



Los responsables de Bereziartua, con su vaso de sidra de la kupela. :: LUIS MICHELENA

Tradición sidrera

La temporada del txotx arranca en **Bereziartua Sagardotegia**

Ya han pasado diez días desde que el las actrices de la película 'Loreak', Itziar Ituño, Nagore Aranburu e Itziar Aizpurua, cogían el primer trago de la kupela, ayudados por Jose Miguel Bereziartua, y que junto con el tradicional grito de 'Hau da gure sagardo berria!' daban inicio a la temporada 2015 de las sidrerías.

Ese 14 de enero se puso en

marcha una de las épocas del año que más esperan los amantes de la buena gastronomía. A partir de ese día se dio el pistoletazo de salida a las habituales procesiones a las sidrerías para rendir culto a uno de los productos más preciados de nuestra gastronomía, la sidra, todo ello acompañado de un menú elaborado con los mejores productos de nuestra tierra.

Una de las referencias si-

:: P. G.

BEREZIARTUA SAGARDOTEGIA

Dirección: Bere-Aren Etxea, Iburialde bidea 16 (Astigarraga)
Teléfono: 943 555798
Abre: Lunes a viernes por la noche y sábado, mediodía y noche
Comedor: 1 para 150 comensales
Precio: Menú sidrería 30-32€

dras de nuestro territorio es Bereziartua Sagardotegia. Esta sidrería ha ido pasando de generación en generación, pero siempre siendo fiel al respeto de la tradición y buscando ofrecer un producto de máxima calidad.

En 1870 comenzó la andadura de la familia Bereziartua en el mundo sidrero, en el caserío que tenían en plena calle principal de Ergobia. El primero en llenar las kupelas fue Jose María, que pasó el testigo a Geronimo.

Con Jose Miguel la sidrería cambió su ubicación por la actual, a la salida de Astigarraga, en 1977. En la misma casa donde está situado Bereziartua nació la cuarta generación de la familia, Oskar y Aitor, lo que les ha llevado a conocer desde bien pequeños los entresijos del mundo y la cultura de la sidra. Entre padre e hijos siguen siendo fieles a la tradición y abren las puertas de su sidrería el viernes anterior a San Sebas-

tian, puertas que se mantienen abiertas hasta el último sábado de mayo.

Durante estos cuatro meses podremos disfrutar de una sidra de gran calidad. La de 2015, comparada con anteriores añadas, es más ligera de beber, con mucho cuerpo, parámetros muy estables y un color muy bonito, de un amarillo intenso que te invita a beberla de un buen trago.

Tiene una graduación alcohólica algo más baja que las añadas anteriores. La cosecha de la manzana, aunque haya sido algo más pequeña, las manzanas utilizadas para la elaboración de esta preciada bebida han sido de gran calidad.

Nos quedan cuatro meses para degustar la sidra de Bereziartua, mientras acompañamos los buenos tragos de sidra con un espectacular menú de sidrería, elaborado con mucho mimo y que hacen que nuestra visita para degustar la sidra Bereziartua sea

inolvidable, porque no nos olvidemos que aquí el protagonista principal de la película es la sidra, servida al txotx directamente desde las kupelas.

El menú de sidrería es el habitual, el tradicional, que comienza con una sabrosa tortilla de bacalao, seguida de un bacalao frito en su punto acompañado de unos buenos pimientos verdes. Seguimos disfrutando con una chuleta de esas de chuparse los dedos, asada en su punto, tierna y de una gran calidad. Para terminar el postre tradicional de queso, membrillo y nueces. Todo ello acompañado de la mejor sidra o agua. Typical sidrero!

Pero una vez cerradas las puertas de Bereziartua podemos seguir disfrutando de este maravilloso producto embotellado en nuestras casas o bares. Nos ofrecen tres tipos de sidra: la tradicional, la de toda la vida y que podemos beber directamente de la kupela durante la temporada; la edición gourmet, elaborada a partir de una cosecha seleccionada y con manzanas que se encuentran en su punto perfecto de madurez; y la tercera, la de Eusko Label, la sidra elaborada con manzana vasca en su 100%, certificada y homologada con el sello de Kalitatea.

Pero Bereziartua ha conseguido abrir las puertas del mercado, aunque esté siendo una apertura paso a paso, está consiguiendo que este producto, que tanto nos gusta en nuestra tierra, se esté conociendo y degustando en el mercado nacional e internacional.

Una sidrería de las de toda la vida, de esas que siguen siendo fieles a la tradición de abrir durante cuatro meses al año, y que siguen dando el protagonismo a la sidra, que es al fin y al cabo la razón de nuestra peregrinación anual, o peregrinaciones, a las sidrerías.

145 años de historia son clara muestra de que en Bereziartua Sagardotegia saben hacer sidra de la buena, de la que te hace feliz trago tras trago. Bejondeizuela Bereziartua familia, segi horrela! ;On egin!

La publicación de mi colaboración sobre las migas de pastor, en el mes de noviembre, ha tenido más miga de la que yo pensaba. Un lector de la Ribera navarra me comunica que, en las vertientes del Moncayo y concretamente en el restaurante-refugio que existe antes de llegar a la cima, lo tradicional es servir las migas acompañadas de uvas recolectadas en el vecino Campo de Borja, y se interesa por saber si existen otras tradiciones, además de la cebolla cruda del Pirineo oscense a la que hice referencia.

En general, le respondo a mi comunicante, es fácil que haya otros acompañamientos a lo largo y ancho de la geografía hispana, ya que nuestra cultura quiere que necesitemos pan para comer cualquier alimen-

SABER Y SABOR J.J. LAPITZ COMPLEMENTOS DE LAS MIGAS DE PASTOR



to, estamos acostumbrados a echar mano del pan para trasegar cualquier vianda, y no es extraño que a la inversa, que a un plato de pan le vaya bien, según nuestro paladar, el producto que más a mano tengamos. He aquí algunos ejemplos, vividos en primera persona, o extraídos de diferentes publicaciones.

Para comenzar diré que las uvas son complemento muy común en otras regiones, como Aragón, Andalucía o Extremadura. Precisamente allí, en las proximidades de Mérida, fui invitado a una matanza de cerdo ibérico, realizada casi al alba, que fue acompañada con unas migas, no con chocolate (como las toman algunos para desayunar), sino con chorizo, jamón y un trago de cazalla para empujar. También en esta re-

gión gustan de saborearlas con sardinias viejas. Tienen reconocida fama las manchegas que comí con mi amiga y colaboradora albaceteña Ana Lorente, éstas llevaban chacina, pero me llamó la atención que incluyeran morcilla, que le va muy bien. En la Comunidad Valenciana se inclinan por el frescor y jugo de las frutas, siendo sus preferidas las naranjas, como es natural, y el melón. En las estribaciones de Sierra Nevada, por aquello de la proximidad al mar, tienen a mano una fuente de boquerones en vinagre, que dan viveza al plato.

Pero sin duda, de las que mejor recuerdo guardo son de las que ya hace mucho tiempo comí en el Mesón las Torres de Ujue, con huevos fritos... y de las almendras garrapiñadas que compré.