

Petritegi: tradición, sentimiento e innovación

Calidad y esencia. Las visitas guiadas temáticas forman parte de las novedades 2012



El equipo de Petritegi al completo será el encargado de inaugurar las visitas guiadas que este año ofrece la sidrería. ■ ALVARO



Aina Otaño: sidrera y gerente de Petritegi.

-¿Cuáles son los retos a los que se enfrenta Petritegi hoy en día y qué objetivos se marca para el futuro? El principal reto es afrontar que vamos a ser una bodega pionera en realizar visitas guiadas. Queremos dar a conocer al público el origen de Petritegi, su historia y su cultura sidrera. Mostrar la elaboración actual de la sagardo en Petritegi.

Nuestro futuro pasa por ofrecer a los visitantes la posibilidad de vivir experiencias únicas, tanto gastronómicas como culturales, todas ellas ligadas a la sidra. -¿Qué significado tienen las palabras 'tradición' y 'sentimiento', en Petritegi?

Tradición se traduce en una filosofía de trabajo y de entender la sidra a través del conocimiento heredado de nuestros padres y abuelos durante los últimos 100 años. Siempre hemos trabajado buscando mejorar la calidad del producto y de las instalaciones.

Nosotros nos sentimos parte de la cultura sidrera guipuzcoana, porque hemos vivido inmersos en ella desde nuestra infancia, generación tras generación.

-La visita guiada nos propone un recorrido completo de la bodega. ¿Nos puede adelantar qué espacios y lugares menos conocidos visitaremos?

Comenzamos visitando el manzanal, hablando de la materia prima y seguimos por las prensas y la elaboración. En esta zona mostramos un documental en el que se reproduce la evolución en la forma de elaborar la sagardo en Petritegi, desde el siglo XVI hasta a nuestros días. Luego, pasamos al 'kupeltegi' o bodega y terminamos en el caserío familiar. Esta segunda parte de la vi-

sita culmina con una cata de sidras y un pintxo.

-Ahora nos encontramos con una iniciativa pionera en el mundo sidrero, con visitas temáticas y actividades para todos los públicos. ¿Por qué surge esta idea?

Por el gran recorrido que tenemos en trabajar con el turismo desde hace varios años y al abrir todo el año, hemos ido percibiendo que la gente que llega a la sidrería tiene interés y afán de saber más sobre el producto, su forma de elaboración y su historia.

Es inevitable para mí recordar a mi hermano Jokin Otaño en el desarrollo de este proyecto, ya que la idea nace de él y el equipo actual, después de dos años de duro trabajo, ha conseguido llevar a buen puerto esta iniciativa, con el objetivo de divulgar nuestro mundo al público en general.

-Dentro de los nuevos servicios turísticos que se presentan, ¿cuáles podríamos destacar?

Destacamos las visitas nocturnas como algo especial

y diferente. La posibilidad de recorrer los manzanales bajo las estrellas las noches de verano, así como la visita nocturna de la bodega, que es toda una experiencia para los sentidos. En esa atmósfera tan particular haremos que el silencio y los aromas de la manzana sean los protagonistas. También ofrecemos visitas con degustación, temáticas y educativas para los más 'txikis'. Una oferta amplia y diversa, donde cada uno encontrará la visita que más le satisfaga.

-¿Qué ofrece Petritegi para las empresas y congresos?

Petritegi ofrece mucha experiencia de trabajo con grupos y numerosas actividades para incentivos y congresos. Disponemos también de espacios para reuniones dotados de medios audiovisuales. Todo ello, en un marco rodeado de naturaleza, a tan sólo un paso de Donostia y durante todo el año.

-En breve, Petritegi publicará un libro sobre la historia familiar del caserío y su vinculación sidrera desde el siglo XVI. ¿Podría destacar algún contenido?

El libro, que ha sido escrito por Jon Torre, historiador y miembro de la familia, está estructurado entorno a tres ejes fundamentales:

-1º: la historia del caserío Petritegi. Desde su origen (hacia el año 1500), hasta nuestros días, abordada desde su relación con la elaboración y venta de la sagardo.

-2º: la historia de la sidra y sidrerías guipuzcoanas. Como contexto en el que situar el ejemplo del caserío-sidrera Petritegi.

-3º: la historia de la familia Goikoetxea-Otaño. Está ligada al caserío Petritegi desde inicios del siglo XX, a través de sus 5 generaciones ligadas a la cultura sidrera.

Sobre este libro, que está previsto, se publique a finales de año, puedo adelantar un par de datos curiosos:

-1639: se vende a un particular una partida de sidra de 6048 litros, que estaban en una cuba en el caserío Petritegi.

-1962: se pasa de vender la sidra de la canilla o grifo ('txotxetik') a venderla del espiche o 'txiritik' en Petritegi.

VISITAS GUIADAS

Petritegi es, desde hace siglos, una referencia en la elaboración de sidra de forma tradicional. Una manera de entender la sidra y que aún calidad e innovación.

Continuando con el saber hacer de sus antepasados, José Joaquín Otaño (4ª generación), representante con su hermano Juan Luis, supo ceder el testigo a su hijo Jokin, quien aplicó las recetas de modernidad y calidad. Aina Otaño, (5ª generación) dirige hoy Petritegi.

La nueva apuesta se centra en la calidad del producto y en el enoturismo ofreciendo visitas y experiencias gastronómicas para particulares, grupos y empresas:

Visitas 'Esencial Petritegi': visita a los lugares menos conocidos de Petritegi. Proyección de un video que ilustra la evolución vivida en Petritegi en relación a la elaboración de la sidra.

Visita 'Gourmet': elaboración y cata de sagardo, acompañada de una degustación de selectos productos locales como queso de oveja, guindillas de Ibarra...

Visita 'Premium': para entusiastas de la sidra. Incluye visita 'Esencial Petritegi' y la degustación de un menú tradicional de sidrería. Sagardo servido de la kupela.

Visita 'Nocturna': un plan nuevo y diferente para las noches de verano. Recorrer los manzanales bajo las estrellas y la visita a la bodega será toda una experiencia para los sentidos. La primera tendrá lugar el 15 de junio, a las 22.00 horas.

Visitas educativas: para los 'txikis'. Aprendizaje que va desde el manzanal hasta la elaboración del mosto de manera divertida y didáctica. (Incluye degustación de mosto sin alcohol).

Horario: de lunes a sábado 10h-12h y 16.30-18-30. Domingos 10h-12h. Se recomienda cita previa.

Nota: las visitas se acompañan de una cata de sidras 'Petritegi' + 'Petri Eusko label'.

Más información:
www.petritegi.com