

noticias de Navarra

[Vecinos](#) [Navarra](#) [Osasuna](#) [Economía](#) [Actualidad](#) [Deportes](#) [Cultura](#) [Opinión](#) [Vivir](#) [Vivienda](#) [Participación](#) [Servicios](#)

[Suplemento IN](#) [Escápate cerca](#) [Sin ir más lejos](#) [Gente](#) [Corazón](#) [Qué mundo](#) [Moda](#) [Buzz On](#) [Salud](#) [Rutas y naturaleza](#) [Gastronomía](#) [TV y cine](#) [Tendencias](#) [Motor](#)

[Ciencia y tecnología](#) [Música](#) [Ecos de sociedad](#)

ÚLTIMA HORA

Chivite anuncia hoy flexibilizaciones de las medidas covid

[Diario de Noticias de Navarra » In »](#)

Sidra de nueva expresión

EN KUARTANGO SAGARDOTEGIA, SITUADA A 27 KILÓMETROS DE VITORIA-GASTEIZ, PODEMOS DEGUSTAR DIVERSAS VARIEDADES DE SIDRA PRODUCIDA EN SU PROPIA BODEGA . "OFRECEMOS TAMBIÉN EL MENÚ DE SIDRERÍA CON CHULETÓN DURANTE TODO EL AÑO", AFIRMA EL COPROPIETARIO BENITO PECIÑA

IÑIGO GÓMEZ | 27.09.2021 | 16:18

Nos encontramos en Álava, concretamente Kuartango. Aquí hemos quedado con **Benito**

Peciña, copropietario de la sidrería de Kuartango. Junto a él está su hermana, Maika Peciña, que pese a no trabajar directamente en la sidrería ayuda mucho y tal y como reconoce su hermano es una pieza muy importante tanto en su vida como en el restaurante, donde durante mucho tiempo se ha encargado de **elaborar el membrillo casero** -hacía casi 300 kilos al año-, así como otros postres. De entrada el lugar sorprende y más teniendo en cuenta que es verano y estamos en una sidrería.



Maika y Benito Peciña catando una de las cuatro sidras que tienen. Aseguran que no se pueden decantar por ninguna.

Aida M. Pereda

Cuando Benito escucha estas palabras se para y confiesa que uno de sus objetivos es **cambiar esa mentalidad que tenemos en Euskadi**. Cuenta, a su manera, que aquí tenemos la costumbre de ir a sidrerías desde que abren a principios de año y como mucho vamos hasta junio. Esto, tal y como le confesó al propio Benito un asturiano es absurdo, ya que la sidra a medida que pasa el tiempo mejora y además, ¿cuándo entra mejor un producto fresco? ¿En verano o en invierno? Cada uno tendrá su respuesta pero no cabe duda que en verano, malo no va a estar.





Tras recibirnos observamos que **la sidrería de Kuartango está situada en el antiguo balneario de la ciudad**. Nos cuentan que cuando llegaron, en el año 2015, estaba totalmente derruido y a pesar de que les ofrecieron mejores lugares, más baratos sobre todo, donde crear su propio restaurante se decantaron por Kuartango. Creían que el lugar era idóneo, algo que podemos confirmar, y que pese al trabajo que les costaría remodelar todo merecería la pena.

Benito Peciña:
"Estuvimos año y pico de obra para arreglar todo, menos la estructura que no se tocó"

Abrieron el 12 de enero de 2017 y hasta que se decretó el estado de alarma todo iba muy bien. En este sentido resulta increíble escucharles confesar que cuando entraron al antiguo balneario, apenas dos años antes de abrir, había murciélagos yendo de un lado a otro, que las paredes o el techo estaban totalmente derruidos o que los ventanales no tenían nada que ver con las vidrieras que a día de hoy podemos observar, obra todas ellas de Maika.



Llegaron al antiguo balneario de Kuartango en 2015 y abrieron el 12 de enero de 2017. Foto: Aida M. Pereda

Tras esto, nos adentramos en la sidrería y lo primero que vemos es una barra que nos da la opción de tomar algo antes de entrar al salón principal que está lleno de mesas, bien separadas por las **actuales restricciones sanitarias**, y a la izquierda cuatro barriles gigantes - kupelas- de los que emana sidra, sidra natural, casera y de nueva expresión. Eso sí, hecha por Benito Peciña y sus socios en el mismo restaurante.

[Configura tu Nuevo Bayon](https://www.noticiasdenavarra.com/in/2021/09/27/sidra-nueva-expresion/1185071.html)



Configura como quieras tu Nuevo Bayon y mira las cosas de otra manera

Patrocinado por Hyundai

Por el momento el lugar no está muy lleno, tan solo vemos dos mesas ocupadas, y nos confiesan que **les está costando levantarse tras el duro golpe que les ha asestado la pandemia**. Para ponernos un dato sobre la mesa con el que imaginarnos cómo era todo antes de que entrara en nuestras vidas el coronavirus nos afirman, que el mismo fin de semana que decretaron el estado de alarma había 540 personas para comer. Dato que nos deja helados sin duda.

Nos invitan a sentarnos y nos explican la carta que tienen. Nos indican que podemos elegir el **clásico menú de sidrería** compuesto por chorizo a la sidra, entrantes de tortilla de bacalao y taco de bacalao, para comer 450g de chuletón y de postre queso, membrillo y nueces. Todo ello maridado con la sidra que tienen en la sidrería, casera y con denominación de origen del País Vasco. También, para los que no beben alcohol nos informan que además de agua disponen de un zumo de manzana totalmente natural y sin ningún tipo de aditivos. En definitiva, nos resumen que todos los productos que hacen, la sidra, el vinagre y el zumo de manzana, son 100% ecológicos y no tienen azúcares añadidos más que el propio azúcar que tiene la propia manzana.

Maika Peciña:
"Depende del momento elijo una sidra u otro, pues no es lo mismo tener el paladar limpio o no"

Por otro lado, nos presentan **el menú chuletón**. Hecho para todos aquellos que quieran disfrutar de la estancia, así como de beber sidra natural y casera pero que no quieran comer bacalao o chorizo a la sidra por ejemplo. Estos, por su parte, disfrutarán de 1 kilo de chuletón y de una ensalada mixta, patatas fritas y unos buenos pimientos de Gernika, que podemos confirmar que al igual que lo demás platos mencionados estaban para chuparse los dedos. Para el postre, entran en juego la tarta de chocolate, la tarta de queso o el membrillo, entre otras opciones y todas ellas caseras.

Por otro lado, también disponen de una **opción de comidas para los clientes veganos**, vegetarianos o para aquellos que no les gusta los dos menús anteriores y quieran ir a la sagardotegi de Kuartango. Eso sí, esta última opción será posible siempre y cuando se realice por encargo.

CENTRO DE INTERPRETACIÓN DE LA SIDRA

En la sidrería de Kuartango tienen una misión y es acercar lo máximo posible la tradición de la sidra, trasladar todos sus conocimientos y del mismo modo que la gente va a ver cómo se hace el vino quieren que la gente empiece a coger costumbre durante todo el año para ver o querer **aprender cómo se elabora una sidra** determinada y concluir la visita comiendo. Este proyecto está en proceso y nosotros, hemos podido ver parte del mismo y podemos asegurar que te hace ver la sidra de otra manera a como la veíamos antes de llegar a esta localidad de Álava.

Benito Peciña:
"Elaboramos zumo de manzana, vinagre de sidra o nuestra 'Sagartxo', que es sidra con limón"

[¿Revisar mi inversión?](#)

Te harás un favor si no consultas constantemente tu inversión



Benito Pecíña es un apasionado de la música y a veces sale a amenizar a sus comensales con una trikitixa. Foto: Aida M. Pereda

Para ello, están trabajando en crear el **centro de interpretación de la sidra** donde el visitante comprenderá por qué no se ponen platos individuales, cuál es la tradición de la sidra, por qué hay sidrerías en las que no hay sillas alrededor de las mesas y se come y bebe de pie o por qué las koadrilas o grupos que acuden beben directamente de las kupelas en vez de pedir una botella.

De esta manera, gracias a este centro se podrá conocer el mundo de la manzana, así como todos los productos que se pueden obtener de la misma. Para ello, realizarán charlas, catas y ponencias de expertos puntuales. Con esto se quiere **recuperar la tradición que ha habido en Euskadi con la manzana** y que con el paso de los años se ha ido perdiendo esta cultura, sobre todo en Álava, ya que en caso de preguntar en qué zona de Euskadi se puede ir a una sagardotegi el 90% de las personas no duda en responder que en Gipuzkoa. "Del mismo modo que se valora la uva y el vino que se obtiene de ello queremos dar el valor que merece a la manzana, así como a productos como la sidra que conseguimos", asegura Benito Peciña.

Además, tendrán un pequeño museo, donde darán a conocer todo el proceso de la elaboración de la sidra desde el instantes en que se planta la manzana hasta el momento de que se puede disfrutar ya sea en la kupela o en la botella. También afirman que harán **visitas guiadas por la bodega o la zona de pasteurización de zumo**, entre otros lugares como el campo situado en un lateral del antiguo balneario donde se podrán ver las distintas variedades de manzanas de las que disponen.

Maika Peciña: "He llegado a estar con cuatro personas y que cada una diga una cosa distinta de una misma sidra"

Por último, la visita terminaría con una serie de catas de diversos tipos de manzanas y diferentes tipos de sidras que tienen en Kuartango, y enseñarán a los visitantes a sacar el mejor partido a una botella de sidra.

CÓMO ELABORAR SIDRA CASERA

A continuación explicaremos cómo podemos hacer nuestra propia sidra, aunque tenemos que tener en cuenta que **donde esté una buena sidra casera hecha en una sidrería que se quiten todas las demás**. Aun así, empecemos. En cuanto a los ingredientes que utilizaremos serán tres, dos kilos de manzanas, levadura de cerveza y algún tipo de edulcorante.

Lo primero que haremos será **lavar muy bien las manzanas y les quitaremos el tallo** antes de volver a lavar. Al terminar le quitaremos el corazón y las partiremos en cuatro partes -no es necesario que sean partes iguales-. A continuación utilizaremos una trituradora para así, procesar las manzanas de una forma homogénea. Cuando lo terminemos pasaremos la mezcla por un colador y este proceso lo repetiremos varias veces hasta que ya no salga más líquido de las manzanas que hemos triturado.

Apto seguido **pondremos la mezcla a fuego lento en una cazuela** y lo retiraremos justo antes de que vaya a hervir. En este punto es muy importante destacar que nunca podemos dejar que hierva, aunque tiene que estar mucho tiempo al fuego, ya que tenemos que quitar todas las impurezas que pueda haber. A continuación, lo retiraremos del fuego y echaremos el edulcorante sin pasarse pero lo suficiente como para contrarrestar la acidez que tiene la mezcla obtenida de la manzana. Lo meteremos en la nevera para que enfríe antes del siguiente paso.

Para terminar **sacaremos media taza del jugo obtenido y la mezclaremos con la levadura de cerveza**, y lo dejaremos reposar entre cinco y seis horas. Una vez pasado el tiempo echaremos la mezcla en la mezcla original y lo revolveremos bien. Después de esto lo dejaremos enfriar y lo introduciremos en botellas o tarros de tapadura hermética, ya que así nos durará más la elaboración.

Más información

"Queremos crear una cultura de la sidra en Euskadi".

Un txotx con jarra.

Temas relacionados:

[Sagardotegia](#)[Sidra](#)[Sidrería](#)

TE RECOMENDAMOS



Ha ganado 20000€ en 1 mes

Un hombre de Valencia nos cuenta su secreto



Cambia tu Seguro de HOGAR

Mutua Madrileña te baja el precio de tu seguro. Compruébalo en 1 minuto



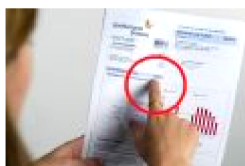
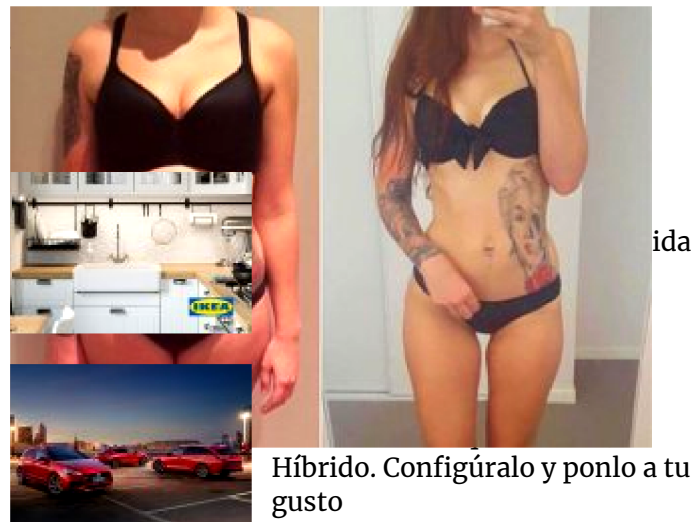
¿Revisar mi inversión?

Te harás un favor si no consultas constantemente tu inversión



Hipotecas EVO

Simula tu cuota en solo unos pasos



Reduce tu próxima factura
¿Tienes la tarifa de luz más barata? Compruébalo fácilmente en 1 minuto



Configura tu Nuevo Bayon
Configura como quieras tu Nuevo Bayon y mira las cosas de otra manera

Millones de niños sin vacunar

Cámbiate a Movistar



Ayúdanos para que todos los niños tengan acceso a vacunas.



Contrato XL. 30GB con llamadas y SMS ilimitados por 18,95 € / mes*

DISCOVER WITH 

[HOME](#) [Vecinos](#) [Navarra](#) [Osasuna](#) [Economía](#) [Actualidad](#) [Deportes](#) [Cultura](#) [Opinión](#) [Vivir](#) [Vivienda](#) [Participación](#) [Servicios](#)

noticias de Navarra

Otras webs de Grupo Noticias

[Deia](#)
[Noticias de Gipuzkoa](#)
[Diario Noticias de Álava](#)
[Onda Vasca](#)

[Promociones](#)
[Publicidad](#)
[Suscríbete a Diario de Noticias](#)

[Suscripción por RSS](#)
[Newsletters](#)
[Auditada por OJD](#)
[Distribución](#)
[Trabajos Impresión](#)



[Otras webs de Grupo Noticias](#)

[Deia](#) | [Noticias de Gipuzkoa](#) | [Diario Noticias de Álava](#) | [Onda Vasca](#)

© Zeroa Multimedia | Altzutzate 10, Polígono Industrial Areta, Huarte-Pamplona Tel 948 33 25 33

[Aviso legal](#) | [Quiénes somos](#) | [Buzón del lector](#) | [Condiciones de uso](#) | [Mapa web](#) | [Contacto](#) | [Cookies](#) | [Política de Privacidad](#)