

GASTRONOMÍA

Estuche de Vapor

El Estuche de Vapor (individual y familiar) de la colección de Luki Huber, permite cocinar al horno o al microondas para 4 o 5 personas. Los alimentos se cuecen en su propio jugo y los sabores se entrelazan potenciando sus aromas originales. Con el fin de garantizar el cumplimiento perfecto de los líquidos durante la conservación o descongelación, Lékué ha lanzado el nuevo estuche de vapor con bandeja que permite mantener el auténtico sabor de los alimentos. Elaborado en Silicona Platino 100%. **Fabrica:** Lékué. **Información:** Tinkle Consultants. **Teléfono:** 932386492



RESTAURANTE SIDRERÍA OLAIZOLA. HERNANI



Asier Olaizola, junto con el equipo de la sidrería que regenta con su hermano Aimar. LUSA

Pelotaris en el txotx

HEMOS ESTADO DEGUSTANDO LA COCINA Y LA SIDRA DE UNA AFAMADA SIDRERÍA REGENTADA POR DOS GRANDES Y TAMBIÉN AFAMADOS PELOTARIS DEL MOMENTO: AIMAR Y ASIER OLAIZOLA.

PEIO GARCÍA AMIANO

A pesar de que estamos en fechas de que finalice la temporada de sidrerías, hoy vamos a dar una idea a todos aquellos que todavía quieren disfrutar de los últimos cosechados de la temporada tomando.

Hemos estado degustando la cocina y la sidra de una afamada sidrería regentada por dos grandes y también afamados pelotaris del momento: Aimar y Asier Olaizola. Hace cinco años Aimar y Asier decidieron dedicarse al mundo de la hostelería en su tiempo libre y se inclinaron por el mundo de la sidra, ya que, desde pequeños, se habían sentido seducidos por él.

Así, compraron la sidrería Eizmendi, que estaba en venta, le pusieron por nombre su apellido y emprendieron el proyecto con ilusión y gran profesionalidad.

El primer paso que dieron una vez adquirido el Eizmendi fue cambiar el nombre del establecimiento por el de Sidrería Olaizola. Buscaron y contrataron una cocinera y un parrillero, para que les ayudaran en las tareas de la sidrería y pusieron en marcha el negocio.

El tipo de menú que nos ofrecen en el Olaizola es el menú tradicional de sidrería, con chorizo cocido a la sidra, tortilla de bacalao, bacalao frito o en salsa y chuleta de viejo. Hay que destacar la extraordinaria

calidad del bacalao y también su preparación. Las láminas se sueltan solas. No obstante, para poder degustar este bacalao, hay que encargarlo previamente. Destaca igualmente la chuleta de viejo, una carne de muy buena calidad, asada en su punto y de exquisito sabor y mejor textura.

A modo de postre, como en

todas las sidrerías, también en Olaizola podemos degustar un riquísimo queso Idiazabal con nueces y membrillo.

Todos estos manjares los podemos acompañar con una rica sidra al txotx que podemos tomar de once kupelas diferentes, que tienen la curiosidad de tener cada una el nombre de un pueblo y todos ellos son pueblos que rodean a Goizueta.

Una vez finalizada la degustación y para terminar bien el festín, podemos subir a la parte superior y tomar en la barra o en el comedor un cafecito e incluso también una copa, si se terciara.

La sidra del la Sidrería Olaizola se comercializa durante todo el año con el nombre de Olaizola.

FOCUS FICHA

Olaizola Sagardotegia
Dirección: Osinaga 38, Hernani
Teléfono: 690698484
Comedor: 1 para 110 comensales
Cierra: fuera de temporada
Precio: 28,50 euros

SABER Y SABOR



J.J. Lapitz

Vinos curiosos

A raíz de la última edición del Salón del Gourmet, celebrado el pasado mes de abril, la prensa especializada en temas gastronómicos se ha hecho eco de las experiencias que se están realizando con el fin de promover la utilización de los vinos en las preparaciones culinarias de carnes y aves, que agradecen la concurrencia de un vaso de vino tinto a la hora de ser cocinadas, así como de pescados, cuyas salsas adquieren una mejor ligazón con el aporte de un chorretón de vino blanco. Esto no es nuevo en la cocina vasca, donde muchas botellas de txakoli se escancian sobre cazuelas de merluza, krabarroka, koktxas etc. o mojan los lenguados antes de pasar al horno. Y no digamos nada de la cocina francesa, en la que el 'coq au vin' (gallo al vino) rivaliza con el 'foie d'oie aux raisines' (higado de oca a las uvas) aromatizado con vino blanco de Sauternes. Un clásico insustituible, con más de 30 años en la carta, que, una vez más, tuvo la ocasión de degustar en el Relais de la Poste de Magesq (Landas) donde los hermanos Cousseau (Jean y Jacques) se esmeran cada día por superarse.

Pero lo que se sale de lo corriente es la gelatinización de los vinos e incluso su solidificación para usos culinarios. Se trata de añadirles xantana, un espesante natural, (polisacárido derivado del maíz), que en el caso del cava, no sólo lo gelatiniza, sino que conserva las burbujas carbónicas. Y permite, por ejemplo, napor unas os-tras, de forma que, sin cocción, el vino llega al paladar en toda su pureza, sin pérdida alguna de sus características. Rizando el rizo, el servicio, en este caso, se hace en una media botella de cava (cortada longitudinalmente, con las aristas bien pulidas, para evitar accidentes).

En la revista *Vinum* (nº71 abril-mayo), una desconcertada granadina se preguntaba si el vino podía contener pescado. La respuesta de la prestigiosa publicación fue la siguiente: «Aunque parezca mentira, existen vinos de la gama *premium*, que contienen partículas de pescado. En concreto algunas bodegas de Australia y Nueva Zelanda están empezando a utilizar *isinglass*, un extracto de vejiga natatoria del esturión que hace que los vinos sean más suaves al paladar».