

PETRITEGI

Dirección: Petritegi bidea 8 (Astigarraga). Teléfono: 943 457 188. Comedores: 3, para 70, 150 y 180 comensales, respectivamente. Cierre: 4, 25 y 31 de diciembre y del 1 al 11 de enero. Precio: Carta a partir de 32€.



Ainara Otaño, responsable de Petritegi, representa la quinta generación de la familia al frente de la sidrería. :: JUANJO AYGUÉS

Tiempo de txotx

Arranca una nueva temporada marcada por una sidra con más cuerpo y una buena txinparta

ORAITZ GARCÍA



El próximo miércoles, 16 de enero, se celebrará la apertura oficial del a nueva temporada del txotx, momento en el que la periodista Olatz Arrieta hará el primer txotx y dará comienzo a la temporada con la tradicional frase, «Hau da gure sagardo berria!». El miércoles será la oficial, pero a lo largo de esta semana ya han sido varias las sidrerías que han celebrado su inauguración de temporada. Ese es el caso de Petritegi, que ayer abrió por primera vez su puerta con una

fiesta que se ha convertido en una cita imprescindible en este inicio de año: Musik&Txotx.

¿Cómo viene la sidra de este año? Ainara Otaño, responsable de Petritegi, nos comentaba que las sidras llegan con mayor graduación alcohólica, mayor cuerpo y una buena txinparta. Este año no han conseguido que el 100% de la cosecha de manzana sea de aquí, en gran parte porque la cosecha ha sido menor. Solo han conseguido que el 60% sea autóctona trayendo el resto desde Navarra, Galicia y

Normandía.

Partiendo de la manzana, Petritegi elabora hasta 8 bebidas diferentes. Encontramos el zumo ecológico de manzana Zizarra, que es el mosto flor; la tradicional sidra natural; la Euskal Sagardoa elaborada 100% con manzanas sidreras autóctonas; la Euskal Sagardoa premium, partiendo de la sidra con Denominación de Origen Sidra del País Vasco; la Petritegi Eko, elaborada con manzanas sidreras provenientes exclusivamente de manzanales de agricultura ecológica.

Además de las tradicionales sidras, Petritegi ha apostado por la elaboración de sidras espumosas: la Petritegi Aparduna Brut Nature, una sidra natural espumosa brut nature que tiene una segunda fermentación en botella; la Petritegi Aparduna Extra Seca, que tiene una crianza sobre lías o rima en posición horizontal durante nueve meses; y la Petritegi Aparduna 18 hilabete, una sidra espumosa brut nature que tiene una crianza de 18 meses y que la segunda fermentación la tiene en la botella.

La tradición sidrera de Petritegi cuenta con 500 años de historia, es un caserio tolarre construido antes del año 1526. No es hasta inicios del siglo XX cuando llega la familia Otaño-Goikoetxea al caserio. Desde Agapito Goikoetxea, que fue el primero que apostó por la tradición sidrera, hasta la quinta generación familiar, que es quien hoy en día lleva las riendas de la sidrería Petritegi, con Ainara Otaño a la cabeza, tras la jubilación de la cuarta generación, representada en Joaquín Otaño.

Tras el inicio de la temporada representada ayer, Petritegi tendrá abiertas sus puertas durante todo el año, siendo una de las que nos ofrecen disfrutar de la tradición sidrera tanto en temporada del txotx como fuera de ella. Al sentarnos en la mesa no faltan los platos tradicionales de la cultura sidrera, esos platos tan representativos y que tan bien conocemos, que acompañan a la perfección los buenos tragos de sidra al txotx: la tortilla de bacalao, el bacalao frito con pimientos verdes, la chuleta a la parrilla y el postre de queso, membrillo y nueces, acompañado de tejas y cigarrillos.

A partir del tradicional menú sidrero, Petritegi nos ofrece la posibilidad de disfrutar de nuestra experiencia sidrera, con menús en los que podemos cambiar el bacalao por el cogote o la cola de merluza a la parrilla; previo encargo también podemos pedir merluza frita y bacalao en salsa; en temporada ofrecen platos como la manzana asada, la tarta de manzana, el sorbete de sidra o las alubias; menú vegetariano con verduras y tofu; o dos menús infantiles, uno el tradicional menú de sidrería, u otro con fritos o tortilla, hamburguesa Eusko Label y terrina de helado, para que los más pequeños de la casa también disfruten y conozcan esta tradición gastronómica que tan arraigada está en nuestra cultura y que tanta importancia recobra durante estos primeros meses del año.

Petritegi, gracias a su buen hacer, ha conseguido convertirse poco a poco en uno de los nombres de referencia del mundo sidrero, trabajando en la recuperación de la cultura sidrera con diferentes actividades para promover el conocimiento de este mundo, como las visitas guiadas. Un lugar donde conocer y disfrutar de nuestra cultura gastronómica, de la temporada del txotx, una buena sidrería. Onegin!