

SUPLEMENTO PUBLICITARIO SOBRE

SIDRERÍAS

5 siglos perfeccionando la receta Astarbe



EL DIARIO VASCO

Jueves, 25 enero 2018, 16:38



Si algo diferencia a la sidrería Astarbe es su historia y sus 15 generaciones. Desde 1563, el caserío Mendiola ha producido sidra y ha sido gestionado por miembros de la misma familia.

Hur Astarbe, gerente y el mayor de los hermanos de la 15^a generación, explica que "la Receta Astarbe se basa en cinco pilares: Sagardoa, historia, cultura, su gastronomía e innovación". Así, entre los ingredientes de esta receta destacarían, según Astarbe, "cinco siglos de conocimiento, siete mujeres históricas, dos variedades propias de manzana (Astarbe y Mendiola), la innovación gastronómica y la implicación en la cultura vasca".



Para 'cocinar' la identidad de Astarbe, nada como "15 generaciones de transmisión sidrera en un mismo caserío. A ellas les añadimos siete generaciones de poderosas mujeres y lo sazonomos con una pizca de innovación gastronómica", añade Hur. También habría que sumarle la sagardoa, que "tras pasar las manzanas Astarbe y Mendiola por el lagar, la dejaremos reposar en las kupelas". Para terminar la elaboración, "emulsionaremos estos dos pasos anteriores bañándolos con la cultura vasca".

Para el emplatado, "nos valemos de un entorno privilegiado que ofrece Astigarraga. Colocamos el conocimiento de las 15 generaciones en el centro y lo salsearemos con la emulsión obtenida en el baño de la cultura vasca. Maridaremos todo ello con la Sagardoa reposada en las kupelas. Terminaremos decorándolo con la ilusión y el esfuerzo de todas las personas que han formado y forman parte de esta gran familia".

Astarbe

943 551 527

www.astarbesagardotegia.com

Lo + leído

El Diario
Vasco

Sidrerías

[Top](#)

[50](#)

- 1 Tradición y sabor en Astigarraga
 - 2 Zapiain: "Mejor sidra natural vasca"
 - 3 El manzano autóctono, esencia para nuestra sagardoa
-