

Savia nueva en la sagardotegi

ELLOS REPRESENTAN EL CAMBIO GENERACIONAL QUE INEVITABLEMENTE SE DA EN UN MUNDO EN EL QUE EN LOS ÚLTIMOS AÑOS SE HA EVOLUCIONADO A VELOCIDAD DE VÉRTIGO



5 SIGLOS PERFECCIONANDO LA RECETA ASTARBE

■ Si algo diferencia a la sidrería Astarbe es su historia y sus 15 generaciones. Desde 1563, el caserío Mendiola ha producido sidra y ha sido gestionado por miembros de la misma familia.

Hur Astarbe, gerente y el mayor de los hermanos de la 15ª generación, explica que "la Receta Astarbe se basa en cinco pilares: Sagardoa, historia, cultura, su gastronomía e innovación". Así, entre los ingredientes de esta receta destacarían, según Astarbe, "cinco siglos de conocimiento, siete mujeres históricas, dos variedades propias de manzana (Astarbe y Mendiola), la innovación gastronómica y la implicación en la cultura vasca".

Para "cocinar" la identidad de Astarbe, nada como "15 generaciones de transmisión sidrera en un mismo caserío. A ellas les añadimos siete generaciones de poderosas mujeres y lo sazonamos con una pizca de innovación gastronómica", añade Hur. También habría que sumarle la sagardoa, que "tras pasar las manzanas Astarbe y Mendiola por el lagar, la dejaremos reposar en las kupelas". Para terminar la elaboración, "emulsionaremos estos dos pasos anteriores bañándolos con la cultura vasca".

Para el emplatado, "nos valemos de un entorno privilegiado que ofrece Astigarraga. Colocamos el conocimiento de las 15 generaciones en el centro y lo sazonamos con la emulsión obtenida en el baño de la cultura vasca. Maridaremos todo ello con la Sagardoa reposada en las kupelas. Terminaremos decorándolo con la ilusión y el esfuerzo de todas las personas que han formado y forman parte de esta gran familia".



Astarbe
943 551 527
www.astarbesagardotegia.com



APUESTA POR EL MIMO Y LA CALIDAD EN LA COCINA

■ Agin y Maddalen Laburu dirigen la sidrería Ipintza, un negocio familiar situado en el caserío del mismo nombre, en Astigarraga. "Somos la segunda generación y hemos visto claro que, como no podemos competir con las grandes bodegas en cuanto a producción, debemos apostar por diversificar nuestra oferta en cocina", afirma Agin. Por ello, en su sidrería se ofertan diferentes menús, así como una variada carta.

Ipintza ganó el programa de ETB2 'Juego de Cartas', en el que también participaron Astarbe, Iruin-Astiazaran y Elutxeta. Fueron los propios sidrerros, así como el presentador del espacio, quienes otorgaron la mejor puntuación a Ipintza: "Fue un respaldo importante para una sidrería como la nuestra. Nosotros queremos ampliar el abanico porque ya no vale todo. Antes, con 'sota, caballo y rey', llenabas siempre, sin importar tanto cómo funcionabas. Ahora, la generación que va a la sidrería ha cambiado. No gasta tanto en gastronomía y si en ocio y va 'de sidrería' una vez al mes o por temporada y no a la semana. Por eso, muchas veces la demanda se concentra también en sábado al mediodía", explica Agin.

La gran novedad de Ipintza para este año es el lumagorri a la parrilla, aunque otras de sus especialidades son el txipiron, la costilla de cerdo o el cordero, todos ellos a la parrilla: "Intentamos trabajar siempre con producto del entorno y, lejos de pensar en ganar en capacidad para atender cada vez a más gente, preferimos priorizar y hacer una clara apuesta por la calidad. La gente ya no viene por sí sola, sino que tienes que destacar en algo para que el negocio funcione bien", argumenta.



Ipintza
688 811 724
www.ipintza.com



LA INNOVACIÓN QUE NO ROMPE CON LA TRADICIÓN

■ En un paraje inigualable como es Zubieta está la sidrería Iruin. Fue el aita de Ion y Mikel Astiazaran quien abrió la sagardotegi en 1984, aunque las dos generaciones anteriores ya producían sidra para consumo doméstico y vecinos. "Al aita le encanta investigar todo lo relacionado con la sidra y fue él quien apostó por meterse en la producción. Nosotros hemos heredado esa pasión", afirma Ion.

Su sidra Astiazaran es de autor, en el sentido de que la producción es de mucha calidad pero limitada, por lo que todos los años hay quien se queda sin conseguirla.

Los hermanos Astiazaran no han querido dar un giro radical al negocio, sino que "hemos añadido ciertas comodidades manteniendo el espíritu tradicional de la sagardotegi. Cada año hemos invertido en mejoras: hemos cambiado el suelo del comedor a pizarra, instalado una cristalería en la terraza... Este año, por ejemplo, hemos renovado la cocina, que sigue estando a la vista de los clientes". Además, Ion añade que "en la dinámica de trabajo hemos diversificado el sistema: mi hermano lleva la hostelería, yo la venta de la sidra y su exportación, mi padre la producción, mi madre la decoración...".

De enero a mayo predomina la tradición en Iruin, donde se puede tomar el clásico menú de sidrería y beber sidra al txotx. En verano, sin embargo, la carta se asemeja más a la de un merendero, con su tomate de Tudela, sus pimientos con anchoas, los txopitos, su inigualable tarta de queso... Todos ellos perfectos para degustar en su terraza con parque infantil.



Iruin
943 361 229
www.iruinsagardotegia.com