



# Sidrerías

Foto: Carlos de Cos, Sagardoaren Lurraldea.

**ZAPIAIN**  
*Astigarragako Sagardoa*

**SAGARDOA**

**ZAPIAIN**  
*Astigarragako Sagardoa*

[www.zapiainsagardoa.com](http://www.zapiainsagardoa.com)

IFS  
International  
Food Standard  
www.ifs.com/standards  
Seguridad Alimentaria



# Más de 12 millones de litros de sidra llenan las barricas de la recién inaugurada temporada del txot

LAS SIDRERÍAS SE PREPARAN PARA RECIBIR A MÁS DE 800.000 PERSONAS QUE DEGUSTARÁN DURANTE LOS PRÓXIMOS MESES UNA SAGARDOA "EQUILIBRADA, AROMÁTICA, FRESCA Y DE TRAGO FÁCIL".



Foto: Sagardoaren Lurraldea.

Desde la Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa informan de que en el proceso de elaboración de la sagardoa se ha utilizado alrededor de un 50% de manzana autóctona y un 50% de fruta foránea. El resto se ha traído de Francia y Galicia principalmente.

Los productores vascos consideran la cosecha del 2014 "muy irregular, según variedades", lo que ha llevado a importar manzana de otros territorios. Mientras que algunas variedades locales han producido mucho, otras no tanto, ya que en la floración el clima ha sido diferente para las variedades tempranas y tardías. En general, la manzana producida en Euskal Herria ha sido "muy sana", aunque la producción ha alcanzado en volumen un 20% menos de lo que se esperaba.

Por otra parte, en aras de la diversificación, las sidre-

rias asociadas a la Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa están cada vez ampliando más su oferta de productos en torno a la sagardoa, por lo que en 2015 lanzarán las sidras espumosas y los zumos pasteurizados.

La apertura de la temporada del txotx ha tenido lugar esta semana en distintos puntos del territorio guipuzcoano con representación de agentes culturales vascos, como los presentadores de Eüb Andoni Aizpuru y Ana Urrutia en Hernani, o las protagonistas de la película Loreak, film recién nominado a los Goya, en Astigarraga, con motivo de la 18ª edición del Sagardo Berriaren Eguna. Las actrices Itziar Ituño, Nagore Aranburu e Itziar Aizpuru dieron la bienvenida a la nueva temporada del txotx en la sidrería Bereziartua, al grito de "Gure Sagardo Berria".

# SAGARLORE

Jaio da zizarra  
Ha nacido el mosto flor  
100% manzana sidrera  
sagardo sagarra

made in  
ASTIGARRAGA  
by  
PETRITEGI



Con un total de 12,5 millones de litros de sidra natural en las barricas de toda Euskal Herria, los productores de esta tradicional bebida esperan una afluencia de más de 800.000 personas a las sidrerías entre enero y mayo, periodo en el que transcurre la temporada sidrera. Esta experiencia gastronómica tiene, tal y como aseguran los sidreros, "un impacto directo en la economía local".

La sidra de este año, debido al clima húmedo y fresco del pasado verano, se caracteriza por ser aromática, con olores que van desde lo cítrico a manzana madura, fresca, fácil de beber y ligera al paladar, aunque de largo recorrido. El producto, equilibrado, también cuenta con algo menos de taninos y polifenoles que en años anteriores, y con menor grado alcohólico.

## El cultivo autóctono crece un 25% respecto al año anterior

En 2014 el sector nuevamente ha apostado por el cultivo de árboles de manzana para sidra con la plantación de alrededor de 20.100 manzanos, lo que supone más de 80.000 plantíos en los últimos cinco años y un incremento del 25% con respecto al ejercicio anterior. Esta iniciativa, al igual que en los años anteriores, ha sido apoyada por la Administración Pública con la concesión de subvenciones.

En este sentido, destacan las cosechas equilibradas y la calidad de la manzana que en los últimos años se está logrando, debido principalmente al avance de las técnicas y cuidados que se han introducido en el cultivo de los manzanales.

Por su parte, la Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa, junto con la Facultad de Química de la UPV y un grupo de enólogos, está realizando un estudio para poder conocer mejor las características y el comportamiento de las distintas variedades de manzana autóctonas, con la colaboración de la Diputación Foral de Gipuzkoa y el Laboratorio Fraisoro. El objetivo de dicha investigación es saber con exactitud qué es lo que cada variedad de manzana le aporta a la sidra e ir catalogando las más de 1.000 variedades locales de manzana de sidra.



# Ekintza ugari txotx denboraldiaz gozatzeko

**SAGARDOAREN SEKTOREAK HAINBAT EKINTZA JARRI DU MARTXAN SAGARDOAREN KULTURA EZAGUTARAZTEKO: MUSEOAREN LAGUNAK ZERBITZUA EDOTA TXOTX MUGIKORRERAKO DOAKO APLIKAZIOA, ESATERAKO.**

**T**xotx denboraldia, garai batean sagardo edateko eta lagunekin elkartzeko aitzakia bikaina zena, gaur egun, sektore honen inguruan gertatzen den oro ezagutzeko aukera paregabea ere bihurtu da. Datozen hilabeteetan, sagardoaz gozatzeko gain, edaji honen kultura murgiltzeko aukera ezin hobea izango da. Horregatik, sagardogileek eta beste hainbat eragilek sagardoarekin loturiko turismoa bultzatzeko eta eskaintzen duten zerbitzua hobetzeko zerbait ekintza eta proiektu jarri dute martxan.

Ekimen horien artean, telefono mugikorretarako 'Txotx' izeneko sagardotegien gida topa dezakegu. Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak Smartphone eta Iphone telefonoentzat sortu duen aplikazio hori debalde jaisteko aukera dago, eta sagardotegietan jarri dituzten QR-en bidez ere kontsulta daiteke. Aplikazioan, sagardotegien gida eguneratua eta informazioa ez ezik, sagardoaren inguruko datu ugari ere aurkitu du erabiltzaileak.

Txotx garairako erreserbak ere egin ahal izango ditu erabiltzaileak. Hain zuzen, Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak sagardotegietan bazkaldu edo afaltzeko erre-

serba egiteko aukera dago [www.sagardotegiak.com](http://www.sagardotegiak.com) webgunean. Bestelako esperientzia turistikoa ere izena eman daiteke Internet bidez; besteak beste honakoetan: Txotxaren erritua, bisita gidatuen eta menuen eskaintza bereziak, dastatze komentatuak, familientzako planak, oinezko ibilbideak, ostata eta asteburu gastronomikoak, garraio zerbitzuak; Donostia, Gipuzkoa eta Euskadi bisitatzeko proposamenak, eta abar.

Astigarragako Sagardotegian ere egon da berrikuntzarik. Sagardoaren kultura sustatzeko, zabaltzeko eta mantentzeko 'Museoaren Lagunak' izeneko zerbitzua sortu dute. Talde horretan Sagardotegieko Dokumentazio Zentroan katalogatuta dauden dokumentu, argazki eta piezen ezagutzan sakondu edota museoaren garapenean laguntzeko prest dauden pertsonak edo erakundeak parte hartu ahaliko dute. Horrela, kideek abantaila berezietan gozatzeko aukera izango dute; besteak beste, museorako doako sarrera, %10eko deskontua denda, bertan antolatzen dituzten jarduerak eta ekitaldiarako gonbidapenak, eta abar.

Honetaz gain, Sagardotegia Museo eta Sagardoaren Lurraldean ekimenaren baitan dauden sagar-



Argazkia: Sagardoaren Lurraldea.

dotegiak Eusko Jaurlaritzak martxan jarri duen Euskadi Gastronomika Produktu Klubean sartu berri dira. Bertan jateko tokiak (sagardotegiak, jatetxeak, erretegiak eta upeltegiak), erosteko guneak (azokak, merkatuak, gourmet dendak, enotekak eta gozotegiak) eta bisitatzeko lekuak (sagardotegiak, museoak, gaztandegiak, ekoizleak, etab.) biltzen dira. Gaur egun 16 eskualde enogastromikok eta ia 800 enpresek osatzen dute Euskadi Gastronomika.

**Sagardo sagarrez egindako muztioa, alkoholik eta azukre erantsirik gabekoa**

Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak Sagarlore aurkeztu du, Petritegi sagardotegiak sortutako muztioa. Produktu erabat naturala, %100 sagardo sagarrez egina, freskoa eta zapore gozokoa da.

Sagardo sagarretik ateratako edari hori sagardotegiko dolaretan egin dute eskuz, alkoholik eta azukre erantsirik gabe. Ezaguarri dagokienez, kolore ilunekoa da, ukitu doratuak eta sagar heldu usaina du eta "gure aitona-amonek sagar erreak egiten zituztenean zabaltzen zen usaina du", ziurtatu dute Petritegiko sagardogileek. Ahoan orekatua da, gazia eta freskoa batetik eta gozo ukitua duena bestetik; pertsona guztientzat egokia eta eguneko edozein ordutan hartzeko modukoa.

## GURUTZETA SAGARDOTEGIA

Abierto todos los días de lunes a sábado  
Mediodía y noche  
Domingos cerrado  
Lunes, martes y jueves noche: menú 20€  
Miércoles: Otxote

Cazuelas  
de Bacalao  
bajo reserva

Oialume Bidea, 63 - Astigarraga (entrada por el Bº de Ergobia) T. 943 55 22 42 [www.gurutzeta.com](http://www.gurutzeta.com)

GORENAK







# Otras propuestas de txotx cercanas

GIPUZKOA TIENE UNA GRAN VARIEDAD DE SIDRERÍAS DISPERSAS POR TODO EL TERRITORIO.



## AGINAGA

Aginaga Sagardotegia cuenta con la experiencia de un cuarto de siglo elaborando sidra de calidad, que se puede degustar junto a la excelente oferta culinaria que ofrece durante todo el año, siempre con sidra al txotx. Su especialidad es el menú de sidrería, completado con pescados a la parrilla y cocina tradicional vasca. Su ubicación es perfecta si se quiere prescindir de coche, ya que cuenta con una parada de autobús de línea a 50 metros. En 2012 apostó por ampliar su servicio con el Hotel \*\* Aginaga, donde se puede disfrutar de la sidra, el buen comer y un entorno inmejorable, a tan sólo 10 minutos de San Sebastián.

[www.aginagasagardotegia.com](http://www.aginagasagardotegia.com)



## AMEZTIGAIN

Una de sus características más llamativas es que ofrece seis kupelas de seis sidrerías diferentes, cinco guipuzcoanas y una asturiana. Una oportunidad muy interesante para probar sabores de distintas procedencias. Además, se encuentran ubicados en un entorno privilegiado, dentro del camping de Zarautz y con unas vistas impresionantes de la costa. Cuentan con un amplio parking, parque infantil y terraza, y ofrecen un servicio de taxi-furgoneta para grupos que quieran desplazarse desde Zarautz hasta la sidrería y regresar posteriormente. El precio del menú es de 27 euros, aunque los viernes es de solo 20 euros.

[www.ameztigain.com](http://www.ameztigain.com)



## ARIZIA

Tras años de experiencia, la familia Arregui está convencida de que para elaborar una sidra de calidad se ha de trabajar con unas variedades de manzana concretas. Por ello, han plantado cinco variedades que ya han empezado a dar sus frutos. En Arizia elaboran la sidra con manzanas 100% cultivadas en sus terrenos de Zarautz, y no añaden levaduras para la fermentación, para conseguir un producto genuino. Este año, como novedad, incluyen en cada kupela unos paneles informativos donde se especifican los porcentajes de las variedades con las que se ha elaborado cada sidra, así como datos de su grado alcohólico y de su acidez, junto a una pequeña descripción de cata. De esta forma, esperan que los clientes conozcan las diferencias entre las sidras, con más datos de los que han tenido hasta ahora.

[www.arizia.net](http://www.arizia.net)



## ISASTEGI

Ingurune natural eta eder batean dago Isastegi sagardotegia. Uzturre mendiaz gain, Ernio eta Aralar mendilerroek inguratzen dute eta bertako paisaia tipikoaren xarma ezagutzeko eta miresteko aukera paregabea eskaintzen digu. Isastegi sagardotegia sagarondoetan aberatsa den Tolosako lurretan dago. Horri dela eta, kalitatezko sagardoa egiteko, bertako sagarra ahalik eta gehien erabilteza da beren helburua. Txotx garaian, urtarrilaren erdi aldetik apirilaren bukaerara arte, zabalik ditu ateak urteko sagardo berria dastatu nahi duten pertsona guztientzat. Sagardoarekin batera sagardotegiko betiko jakiak eskaintzen dituzte: bakailao tortilla, bakailao fritua piper berdeekin edo saltsan, txuleta, bertako Idiazabal gazta intxaurrekin eta, aurretik eskatuz gero, baita arkumea ere. Astean zehar afariak ematen dituzte eta larunbatetan baita bazkariak ere.

[www.isastegi.com](http://www.isastegi.com)



## OIHARTE

Oiharte es una sidrería pequeña con capacidad aproximada de 100 comensales, situada en Zerain en las faldas del Aizkorri. Apuesta por la calidad del producto, y muestra de ello son los tres tipos de sidras que ofrecen: natural normal, natural ecológica y natural Eusko Label. De hecho, el 100% de la sidra está elaborada con manzana guipuzcoana. En cuanto al menú, apuestan por productos locales entre los que se encuentran los quesos con denominación Idiazabal. Las instalaciones están adecuadas a minusválidos y el comedor cuenta con calefacción, wifi, parking privado y cafetería. Como novedad, todas las botellas incluyen el corcho escanciador y disponen de un 'txotx móvil' preparado con toneles para llevar la sidra a cualquier acontecimiento popular o privado.

[www.oiharte.com](http://www.oiharte.com)



## OLA

Ola sagardotegia ofrece una sidra elaborada con manzana 100% autóctona y ostenta también el certificado de Eusko Label. Su carta incluye productos gastronómicos de gran calidad, ya que disfruta de la opción de utilizar materia prima propia: la carne de vaca y ternera, el queso de oveja, el pollo de caserío, la miel y otros productos son criados o elaborados por ellos mismos. Ofertan menú infantil y menú de sidrería tradicional acompañado de trikitixa los fines de semana, así como visitas guiadas a la bodega y alrededores. La sidrería dispone de un frontón y un parque para los más pequeños. Además, el aparcamiento no es un problema, gracias al amplio parking del que disponen.

[www.olasagardotegia.net](http://www.olasagardotegia.net)



## OLAGI

La mayor parte de la sidra Olagi se realiza con manzana de casa, lo que le permite ostentar la garantía del certificado de Eusko Label. La zona de parrillas está a la vista para poder elegir la chuleta que se desee. Además del habitual menú de sidrería, cuentan con una carta de cocina con base tradicional en la que destaca el pollo de caserío Eusko Label. Olagi se encuentra en el corazón del Goierri, donde desde 2010 embotellan y comercializan su propia sidra. El local tiene dos comedores y es un lugar ideal para comuniones y todo tipo de celebraciones. Además, es también una casa rural y dispone de cuatro habitaciones dobles.



## OTATZA

Aunque se ha elaborado sidra desde siempre en el caserío, Otatza Sagardotegia abrió sus puertas hace 21 años. Esta sidrería situada en Zerain, actualmente con una capacidad de unas 170 personas, elabora sagardoa con manzana de Gipuzkoa, y en concreto con un 80% de manzana de Goierri. Según sus responsables, la sidra de esta temporada "viene clara y con mucha chispa". Otatza comienza el txotx precisamente hoy 16 de enero. Abre sus puertas de miércoles a viernes a las 20.00 horas, y los sábados dan comidas a las 14.00 horas y cenas a partir de las 20.00 horas. El domingo únicamente se sirven comidas a partir de las 14.00, mientras que para el resto de días, deben realizarse peticiones por encargo.

[www.sidreriaotatza.com](http://www.sidreriaotatza.com)



## OTSU-ENEA

Otsu-enea sagardotegiak 28 urte daramatza lanean, kalitatezko eta era tradizionalan egin-dako bertako sagardoa eskainiz. 1988an egin zuten lehen sagardo proba jendaurrean eta, oraindik ere, tolarre tradizionalarekin moldatzen dira. Sagardotegiko menu tradizionalaz gain, aurretik eskatuz gero, zapoa édota legatza ere prestatzen dute. Menu arrunta ez den beste jakirik prestatzeko ez dute arazorik, beti ere bezeroak nahi duena demboraz eskatzen badu. Bertaratzen direnak ongietorri beroa izango dute Otsu-enean. Txotx denboraldia garai polita da oso, baina sagardoak botilan bukatu behar duela argi dute Otsu-enean: "onena botilan", ziurtatu dute. Sagardotegia aste gutzia zabalik egongo da, igande gaua eta astelehena izan ezik.

[www.otsua-enea.com](http://www.otsua-enea.com)

**ALKORTA BAKAILUAK**  
BAKAILAO GEZATU, GAZI ETA KONJELATUAREN ELABORAZIO ETA BANAKETA

Albixuri Poligonoa 1A-11 Nabask - 20870 Elgoibar - Gipuzkoa  
Tel. 943 744 581 - 943 744 501 - Fax 943 740 962  
[www.bacalaoalkorta.com](http://www.bacalaoalkorta.com) • e-mail: [bacalaoalkorta@bacalaoalkorta.com](mailto:bacalaoalkorta@bacalaoalkorta.com)

Konturik txikiak ere  
KONTU HANDIZ LANDUTA  
LA PERFECCIÓN EMPIEZA  
en el cuidado de los detalles

**Zelaia**  
Sidra natural

MANTUCCI 22  
2015 HAZTEAN - 2015 URTEAN  
PREZIOA 2015  
2015 HAZTEAN - 2015 URTEAN



## Fraisoro ostenta el primer certificado ENAC en cata de sidra

**EL SECTOR HA ENVIADO CERCA DE 3.800 MUESTRAS DE SIDRA AL LABORATORIO, UN 23% MÁS QUE EN 2013, CON LAS QUE SE HAN ANALIZADO MÁS DE 19.000 PARÁMETROS.**

Esta temporada ha contado con la novedad de la reciente certificación del Laboratorio Agroambiental de Fraisoro, que el pasado año se convirtió en el primer laboratorio del Estado en conseguir la acreditación del ENAC (Entidad Nacional de Acreditación) para el análisis sensorial de sidra. Esta confirmación de la alta calidad del laboratorio de Zizurkil ha sido bien aprovechada por el sector, que ha enviado este año cerca de 3.800 muestras de sidra al laboratorio, un 23% más que el año anterior, con las

que se han analizado más de 19.000 parámetros.

Asimismo, el panel de cata de Fraisoro, que cumple su segundo año de rodaje, ha probado en 2014 un total de 624 sagardoas, una cifra que supera en un 42% superior a la del año anterior. El laboratorio, además, ha puesto en marcha tres nuevos proyectos cuyos resultados se presentarán en la próxima primavera de 2015; el primero analiza la relación existente entre el momento de la recogida de la manzana y la calidad de la sidra; el segundo investiga la dinámica microbiológica durante



Foto: Carlos Mediavilla, Sagardoaren Lurraldea.

la producción de sidra; y el tercero estudia las levaduras autóctonas para la producción de sidra en Gipuzkoa.

Todos estos trabajos y proyectos los llevan a cabo cinco técnicos y 17

catadores, a los que podrían sumarse otros ocho que, una vez superadas unas pruebas de selección, comenzarán su formación en las próximas semanas.

## La sidra de Euskadi viaja a Chicago

**LA 'CIDER CON', UNA DE LAS FERIAS SIDRERAS MÁS IMPORTANTES DE ESTADOS UNIDOS, CONTARÁ EL PRÓXIMO MES CON UNA REPRESENTACIÓN DE LA SAGARDOA VASCA.**

Los días 4, 5 y 6 de febrero se celebrará la feria 'Cider Con' en Chicago (Illinois), uno de los mayores eventos del sector de la sidra en Estados Unidos, en el que estará presente la sagardoa. Zapiain acudirá a esa cita de renombre mundial como invitado y único participante del sector en Euskadi.

Estados Unidos es uno de los lugares donde la sidra tiene mayor tradición fuera de Europa, desde que los colonos comenzaron a cultivarla en aquellas tierras a principios del siglo XVII. Por ello, se trata de un mercado enormemente atractivo

para ampliar horizontes comerciales. "La sidra estadounidense es diferente a la que nosotros conocemos, pero es sidra en definitiva", asegura Egoitz Zapiain, responsable de calidad de Zapiain. En los últimos años, "al igual que en estos momentos aquí estamos viviendo el boom de las cervezas artesanales, allí es el momento de la sidra. El crecimiento que está experimentando el producto es algo increíble", apunta.

La relación entre los sidreros vascos y los productores americanos tomó forma en agosto del año pasado, cuando estadounidenses interesados en el mun-



Imagen de la visita a Zapiain de un grupo de expertos en sidra procedente de Estados Unidos, el pasado mes de agosto.

do de la sidra como el fotógrafo Bill Bradshaw o Brian Rutzen, propietario de uno de los primeros Cider Bars en Chicago (con más de 100 tipos diferentes de sidra), se acercaron a Astigarraga a visitar la sidrerías de la zona. Los invitados "quedaron muy contentos del trato recibido y les gustó nuestra filosofía y forma de trabajar", cuenta Zapiain. A raíz de aquel encuentro, Brian Rutzen invitó a los anfitriones a participar en la feria 'Cider Con' de Chicago.

Dentro del programa de actividades, Zapiain participará en una de las conferencias sobre sidras del mundo y en la degustación que habrá a continuación, donde podrán apreciar la aceptación que el producto vasco tiene en los paladares americanos. Zapiain también se encuentra entre las sidras que cerrarán oficialmente el evento 'Cider Con', lo que permitirá que todos los asistentes puedan probar la sagardoa, explica Zapiain.



**altzueta**  
HERNANI

Osinaga 7, Hernani. T. 943 551 502  
www.altzuetasagardotegia.com





Foto: Carlos Mediavilla, Sagardoaren Lurraldea.



# ¿Menú de sidrería o variamos?

LOS INCONDICIONALES AL MENÚ DE SIDRERÍA ESTÁN DE ENHORABUENA CON EL INICIO DE LA TEMPORADA. PERO AL MISMO TIEMPO, CADA VEZ SON MÁS QUIENES OPTAN POR ALGUNA OTRA ALTERNATIVA, IGUAL DE SUCULENTA, PARA ACOMPAÑAR LA SIDRA.



El menú de sidrería es un clásico que lleva años formando parte de la liturgia de las sidrerías. La combinación del bacalao, la tortilla de bacalao, la chuleta y las nueces con queso y membrillo se ha convertido en un referente indiscutible de la gastronomía vasca, incluso fuera de nuestras fronteras. Será difícil encontrar a alguien en Euskadi que no conozca que estos son los platos que podrá degustar en cualquier sidrería durante los próximos meses, y más de uno estará deseando que llegue el momento. Sin embargo, cada vez ganan más terreno las alternativas al "menú oficial".

En muchas sidrerías ofertan propuestas de carne más allá de la chuleta, y también hay quien sirve, como plato principal, pescados como rape o cogote a la parrilla, auténticas delicias que también tienen sus defensores. Y no faltan las sidrerías que ofrecen una carta con decenas de opciones para satisfacer a todos los paladares.

En todo caso, los expertos aseguran que la carne más adecuada para la parrilla proviene de vacas de leche viejas, puesto que su carne es más grasa. Este tipo de animales son cada vez más difíciles de encontrar, ya que también es

muy importante que las reses no hayan engordado artificialmente en los últimos años.

Sin embargo, algunos sidrereros optan por ofrecer carnes tiernas y fácilmente digeribles, que tal vez no tengan la profundidad de sabor ni la textura de una chuleta de vaca vieja pero que responden a una demanda creciente.

## Un buen bacalao

Tanto en el caso de la chuleta como del bacalao, la calidad de la materia prima es fundamental. Desde Bacalao Alkorta, su responsable Edorta Aizkorreta asegura que el bacalao que procede de los caladeros de las Islas Feroe y de Islandia es especialmente apreciado, "porque son aguas muy frías y movidas que provocan que el pescado sea fuerte y musculoso".

Aizkorreta apunta también que una de las características más importantes del buen bacalao es que se lamine con facilidad. En su opinión, el método tradicional del salazón para su conservación es el idóneo, "porque hay mucha diferencia entre el bacalao desalado tradicionalmente y el congelado al punto de sal". En su opinión, lo más recomendable es desalar el bacalao utili-

zando agua fría. Esta empresa, que provee desde hace años a muchas sidrerías, tiene en cuenta las necesidades concretas del sector, y atiende a sus clientes con servicio diario durante el *txotx* para garantizar que dispongan de productos frescos para la preparación del menú.

Según el responsable de la empresa Bacalao Alkorta, cada vez gana más peso la tendencia a solicitar el bacalao desalado listo para cocinar, limpio de espinas y en piezas que oscilan entre 125 y 150 gramos de peso, para prepararlo frito con pimientos. Y al mismo tiempo, es habitual solicitar desmigado de bacalao de gran calidad para preparar la jugosa e imprescindible tortilla de bacalao.

## Sidra y gastronomía

Varias iniciativas están intentando potenciar los valores gastronómicos de la sidra, que pese a ser un tesoro descubierto hace siglos, en muchas ocasiones esconde propiedades y aplicaciones no tan conocidas. Precisamente para acercar a la sociedad la cultura de la sagardoa, varias sidrerías, junto al Museo Sagardoetxea, se han incorporado al Club de Producto Euskadi Gastronomika impulsado por el Gobierno vasco. Con esta iniciativa, se pretende convertir Euskadi en un referente enogastronómico a nivel mundial. La sidra posee unas propiedades muy destacadas como bebida natural, ya que contiene los nutrientes de la propia manzana y es una excelente fuente de vitamina C, vitamina B-6 y potasio, por lo cual se convierte en un eficaz antioxidante para los tejidos de nuestro cuerpo. Pero, además, es una bebida recomendada para los diabéticos tipo II, aquellos que

no son insulino-dependientes y que controlan sus niveles de azúcar en la sangre con dieta, porque la sagardoa carece de azúcares y estimula al páncreas para secretar insulina, lo cual aumenta la captación de la glucosa a nivel sanguíneo. También favorece el metabolismo y la absorción de nutrientes.

Su valor gastronómico también está fuera de duda, comenzando por el vinagre de manzana, uno de los aderezos más utilizados desde la Antigüedad, hasta llegar a su utilización directa como ingrediente en un gran número de platos. Cientos de recetas incluyen la sidra junto al pescado (truchas, lubina, merluza, rape, bacalao...), la carne (costillas, lomo, conejo...), el marisco, las verduras o los hongos, por poner solo algunos ejemplos. Incluso encuentra un hueco en la repostería, en propuestas como los pasteles de manzana a la sidra o las magdalenas de manzanas y sidra.



Abierta la temporada del **TXOTX 2015** a partir del **14 de enero**.



# SAIZAR

Sagardotegia

Kale-zahar auzoa, 39

USURBIL

Reservas sidrería: **943 37 39 95**

Bodega: **943 36 45 97**

e-mail: [sidreria@sidrassaizar.com](mailto:sidreria@sidrassaizar.com)

[www.sidrassaizar.com](http://www.sidrassaizar.com)

