

Tradición, cultura e historia

LA SIDRA HA SIDO DURANTE SIGLOS UN GRAN ACOMPAÑANTE DE LA COCINA VASCA



Amaiur Martínez
Ganbara Jatetxea

"DETRÁS DE LA SIDRA ESTÁ EL TRABAJO DE MUCHAS GENERACIONES"

■ "El proceso artesanal de la elaboración de la sidra encaja mucho con nuestra manera de ser. Como en Ganbara, detrás de cada producto está el trabajo de muchas generaciones. El sabor seco y amargo de la sidra se adapta y sorprende a la gente que viene de fuera, porque no empalaga con su sabor carbónico. Es muy agradable si se mezcla con elementos grasos, como la txuleta, y también va bien de aperitivo. Pertenecemos a una familia sidrera; en el pasado, siempre que podíamos nos escapábamos a las sidrerías de Astigarraga y Hernani".



Aitor Manterola
Asador Patxiku Enea

"LOS SIDREROS ESTÁN ELEVANDO LA MARCA EUSKADI"

■ "La sidra es parte de la cultura vasca, es algo nuestro que siempre ha estado a nuestro lado. Su éxito se explica desde el efecto refrescante. En nuestro caso, en verano es cuando más vendemos. La gente agradece que no tenga tanto porcentaje alcohólico como el vino y el maridaje es particularmente abierto. El crecimiento en los últimos años es por un lado gracias a la crisis, por ser un producto económico. Y por otro, el trabajo de los sidreros, que están dando los pasos indicados y haciendo una gran labor para que la calidad y la variedad sidrera eleven la marca Euskadi".



Patxi Okamika
Okamika

"EL RITUAL DEL TXOTX PERMITE RECORDAR TIEMPOS PASADOS"

■ "La tradición es un factor muy importante que pesa en la sociedad, especialmente en la vasca. Y la sidra lo representa muy bien. Aparte de la bebida, que cada vez la hacen mejor, la tradición del txotx es algo muy popular y permite recordar tiempos pasados. Es una bebida que no tiene alta graduación alcohólica y que se bebe muy fácil. Asocio la sidra con el calor, con el verano. La sidra tiene manzana y poco más, eso permite que se pueda tomar con cualquier comida. El maridaje es muy abierto, aunque a mí me gusta mezclarlo con platos frescos como la ensalada".



Aizpea Oihaneder y Xabier Diez
Xarma Cook & Culture

"LA SIDRA REPRESENTA LA TRADICIÓN Y LA UNIÓN DE NUESTRA CULTURA"

■ "La sidra es importante en nuestra cultura porque tiene un significado de unión entre las personas. Es una manera de compartir y de realizar un ritual de unión en momentos muy concretos, muchas veces de celebración. La sidra conecta muy bien con platos tradicionales como el pimiento relleno, la txuleta, el bacalao... En nuestro caso lo usamos mucho en cocina, aunque es cierto que quienes piden un menú de degustación no tienen sidra. Recientemente hemos elaborado un cóctel en homenaje a la bebida que contiene ron, zumo de limón, sidra y sirope de sidra".



Txomin Rekondo
Restaurante Rekondo

"ACTUALMENTE, ESTÁ A LA ALTURA DE CUALQUIER BEBIDA"

■ "Recuerdo que en mi época nos juntábamos la cuadrilla alrededor de una botella, que daba pie a conversaciones de todo tipo con los amigos. Antiguamente en Euskadi el 90% de la gente bebía sidra; se aprovechaba que en los caseríos había mucha manzana y en nuestro caso llegamos a producir entre 4.000 y 5.000 botellas. En los 50, su popularidad comenzó a decaer un poco y hubo un periodo en el que no se consumía mucha sidra. Sin embargo ahora el auge de la sidra es evidente, la oferta es muy variada y podría decirse que está al nivel de cualquier otra bebida".



Ion Uranga
Grupo Uvesco (BM y Super Amara)

"HA EVOLUCIONADO PARA SATISFACER LOS PALADARES MÁS EXIGENTES"

■ "La gente está cada vez más concienciada con el consumo de productos locales, de la repercusión que tiene en la economía local, y en nuestro sector primario, pero además los clientes exigen que los productos sean de máxima calidad. En este sentido, la sidra representa muy bien estos valores. Un producto muy arraigado a nuestra tierra, que sabe a tradición e historia pero que ha sabido evolucionar para satisfacer los paladares más exigentes. Es una responsabilidad muy bonita saber que somos el nexo de unión entre los baserritarras y nuestros clientes".