



Mikel Rodríguez, Raúl Gonzalo e Iván Berrocal, en el Tolosaldea Jatetxea. :: INIGO ROYO

Templo de la sidra

Tolosaldea Jatetxea 432.

Más de 50 referencias de sidra en botella junto a una buena cocina tradicional



ORAITZ GARCÍA

Durante este fin de semana se está celebrando en Tolosa Sagardofest, con varias actividades en torno a un gran protagonista, la sidra. Se podrá conocer la historia e historias de las sidrerías tolosarras mediante las visitas guiadas que se celebrarán el sábado y el domingo. Además, feria de la sidra, degustación de cocktails de sidra, presentación de la Denominación de Origen Euskal Sagardoa, catas expres y 46 Campeonato de Sidra a cargo de la sociedad Batasuna, entre otras actividades.

Eso este fin de semana, pero en Tolosa hay un lugar donde todos los días es la fiesta de la sidra. Un lugar donde miman y cuidan la sidra como en pocos sitios, un restaurante donde la sidra cuenta con un gran protagonismo, la respetan y le dan la importancia que se merece esta bebida tan importante en la gastronomía guipuzcoana.

Seguro que la mayoría ha pasado alguna vez frente al restaurante Tolosaldea 432. Ubicado en la estación de servicio que se encuentra en la N-1 entre Tolosa y Alegia, en este restaurante cuentan con alrededor de 50 referencias sidreras diferentes. Sidras de Gipuzkoa (la mayoría), Asturias, Bretaña, Eusko Label, espumosos, postre, de añada y la recién estrenada D.O. Euskal Sagardoa. Todas están guardadas en cámaras donde cuidan la temperatura de servicio, para que el comensal pueda disfrutar de una gran experiencia sidrera probando diferentes y pudiendo incluso comprar las botellas y volver a casa con un buen lote de sidras. Tolosaldea Jatetxea 432 es el sitio de referencia de la sidra en botella.

La sidra es la gran protagonista de este restaurante tolosarra, ubicado al lado de la carretera y que va más allá de una simple estación de servicio donde parar un rato y seguir la ruta. Pero también cuentan con una amplia bodega de vinos donde encontraremos alrededor de 130 referencias vinícolas nacionales e internacionales y una gran variedad de cervezas artesanales. Cuentan con una carta que sirve como referencia pero intentan ofrecer alguna cosa nueva y diferente fuera de esa carta.

Diecisiete años lleva Tolosaldea Jatetxea 432 dando de comer a transportistas, trabajadores y demás personas que se sientan en su comedor o hacen un pequeño alto en el camino en el bar. Joxe Mari Lete 'Peli' fue quien puso en marcha el restaurante. Una persona que lleva toda su vida trabajando en la hostelería, siendo el Laket de Urretxu el primer bar que puso en marcha en el año 1981. Junto a él tres personas de total confianza que llevan casi desde el principio trabajando en el restaurante: Mikel Rodríguez dirige la sala y es quien mejor nos puede guiar en nuestro viaje sidrero, todo un experto que conoce cada sidra y que nos ayudará a entender las diferentes características de cada una, además de ser un gran he-

ladero; Iván Berrocal dirige la barra, donde podremos disfrutar de un buen pincho; y Raúl Gonzalo, el jefe de cocina, de donde salen muy buenos platos.

En Tolosaldea Jatetxea 432 podremos degustar una buena cocina tradicional al borde de la carretera. Para ello cuenta con la confianza de productores de la zona que les proporcionan productos frescos de temporada. Su oferta se basa en dos menús, uno del día que cambia diariamente, donde siempre encontraremos pescado fresco del día, y otro especial que cuenta con una serie de platos fijos. Los fines de semana a los menús les suman sugerencias fuera de carta.

En el menú especial podremos degustar el milhojas de calabacín, pimiento morrón, setas con jamón y queso gratinado; el plato de jamón con virtudes de foie y crema de Módena; el queso de cabra a la plancha en ensalada de canónigos con aliño de miel y frutos secos; los chipirones a la plancha con cebolla pochada y crema de Jerez; el lomo de merluza a la plancha con pimientos del piquillo; el entrecot añejo con salsa de roquefort; y el rabo estofado al vino tinto.

Para terminar, postres caseros como la macedonia de frutas de temporada, la tarta de queso o los helados artesanales de Mikel, entre los que podemos encontrar desde el día del de avellana, vainilla, Ferrero Rocher, fresa, limón, mango, pimiento rojo, pipas, morcilla, cacahuetes o tarta de queso.

Además, en el bar podremos sentarnos y hacer una parada en nuestro camino con un buen desayuno o un buen pincho de tortilla de chorizo (el rey de la barra) o tomarnos la parada con calma y comer un buen bocadillo o plato combinado. Destacar que la cocina está abierta de 6 de la mañana a 23:30. Si eres un amante de la sidra, Tolosaldea Jatetxea 432 es tu templo. On egin!

TOLOSALDEA JATETXEA 432
Dirección: Ctra N-1 dirección Vitoria km 432 (Tolosa).
Teléfono: 943 65 06 56
Cierra: Nunca.
Comedor: 1 para 150 comensales.
Precio: Menú del día 12,50€ / Menú especial 21,95€.

Dos circunstancias han concurrido para que la colaboración de hoy se salga de la temática normal y se centre en el significado de algunas palabras relacionadas con la cocina, que son poco conocidas o de uso muy limitado. Días pasados me llamó un colega para preguntarme el significado de soasar, vocablo que debí de emplear en alguno de mis escritos. Le contesté que para mí quería decir asar ligeramente. Me sorprendió la duda ante un término que creía de uso corriente.

La semana pasada, mi amigo Juan Manuel Garmendia me trajo un ejemplar de

SABER Y SABOR
J.J. LAPITZ

ESCRIBIR CON
PROPIEDAD (I)



'La nueva cocina elegante española' escrito por Ignacio Domenech, cuyo primer capítulo dedica a un interesante Vocabulario Culinario, del que extraigo los siguientes términos: Candir significa caramelizar por medio de azúcar las frutas cofitadas. Aperdigar, nada tiene que ver con las perdices, sino que se dice cuando se saltea la carne con alguna grasa para que resulte más sabrosa.

Décimos que blanqueamos unas legumbres cuando las sometemos a un corto hervor antes de guisarlas y las braseamos cuando las rehogamos y las cocemos a fuego lento en una braseadora cerrada hermé-

ticamente. Si las cortamos en dados o cubitos, estaremos ante una brunoise. Siguiendo con las verduras, decocción es la operación para extraerles sus valores haciéndolas hervir.

Empringar es untar en aceite o manteca una vianda y foncear significa forrar o untar el interior de los moldes en los que hornearemos distintas masas. Mientras que glacear supone dar brillo a los asados, en tanto que se van haciendo, por medio de un pincel untado en glasa líquida del propio jugo del asado.

Queda para un próximo día la segunda parte.