

Con un par de guindilla

INICIO

RECETAS +

VIAJES +

RESTAURANTES, BARES, TIENDAS...

EN LOS MEDIOS

NOSOTROS +

PETRITEGUI [SIDRERÍA VASCA, UNA EXPERIENCIA CULTURAL]

La cultura vasca está ligada íntimamente a la sidra. Durante siglos fue la bebida de la población y su obligada ingesta diaria formaba parte del contrato de los marineros y "arrantzales" que salían a pescar bacalao y ballenas en las frías aguas de Groenlandia y Terranova, evitando así el escorbuto y aumentando la merecida fama de fortaleza de los pescadores vascos. El presente y el futuro del sector viene determinado por la calidad de la materia prima, la presentación del producto y el proceso productivo, factores que unidos a novedosas propuestas para disfrutar durante todo el año, han puesto más de moda que nunca el mundo sidrero.

Por **Carmen Rodríguez**.

El consumo fue tan importante en los siglos XVI y XVII que se construían caseríos con lagar "tolare" para satisfacer la demanda de **Sagardo** (sidra). Desde el siglo XI los fueros, sobre todo el Guipuzcoano, protegieron la manzana y el comercio de la sidra del acoso de animales y personas que pudieran perjudicarla, incluso de la entrada de sidra extranjera, pues se consideraba una suerte de riqueza colectiva. El declive de su producción sobrevino tras la desaparición de la industria ballenera vasca, la introducción del maíz como cultivo, el aumento del consumo de vino en Álava y Navarra y la industrialización. Sin embargo, la sidra sigue siendo la bebida vasca por excelencia, el estímulo de la Diputación y el esfuerzo de los sidreros.

artesanales han logrado un aumento de su producción y consumo en la actualidad.





Bocados típicos en Petritegui, una sidrería ancestral:

Petritegui está en un enclave natural, apenas a cinco kilómetros de San Sebastián, se levanta este caser

principios del siglo XVI. Originalmente esta edificación típica de Guipuzcoa se construyó alrededor del la desde que su fundador **Petri el de Igeldo** (Petritegui significa "casa de Pedro") lograra fusionar la explot: agro-ganadera con la fábrica de sidra, ha pasado por diversos dueños, todos con vocación sidrera, hasta l a la **Familia Otaño**, quien la dirige actualmente con la visión empresarial moderna e innovadora qu caracteriza, sin perder el sabor fiel de la Sagardotegia.



La experiencia en **Petritegi** comienza antes de que se atraviesa la puerta. A esta sidrería se llega a través c camino casi sin señalizar, escondido entre maleza, rudamente asfaltado y techado por el entramado d variantes de las autovías que llevan a Donosti, sorprende gratamente ver como a la edificación primigen han unido otras modernas que constituyen el complejo actual, sin pretensiones ni artificios.

La entrada al primero de los tres comedores ya es una declaración de intenciones de lo que nos van encontrar. En la recepción se hace cola, y esperando el turno para ser atendidos, de unas cajas apiladas e lateral, cada comensal coge su propio vaso para la sidra. El encargado de la sala, cual pastor con sus ov agrupa varias reservas que esperan atentamente sus órdenes vaso en mano y a la voz de "seguidme reparte entre los salones rápidamente.



La primera sorpresa llega cuando ves que tu mesa, no es tal, sino un tablón largo de bancos compartido con desconocidos que ya están degustando su comida. La segunda es que en la sagardotegia usan manteles ni platos, salvo para los niños y personas que lo reclamen: La vajilla la constituye una barra de pan crujiente que ocupa todo el ancho del tablón y que se repone cuando se termina cogiéndola uno mismo convenientemente dispuestos en los rincones, para que nunca falte donde apoyar las manos. Confieso que la primera vez que fui, buscaba constantemente la cámara oculta y miraba de reojo a los comensales para integrarme y básicamente no meter la pata. Aquí no hay carta, directamente tu camarero trae el **menú sidrería** clásico y aunque hay otras opciones igualmente tentadoras, yo siempre opto por el clásico. Mientras llega el chorizo, te levantas con tu vaso y vas a la bodega... allí es cuando te das cuenta definitivamente que este sitio es distinto a cualquier sidrería en la que hayas estado. Dos hileras de eno **kupelas** de madera a ambos lados del pasillo central te reciben con sus grifos preparados a modo de invitación para que tú mismo te escancies la sidra. Cada una tiene un nombre diferente, referentes evocadores del **Vasco**, de sus montes: Aralar, Aizcorri, Ernio, Txoritokieta... algunas con una capacidad de hasta 20.000 litros.



Lo ideal es servirse un sorbo de esta y otro de aquella, mientras vas apreciando la acidez y los matices de sabor de cada una (Petritegui utiliza hasta veinticinco variedades de manzanas la mayoría autóctonas mezclando ácidas, tánicas y dulces para lograr una sidra personal) y llevarte a la mesa la elegida para degustar tu menú. Al chorizo le sigue la jugosa tortilla y después el bacalao con cebolla y pimienta perfectamente fritos.



Entretanto las visitas se suceden a la bodega, fría y húmeda pero raramente solitaria, pues el buen comer mejor beber estimulan la formación de grupos que charlan animadamente, abandonándose a la conversación relajada (la comida en esta sidrería dura fácilmente más de dos horas y nadie te mete prisa por terminar mientras en el salón los camareros experimentados siguen con su frenética actividad sirviendo el siguiente plato del menú con asombrosa memoria y diligencia.





El ambiente mejora todavía más con la llegada del plato estrella: La txuleta, hecha sobre parrilla de carbón sabor hace exclamar al de enfrente que ya no se come carne como esta y los de al lado asienten y peg hebra en esquemático inglés con unos jóvenes nórdicos sentados en mitad del tablón mientras pienso c yo estoy disfrutando con la experiencia estos rubios del norte deben estar alucinando.



El rito del **Txotx** sigue con otro paseo a las kupelas, al girar la cabeza descubro una nueva fila de gigantescas barricas y siguiendo el paso a un grupo decidido que habla en **Euskera** llego sin querer al **sanctorum** de la sidrería, una sala estrecha, ¡más fría aún!, donde se encuentran los depósitos metálicos con sidra del año en espera de su trasiego a la madera para la fermentación final y en la que los clientes habitualmente discuten amistosamente si va a ser mejor que la de años anteriores.

Al volver a la mesa nos esperan, una generosa porción de queso Idiazabal, membrillo, tejas y cigarrillo Tolosa, que maridan a la perfección con un cesto lleno de nueces llegando así al final de la comida, alcanzando a los nórdicos que se afanan en acabar con todas las existencias de sidra con la excusa de hacer pasar la última de las nueces...





Con pereza y pocas ganas se abandona el local, escuchando con envidia las risas de los veinte de la mesa fondo, deseando que llegue pronto otra oportunidad de volver a **Donosti** y probar otras actividades también ofrece la sidrería: Catas y visita "premium" para conocer el proceso tradicional de la sidra, así como un concierto anual en la víspera de reyes (**Music&txotx**) o ¿Por qué no? aprender a elaborar tu propia sidra



En las Sagardoteguias los árboles de navidad son de botellas de sidra.



Hasta pronto: Salud y sidra!



Carmen Rodriguez

Gastronomía, ocio, viajes, nutrición y buena vida en el más amplio sentido



RELATED POSTS: