

El menú mejor regado

SON MUCHOS LOS QUE ESPERAN CON ANSIEDAD ESTA ÉPOCA DEL AÑO PARA PODER DEGUSTAR EL FAMOSO MENÚ DE SIDRERÍA. COMPUESTO POR TORTILLA DE BACALAO Y CON PIMIENTOS VERDES, TXULETA Y QUESO CON NUECES Y MEMBRILLO, DE POSTRE. TODO ELLO REGADO CON LA MEJOR SIDRA DE ESTA TEMPORADA ES LO QUE OFRECEN LAS SIDRERÍAS, UN MENÚ QUE HA CONQUISTADO EL ESTÓMAGO DE UN NUMEROSO PÚBLICO.



Antiguamente, los compradores de sidra se acercaban a las sidrerías a comprar directamente el producto y para la cata de las diferentes kupelas se llevaban comida.

Más adelante, cuando los productos...

que las sidrerías se convirtieron en establecimientos donde se degustaba sidra y también se comía. Hoy en día esta tradición se mantiene aunque las sidrerías se han adaptado a la nueva situación y ofrecen un menú cerrado recordando aquellas viejas histo-

De esta manera, de aquella tradición que se basaba en comer mientras se cataba la sidra, se ha pasado a todo un ritual con cada vez más arraigo. Tortilla de bacalao, bacalao frito con pimientos verdes, txuleta, nueces con queso y membrillo son los alimentos que ofrecen las sidrerías hoy en día con un sistema (cada uno llena su vaso de sidra) que gusta mucho a las personas que se acercan.

La calidad del primer plato, el bacalao, se detecta, sobre todo, en el paladar. Una de las características son las láminas que tienen que apreciarse a la hora de saborearlo. «Las láminas son una de las señales de que el bacalao ha sido salado y desalado después», explica Edorta Aizkorreta, de Bacalao Alkorta. Y añade, «otro de los factores que ayu-

dan a determinar si el producto es de calidad es la textura. Hay mucha diferencia entre el desalado y el congelado en el punto de sal. El bacalao desalado es mucho más gelatinoso y eso se percibe finalmente en que es mucho más sabroso».

Asimismo, Aizkorreta señala que «los clientes, en este caso los sidreros, son cada vez más exigentes y en Bacalao Alkorta la calidad es primordial. Traemos el bacalao del Mar del Norte donde el bacalao está mejor alimentado, vive en aguas muy frías y con mucha corriente, lo que hace que tenga mucho músculo, y se pesca con anzuelo, técnica que garantiza que el producto no está golpeado». Así ya sea el bacalao desmigado, en lomos, o en filete, para cocinarlo con pimientos o en tortilla, lo más importante es

consumir un producto de garantía y calidad.

Txuletas

Por otro lado, otra de las protagonistas del menú es la carne, y en concreto la txuleta. En palabras de Joxean González, responsable de cárnicas San Marcial y uno de los principales proveedores de carne de las sidrerías guipuzcoanas, «en general, los sidreros son clientes muy exigentes y cada vez prima más la calidad». Así, según este experto «el color rojizo, la textura y la infiltración (el entrevetado)» son los aspectos que hay que tener en cuenta a la hora de poder diferenciar una buena carne. Pero sin duda el secreto para dar con una txuleta de calidad es la alimentación y los años del animal.



SARASOLA
SAGARDOATEGIA
Tel: 943 690 283 / 943 652 622
Móvil 639 778 420



Servicio
al profesional

Zuaznabar, 70 (OIARTZUN)
Fax: 943 493 296

943 493 136

www.carnicassanmarcial.com

Cárnicas San Marcial
S.coop

IPARRAGIRRE
SAGARDOATEGIA
Tel: 943 55 03 28 www.iparragirre.com Osinaga auzoa / Hernani
De miércoles a sábado, abierto por la noche. Sábado, abierto también al mediodía.
Asteazkenetik larunbatera, gauéz irekita. Larunbatetan, eguerdietan ere.

OTEGI
SAGARDOATEGIA
SABADO 19 DE ENERO, APERTURA
DE LA TEMPORADA DE SIDRA AL TXOTX
IGANDE GAUAK eta ASTELEHENETAN ITXITA
EGUERDIETAN ENKARGUZ
SOLLA-ENEA BASERRIA
ZABALETA AUZOA - ILLARRALIZUETA BIDEA, 2
TEL. 943 365 029 • LASARTE-ORIA

REZOLA
Urte osoan zabalik
SANTIO ZEHARRA
ASTIGARRAGA GIPUZKOA
TOLARE
SAGARDOATEGIA
Tels. 943 27 20
943 55 66 37