, desde dulces a muy amargas, se pudieron degustar en la cata de manzanas que se celebró en el restaurante Roxario de Astigarraga.

Txalaka, urtebete, moko, geza-mina, txarbia, azpeiti, j. antonio, gaziloka, bostkantoi, mokote, urre, errege, errege beltza, r. nabarra udarre. Estas fueron las catorce variedades de manzanas autóctonas de Guipúzcoa, con las que se elaborará parte de la sidra de este año, que fueron presentadas el pasado 27 de septiembre en una cata de manzanas en el restaurante Roxario de Astigarraga.

Dirigida por Egoitz Zapiain, de la sidrería Zapiain, y por Iosu Osa, especialista en floricultura, se dieron a conocer las **propiedades organolépticas** de cada manzana y su valor para la elaboración de la sidra. Igualmente, la idea de este acto era poner en valor algunas de las variedades vascas ante el desconocimiento existente en torno a ellas.

Una de las primeras ideas que quedó clara es que cuando una manzana se oxida rápidamente, cuando se vuelve marrón, ya se sabe que se está ante una fruta amarga. **A mayor rapidez en la oxidación, mayor amargor.**



Los asistentes a la cata participaron con sus ideas y opiniones sobre las manzanas que estaban probando.

Durante la cata, en la que participaron desde profesores de la UPV a público interesado en el primer proceso de la obtención de la sidra, se probaron los tres tipos de manzanas que hay: **dulces**, como la urre y la urtebete; **ácidas**, como la mokote; y **amargas** como la geza-mina o la txalaka.

Será la variación en la **mezcla** de estos sabores, los que acabará determinando el sabor de cada sidra en función de los intereses de cada productor.

publicidad

Esta
Navidad
regala
Kutxus

Pastelería Igueldo
c/San Francisco, 45
c/Aldamar, 10
San Sebastián
943 32 15 49



Publicidad

Aprende
Photoshop

Archivos fuente
Trucos y tips
Instructores pro

Categorías

Vinos y Licores (191)
 Noticias (119) Vinos
 Tintos (113) Pintxos y
 Tapas (107) Vinos blancos (92)
 Cocineros (88) Ingredientes y
 Utensilios (87) Pescados (79)
 Primer Plato (79) Segundo Plato
 (64) Entrevistas (61) Bodegas (54)
 Carnes (54) Delicatessen (43)
 Libros (39) Bebidas (37) Verduras
 (34) Salsas (31) Postres (25) Aceites
 (19) Quesos (17) Huevos (15) Arroz (14)
 Ensaladas (14)

Archivo del blog

Archivo del blog

De entre las catorce variedades presentadas en esta ocasión hay que destacar la **txalaka**, autóctona de Astigarra y toda una institución en el Beterri guipuzcoano; la **moko**, una de las reinas de los elaboradores de sidra que se utiliza para corregir el sabor de otras variedades y una manzana que roza lo imposible para comer, tanta es su acidez y su amargor. En cambio, la **urtebete**, llamada así porque dura mucho tiempo, es una variedad dulce, apta para el consumo de mesa.



Las manzanas de la variedad urte se mostraron como unas manzanas dulces con un leve punto ácido.

Al finalizar la cata, **Txaro Zapiain**, dueña y cocinera de restaurante Roxario, ofreció a los presentes unos deliciosos membrillos de manzana, así como una exquisita **tarta** del mismo fruto.

Publicado por editor en 20:05 | Etiquetas: Ingredientes y Utensilios, Noticias

¡NOVEDAD!



Escucha
este post

Artículos Relacionados

Jamón ibérico, caña de lomo y presa, todo puro de bellota
 De la txalaka a la urtebete (una cata de manzanas)
 Té, con acento en la e (I)
 Pelador de tomates
 Kokotxas, así con k
 Cerezas
 Ciruelas claudias
 El Bonito del Norte, así con mayúsculas
 Bar-Restaurante Gora Bera: 'Hongos'
 Alubias de Tolosa, del Restaurante Frontón de Tolosa
 La ficoide glacial es la hierba helada
 Con tres pequeños e importantes productores de Getaria
 Lentejas, las comes y no las dejas
 El 27ª Salón de Gourmets no siente la crisis económica
 Yogures sin fin
 Aceite CasaHierro
 Txitxarro, de menos a mucho más
 Faneca, demasiadas espinas para triunfar
 Fresas y fresones
 Los guisantes

Comparte este Post y Ayúdanos a crecer

SHARE



0 Comentarios:

Publicar Un Comentario En La Entrada

