

Ainara Otaño □ SIDRERÍA PETRITEGI

Tradición, innovación y sentimiento

UN SIGLO DE TRAYECTORIA SIDRERA QUE AÚNA MODERNIDAD Y TRADICIÓN.

UNA FAMILIA DEDICADA AL CULTIVO DE MANZANOS, A LA ELABORACIÓN DE SIDRA NATURAL, A LA RESTAURACIÓN Y LA DIFUSIÓN DE LA CULTURA SIDRERA EN ASTIGARRAGA, 'MECA' DE LA CULTURA SIDRERA VASCA A TAN SOLO 5 KILÓMETROS DE SAN SEBASTIÁN

Texto: Altor Azurki
Foto: Nagore Iraola

Un centenar de años lleva la familia Otaño-Goikoetxea al frente de la famosa e histórica sidrería Petritegi. "Concretamente, llevamos desde que nuestro tatarabuelo Agapito Goikoetxea compró el caserío a comienzos del siglo XX", apunta la responsable del negocio, Ainara Otaño. Además, son herederos de una tradición secular: el cultivo del manzano y la elaboración de sidra, actividades que en Petritegi se vienen desarrollando desde el origen mismo del caserío-lagar, allá por los comienzos del siglo XVI. "Por tanto, cuando decimos Petritegi, estamos hablando de 500 años dedicados a la elaboración de sidra en Astigarraga", añade.

Ainara Otaño es, concretamente, miembro de la quinta generación familiar y la responsable actual de dirigir este histórico negocio: "Somos una generación que hemos nacido y crecido en el caserío y nos dedicamos en exclusiva a la actividad sidrera. Es nuestra forma de vida y la vivimos con pasión, así como con el respeto y agradecimiento a las generaciones anteriores". Destaca, además, la infatigable labor realizada por Joaquín Otaño, 'alma mater' de dicha sidrería.



PETRITEGI
TOLARE
SAGARDOTEGIA:

Petritegi Bidea
20115 ASTIGARRAGA
Tel: 943 457 188 /
943 472 208
Fax: 943 452 469
reservas@petritegi.com
visitas@petritegi.com
www.petritegi.com

Se trata de un negocio familiar, tanto que los cargos de Gerencia, Dirección de Producción, Dirección de Administración, Desarrollo de Actividades y Gestión de Comedor están en manos de familiares. En palabras de Otaño, "gracias a la experiencia acumulada por todos a lo largo de nuestra trayectoria en Petritegi, así como al impulso y la dedicación, hemos logrado que la empresa sea actualmente un referente en el mundo de la sidra". Tal y como se puede apreciar, en Petritegi tradición y sentimiento van unidos en armonía.



"Llevamos 500 años elaborando sidra"

Ainara Otaño



Visitas
guiadas,
talleres...

En Petritegi también son conscientes de la importancia que tiene la investigación, conocimiento y divulgación de la cultura sidrera al público. Es por ello que esta familia apuesta por el desarrollo del turismo en torno a la sidra, su historia y cultura: "Realizamos visitas guiadas a la bodega y talleres infantiles; también ofrecemos una experiencia que une senderismo y sidra, Sagartrek, así como diferentes expresiones de la cultura vasca -bailes, música, deportes- para completar la experiencia del txotx", desgrana Otaño.

Por si esto fuera poco, también colaboran con el congreso San Sebastián Gastronomika así como en proyectos culturales como 'Urumea, Sagardoaren Ibaia' -www.sagardoarenibaia.com-, que consiste en la construcción de un Ala o gabarra, embarcación fluvial utilizada para el transporte de sidra y otros productos por el Urumea. "Con la vista fijada en la Capitalidad Europea de la Cultura, DSS2016EU, iniciamos este proyecto abierto, donde fomentaremos la participación ciudadana y de diferentes entidades".

Innovación y pionera

Por si esto fuera poco, esta familia siempre ha tenido un fuerte carácter pionero e innovador, que ha abarcado todas las áreas del sector sidrero: desde la elaboración de sidra hasta la restauración en la sidrería. "Actualmente se están utilizando nuevos sistemas de cultivo en nuestros manzanales y estamos participando en diversas investigaciones llevadas a cabo por la Asociación de Sidreros de Gipuzkoa y la UPV en torno a las manzanas del País Vasco", señala.

En cuanto a la elaboración de sidra se refiere, en los últimos años se ha procedido a la modernización tanto de las instalaciones como de la maquinaria, así como a la comercialización de nuevos productos y derivados: la sidra Petri con el sello 'Busko Label', elaborada 100% con manzanas cultivadas en el País Vasco y con un certificado de calidad otorgado por la fundación HAZI del Gobierno Vasco; el mosto de manzana Moko & Kizki y el vinagre de sidra Sagarpe. Sin olvidar, claro, el ya popular y conocidísimo tapón-escanciador, "que ha supuesto toda una revolución en la mejora del servicio de nuestra sidra", comenta.

La práctica del txotx, que tanto ha evolucionado a lo largo de la Historia, se mantiene viva en Petritegi. Para Otaño, "representa una tradición

centenaria típicamente guipuzcoana, muy nuestra, que consiste en acudir a la sidrería a degustar la sidra servida directamente de la cuba o kupela".

Abierta todo el año

Otra de sus características principales es que se puede disfrutar de su gastronomía y txotx durante todo el año, ya que mantienen la bodega abierta desde mediados de enero hasta mediados de diciembre. En Petritegi, en concreto, se pueden degustar algunos de los platos vascos más típicos, tales como las variadas y siempre sabrosas recetas de bacalao: desde la jugosa tortilla, hasta los tacos de bacalao fritos con cebolla y pimiento verde, pasando por la cazuela de bacalao en salsa verde; si bien el plato fuerte lo representan las succulentas preparaciones que salen de otra de sus grandes tradiciones: la paillard, de carbón vegetal. "Aquí asamos las piezas de merluza y las txuletas, grandes platos para acompañar a la sidra de nuestra bodega", apunta Otaño.

De postre, productos típicos de la zona: queso de leche cruda de oveja, nueces, tejas y cigarrillos de Tolosa. Y ahora, una novedad más: "En otoño, en temporada de cosecha de manzana, ofrecemos a nuestros clientes manzana Errezila de nuestros manzanales asada al horno", subraya.