



SUPLEMENTOS 06-07-2018 00:10 Hs.

La ruta de la sidra: refrescante dulzor

En versiones artesanales, natural y tirada, esta bebida se hace un lugar entre las canillas de cerveza y conquista a un público creciente en Buenos Aires. Muy combinada con pizza en restaurantes italianos, marida también con pintxos vascos y platos fritos. Una opción para quienes estaban buscando algo diferente



por Paula Boente



En Sagardi, la sidra se escancea para servirla



RANKING DE NOTICIAS

Moyano avisó que habrá paro si no se reabre la paritaria



Inflexible, Iguacel ratificó el tarifazo

extra en 24 cuotas y usuarios pagarán doble tasa de interés



La tapa de BAE



Sus burbujas suaves salen de a poco a la superficie entre tanta espuma cervecera. La sidra fue abriéndose camino en los últimos años en la gastronomía local, de la mano de un público que prefiere tragos menos amargos y se anima a probar variantes.

Popular en otros países como España o Francia donde es tradición, acá todavía tiene mucho mercado por ganar pero se hace cada vez más visible en las cartas de bares, restaurantes y pizzerías. De su reinado como bebida de las fiestas de fin de año, algo relegada frente al ostentoso champán, desde hace un tiempo empezó a paladearse en todas las estaciones, aunque es el verano el que mejor le sienta.

Las opciones locales se multiplican. Se ofrece tirada o embotellada, en versiones artesanales y naturales, concentrando los mejores atributos de las manzanas cosechadas en el país. Hasta las omnipresentes cervecerías le dejan formar parte de sus barras.

En Cincinnati Pizza, la nueva propuesta de comida italiana y pizzas de estilo napolitano que abrió hace menos de un mes en pleno centro porteño, el trago de bienvenida lleva sidra y ya es un éxito. "Es muy rica, acompaña muy bien la pizza. Tenemos de bartender a Fereico Cuco y él recomendó hacer Spritz de sidra que queda espectacular", señaló Francisco Bianchi, uno de los socios del local, que cuenta con una canilla de Sidra 1888 desde donde salen pintas a un precio de \$60. Son ideales para acompañar con sus tablas de quesos o Jamón Crudo Italiano. "El gasificado es más fino. La servimos con hielo y eso da un toque muy bueno. Puede pedirse con bruschetta, langostino, y con la pizza queda muy bien", destaca. Oculto en el vértice de la Torre Bellini, Cincinnati ofrece una carta con los mejores sabores de la cocina italiana en platos sencillos pero infalibles como risottos, que salen

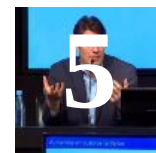
Negocios



Gremios docentes aseguran una adhesión al paro del 90%, mientras que Vidal habla del 43%



El Gobierno defendió el pago adicional de gas por la devaluación



con mariscos u hongos, burrata, pastas y, por supuesto, pizzas.

Son varios los restaurantes italianos que le da espacio a esta bebida: también es una opción en la clásica pizzería El Cuartito o en Hells Pizza, que desembarcó hace menos de un año en Palermo.

Verter y beber

No sólo entre las propuestas debutantes prende la sidra, también en restaurantes tradicionales y con un espacio ganado se encuentran especialistas en la materia.

Es el caso de Sagardi, de relieve internacional y uno de los mejores restaurantes de la ciudad. Allí, siguiendo la tradición vasca y acompañada de cocina de primer nivel que trae a estas tierras especialidades del viejo continente, la sidra deleita y acompaña, con una versión que se diferencia bastante de la que más conocemos.

"Servimos sidra natural, sin gas carbonico añadido. Se hace del jugo de la manzana, del mosto. Es más bien seca y ácida. Pero también tiene un dulzor, que es natural ya que lleva azúcar agregada", explica Juan Fouco, Director de Sagardi Argentina,

El modo en que se sirve, para obtener las mejores cualidades del producto, es un espectáculo. Se realiza un escanciado, es decir, se sostiene en alto la botella y se deja caer la bebida sobre el vaso. "De esta forma, cuando golpe se da una microgasificación y libera todo su aroma. Se sirve de a poco, de a zuritos ", detalla el especialista, empleando un término del país vasco para referirse a las cañas de tamaño chico.

Se puede pedir en la barra de pintxos donostiarras a la entrada del local, acompañada de esas delicias gastronómicas en miniatura propias de la región, o en el salón, en el restaurante más formal.

"La sidra natural se escancia en toda España. La tradición viene de hace mucho tiempo. En el país vasco, cuando la gente iba probando diferentes variantes en las sidrerías, se les empezó a ofrecer algo de comer para que el alcohol no se les subiera la cabeza. Crearon el pintxo, que originalmente era un pedazo de pan con algo de comida del día anterior arriba", relata.

En Sagardi se puede tomar también degustando txistorra, tortilla de bacalao, bacalao frito y txuleton, combinado inolvidable que réplica el menú sidrería que se sirve en el país vasco.

"Desde hace un tiempo creció mucho el consumo de sidra. La nuestra en general sorprende: es completamente diferente. Creo que la tendencia se da porque nacieron sidras de mayor calidad en el país y la manera de beber alcohol se reinventó hace una década. Ahora hay bares de mayor calidad, hay cervecerías; fue cambiando el interés. Hay mucho potencial para la sidra porque es una bebida fresca y natural", señala Fuoco.

Reductos tradicionales como los bares notables Celta o El Federal la cuentan en sus cartas, a la vez que surgen locales especializados como Barro Sauce, el flamante bar de sidras inaugurado en Las Cañitas, que sirve unas cinco variedades diferentes tiradas (desde versiones con miel y canela hasta las de sauco o pera) y alternativas en botella de etiqueta de la Patagonia, para probar y probar.

Sale con fritas

Las cervecerías no dejan del todo afuera a la sidra. En invierno y en verano, durante diciembre o cualquier mes, en Growlers se bebe sidra artesanal. Todo el año, una de las canillas que gobiernan la barra de sus locales donde rotan semana a semana diversas cervezas artesanales se reserva a esta bebida tirada.

"La tenemos desde que arrancamos. Hay un perfil de público que le gusta el sabor más dulzón y además es apta para celíacos. Es una alternativa, para verano va muy bien. La pide un público que es de tomar por ejemplo Honey o Blonde Ale. Se empieza a abrir espacio como variante, para ese target y especialmente en verano, cuando se cuadruplica el consumo. No vemos que vaya a reemplazar a la cerveza", comenta Manuel Miragaya, socio, chef y sommelier de Growlers.

La variedad que se ofrece es artesanal, del productor Kilca. Está elaborada a base de manzanas y peras de Río Negro y Neuquén. Es una sidra de apariencia clara a brillante con tonalidades doradas que tienden al rojo cobrizo suave. Con gasificación leve, que permite apreciar mejor los sabores de las manzanas, se la percibe dulce y refrescante a la vez, con bajo contenido alcohólico, 4,5%.

En cuanto al maridaje soñado para acompañar a esta dama frutal, Miragaya propone frituras rebozadas y quesos, alianzas similares a las que se dan con los vinos blancos dulzones. "Se lleva muy bien con las frituras porque el dulce y el frío de la sidra corta la sensación de fritura", explica, "sobre todo con los Chicken Tenders por su marinado, con soja y curry, y por su apanado que incluye coco, el cual va muy bien con la manzana de la sidra. También combina, en este caso por contraste, con nuestro plato a base de queso, provoleta a la parrilla que servimos con garrapiñada de maní tostado, sal de naranjas, rúcula y cebollas asadas".

Deliciosa como las mejores manzanas, la sidra pide pista para conquistar al público bebedor local, cada vez más sofisticado.

TMB

0 comentarios

Ordenar por Más antiguos ↕


Agregar un comentario...

 Plugin de comentarios de Facebook

DEPORTES 27-09-2018 13:47 Hs.

Suiza organizará el Mundial de ciclismo en 2020

Los campeonatos del mundo de ciclismo en ruta se disputarán en 2020 en Suiza y en 2021 en Bélgica, informaron este jueves fuentes oficiales de la Unión Ciclista Internacional (UCI)

 por **BAE Negocios**



LO ÚLTIMO PUBLICADO

La tapa de BAE Negocios



El lunes



En el marco del actual Mundial, que se está disputando esta semana en Innsbruck, la Unión Ciclista Internacional informó que los campeonatos del mundo de ciclismo en ruta tendrán sede en 2020 en Suiza y en 2021 en Bélgica

En 2020 la prueba en línea partirá de Aigle, población donde se ubica la sede de la UCI, con llegada a Martigny.

Por su parte, la Federación de Ciclismo suiza festejó a través de su cuenta de Twitter la adjudicación como sede del Mundial 2020 y 2024: "*El Road World Championships 2020 y 2024 tendrá lugar en Suiza*"

ELIOTONES

Inflexible, Iguacel ratificó el tarifazo extra en 24 cuotas y usuarios pagarán doble tasa de interés



Dietrich va hoy al Senado a dar detalles del avance de los PPP

Una Ley de la Convertibilidad habilitó al Gobierno a compensar la devaluación








Swiss Cycling

@swisscycling



 The Road World Championships 2020 and 2024 will take place in Switzerland  Both editions were awarded to Swiss Cycling by the UCI in Innsbruck today.

 Read more: bit.ly/2lolbqk

12:29 - 27 sept. 2018

 14  Ver los otros Tweets de Swiss Cycling

Suiza, que no organiza el Mundial desde 2009, también recibirá el Mundial 2024, en su parte alemana (Berna o Zúrich).

Además, en 2021 la ciudad belga de Louvain recibirá la llegada de las pruebas en línea.

La novedad, en este caso, pasa por el lado de que la UCI precisó que el **Mundial de 2025** se disputará en **África**, sin especificar el país. Mientras que todavía, las sedes de los Mundiales 2022 y 2023 todavía no fueron atribuídas.

Suiza

Austria

0 comentarios

Ordenar por Más antiguos ▾

Agregar un comentario...

 Plugin de comentarios de Facebook

POLÍTICA 18-09-2018 11:49 Hs.

Cristina rechazó las acusaciones: "Jamás me apoderé de dinero ilícito"

Presentó un escrito ante el juez Casanello por la causa que la acusa de presunto lavado de dinero junto al empresario Lázaro Báez

BAE NEGOCIOS por *BAE Negocios*



RANKING DE NOTICIAS

Moyano avisó que habrá paro si no se reabre la paritaria



Inflexible, Iguacel ratificó el tarifazo extra en 24 cuotas y usuarios pagarán doble tasa de interés



La tapa de BAE Negocios





La ex presidenta Cristina Fernández se presentó a declarar ante el juez Sebastián Casanello y entregó un escrito en el marco de la causa por lavado de dinero que tiene detenido al empresario Lázaro Baez. Allí, negó tener "cuentas bancarias no declaradas" y afirmó que "nunca encontrarán" pruebas para involucrarla ya que "jamás" se apoderó de "dinero ilícito".

"Todos los activos de nuestra familia están y seguirán estando en la República Argentina", aclaró la senadora quien declaró un día después de haber sido procesada por el juez federal Claudio Bonadío como presunta jefa de una asociación ilícita.

Detalló, en esta línea, que sus activos "siempre fueron incorporados" en sus declaraciones juradas impositivas así como también a las que presentadas "en carácter de funcionarios" por lo que advirtió que aunque "sigan excavando la Patagonia", nunca van a encontrar "nada".



Gremios docentes aseguran una adhesión al paro del 90%, mientras que Vidal habla del 43%



El Gobierno defendió el pago adicional de gas por la devaluación





Cristina Kirchner  @CFKArgentina · 18 sept. 2018 

Por octava vez voy a prestar declaración indagatoria a Comodoro Py, lugar donde ya no rige ni la Constitución, ni los códigos de fondo ni de forma. Esta vez me encuentro en una situación inédita...



Cristina Kirchner  @CFKArgentina

El juez que me cita reconoció, en cuatro oportunidades, que no hay ningún hecho ni prueba que me vincule con la causa a su cargo. Pero...

13:48 - 18 sept. 2018

 5.563  3.077 personas están hablando de esto



El juez que me cita reconoció, en cuatro oportunidades, que no hay ningún hecho ni prueba que me vincule con la causa a su cargo. Pero...

— Cristina Kirchner (@CFKArgentina)
18 de septiembre de 2018

Ayer, los camaristas Martín Irurzun y Mariano Llorens rechazaron por "improcedente" el pedido de recusación en su contra formulado por la defensa de la líder de Unidad Ciudadana.

En este sentido, calificó de "no jueces" a los magistrados que llevan adelante la causa y atribuyó el bloqueo de las cuentas bancarias de los Kirchner, la intervención de sus

empresas con auxiliares a la "transparencia" en la administración de su patrimonio que les permitió ocasionarles estos "perjuicios".



Cristina Kirchner ✓
@CFKArgentina



Por octava vez voy a prestar declaración indagatoria a Comodoro Py, lugar donde ya no rige ni la Constitución, ni los códigos de fondo ni de forma. Esta vez me encuentro en una situación inédita...

13:48 - 18 sept. 2018

♡ 12,1 mil 💬 7.113 personas están hablando de esto ⓘ

Por octava vez voy a prestar declaración indagatoria a Comodoro Py, lugar donde ya no rige ni la Constitución, ni los códigos de fondo ni de forma. Esta vez me encuentro en una situación inédita...

— Cristina Kirchner (@CFKArgentina)
18 de septiembre de 2018

"Se llegó hasta el absurdo de embargar mi jubilación y bloquear mis tarjetas de crédito e impedirme, siquiera, tener una tarjeta de débito. Todo ello, seguramente, con el propósito de ahogarme financieramente y luego seguir mis movimientos (tal como lo hacen habitualmente los servicios de espionaje gubernamentales) para ver si

termino yendo a alguna bóveda en la que guardaría los millones de dólares que un grupo de arrepentidos que ahora se han cartelizado dicen haber pagado", apuntó en el escrito.

Y aclaró: "Podrán seguir vigilando mis movimientos y los de mi familia, escuchar de manera clandestina mis conversaciones telefónicas o excavar toda la patagonia argentina o donde mejor se les ocurra, que nunca van a encontrar nada con lo que involucrarme, porque jamás me apoderé de dinero ilícito alguno"

Nota en desarrollo

Cristina Fernández de Kirchner

Lázaro Báez

Claudio Bonadio

Sebastián Casanello

Martín Irurzun

Mariano Llorens

Cristina

Obra pública

Ruta del dinero K

Patagonia

TAMBIÉN TE PUEDE INTERESAR

La tapa de BAE Negocios

Martes, 9 de octubre de 2018



Llorones

Comentario editorial

Inflexible, Iguacel ratificó el tarifazo extra en 24 cuotas y usuarios pagarán doble tasa de interés

La primera actualiza el monto a diciembre. La segunda, por la financiación



Dietrich va hoy al Senado a dar detalles del avance de los PPP

A las 16 en el Salón de las Provincias

Una Ley de la Convertibilidad habilitó al Gobierno a compensar la devaluación

A través de una resolución emitida en marzo de este año se ratificó la dolarización de las tarifas



[Ver más noticias](#)

TEMAS PARA VER

Edición Impresa
Pago adicional de gas
Industria
Recesión
Dólar

SECCIONES

Economía/finanzas
Negocios
Política
Sociedad
Mundo
Espectáculo
Deportes
Columnistas
Suplementos
- Lunes
- TMB
Reposera
- RSE
Edición Impresa



Contacto

baenegocios.com es propiedad de BAE NEGOCIOS S.A.

Directora: Gabriela Granata

Domicilio: Combate de los Pozos 639 (C1222AAC)

Edición N°356 - 9/10/2018

Registro Nacional de la Propiedad Intelectual: 5351120

Departamento Comercial: 5550-8600

E-mail: comercial@grupocronica.com.ar

Mediakit

Copyright 2018 - Grupo Crónica - Todos los derechos reservados

