



Un menú imbatible

LA CHULETA Y EL BACALAO, ACOMPAÑADOS POR LA SIDRA, SE CONVIERTEN EN LOS PRINCIPALES INGREDIENTE DE LA TEMPORADA DEL TXOTX.

El menú de las sidrerías viene siendo en los últimos años motivo de cierto debate. Hay quien prefiere ajustarse a lo que dicta la tradición, mientras que cada vez más establecimientos ofrecen otras opciones gastronómicas.

Sin duda, la chuleta es una de las protagonistas del menú de sidrería. La empresa de cárnica Txogitxu es una experta proveedora de chuleta para establecimientos hosteleros con parrilla de txotx, surten no menos de 5.000 kilos de carne a la semana.

Imanol Jaka, responsable comercial de Txogitxu, apunta que la carne más adecuada para la parrilla proviene de "vacas de leche viejas, de 7 u 18 años, porque su carne es más grasa". Esta carne, por cierto, "es cada vez más difícil de encontrar", indica Jaka, quien también destaca que es muy importante que el animal "no haya sido engordado artificialmente en los últimos años".

La carne que provee Txogitxu a las sidrerías procede del País Vasco, Galicia, Navarra, Portugal, Alemania, Polonia y Austria, principalmente. A la hora de elegir la carne, "el sidrero sabe muy bien lo que quiere y, cada vez más, se nota una sensibilidad mayor con respecto a la calidad", apunta.

Para este experto en carne, los nuevos modos de vida, incluso los nuevos conceptos gastronómicos, se decantan por carnes tiernas y fácilmente digeribles, valores que entran en contradicción con la carne de vaca vieja. Sin embargo, Jaka apunta que la chuleta tiene su propio valor, con una textura única. En su opinión, es un error pretender que "todas las carnes sean como el solomillo, cuando estas dos carnes son totalmente diferentes. La chuleta no es tan tierna, pero gastronómicamente tiene mucho más valor, por su profundidad de su sabor".

El consumo de carne roja en Gipuzkoa es "enorme y constante", confirma Jaka. Desde el boom que experimentaron las sidrerías hace unos años, el consumo se mantiene alto porque, incluso en tiempos de crisis, la gente sigue manteniendo la tradición. De hecho, comenta que aunque la carne roja se demanda en toda Europa, Euskadi es uno de los pocos puntos en los que se consume vaca vieja, "y eso es gracias a la sensibilidad de las sidrerías y al arte de sus parrillas".

El mejor bacalao

Junto a la elección de una buena chuleta, el éxito de un buen menú depende de que el cocinero cuente con bacalao de primera calidad. Desde Bacalao Alcorta, su responsable



Edorta Aizkorreta asegura que el bacalao que procede de los caladeros de las islas Feroe y de Islandia es especialmente apreciado, "porque son aguas muy frías y movidas que provocan que el animal sea fuerte y musculoso".

Aizkorreta apunta también que una de las características más importantes del buen bacalao es que se lamina con facilidad, y siguiendo con la búsqueda de la mayor calidad, apuesta por el método tradicional del salazón para su conservación, "porque hay mucha diferencia entre el bacalao desalado tradicionalmente y el congelado al punto de sal".

Esta empresa, que provee desde hace años a muchas sidrerías, tiene en cuenta las necesidades concretas del sector, y atiende a sus clientes con servicio diario durante el txotx para garantizar que dispongan de productos absolutamente frescos para la preparación del menú.

Según el responsable de la empresa Bacalao Alcorta, cada vez gana más peso la tendencia de solicitar el bacalao desalado listo para cocinar, limpio de espinas y en piezas que oscilan entre 125 y 150 gramos de peso, para preparar el bacalao frito con pimientos. Y al mismo tiempo, es habitual solicitar un bacalao desmigado para preparar una jugosa y succulenta tortilla.



BARKAIZTEGI
SAGARDOTEGIA

Es temporada de txotx!!

Barkaiztegi, mucho más que una sidrería.

943 45 13 04 · barkaiztegi.com

Petritegi

Sagardoaren mundua...
beste ikuspuntu batetik

El mundo de la sagardoa...
desde otra perspectiva

Tel: 943 457188 - 20115 Astigarraga Gipuzkoa