

Get 100% Speed.

Wanna see Fluent Videos in FullHD? No More Landing Video. We Find You New Provider

>

BUY ONE GET ONE
50% OFF*
On Custom Blinds,
Shades, Curtains & Drapes

3DAYBLINDS

Learn More

3DAYBLINDS.COM

Publicidad

Get 100% Speed.

Wanna see Fluent Videos in FullHD? No More Landing Video. We Find You New Provider

>

Nuestras promociones

Gipuzkoa 10
Eres lo que lees

noticias de Gipuzkoa

Martes, 23 de agosto de 2016

introducir texto a buscar

BUSCAR

INICIOOPINIÓNSOCIEDADPOLÍTICABERTAN

ECONOMÍALA REALDEPORTESOCIO Y CULTURA

hemeroteca

AgendaCulturaOcioComunicaciónCríticas de cineEstrenos de cineViajesInternet y cienciaQué mundoHumor

GastroteKa

imprimir tamaño

Inicio > Ocio y cultura

Iparragirre: la sidra extratemporal

LAS HERMANAS EGUZKITZA SACAN LA SIDRA DE LA HABITUAL TEMPORADA INVERNAL PARA PONERLA A DISPOSICIÓN DEL PÚBLICO TODOS LOS FINES DE SEMANA DEL AÑO

Viernes, 22 de Julio de 2016 - Actualizado a las 06:14h

000votos | icomenta!

Me gusta 0

Compartir

Hay veces en que ciertos principios son tomados como dogmas indiscutibles sin que nos paremos a pensar en su peso o realidad. Es el caso de la temporalidad de las sidrerías, cuya actividad se limita por lo general al cuatrimestre que abarca entre enero (concretamente a partir de la festividad de San Sebastián) y finales de abril. Cuando alguna sidrería alarga dicha temporada un par de meses o durante todo el año, no son pocas las voces que, apelando a una tradición secular, braman contra lo que se considera poco menos que un sacrilegio. “Eso es antinatural”, “las sidrerías auténticas abren de enero a abril”, “toda la vida se ha hecho así”... Y otras lindezas por el estilo son comentadas por los *entendidos* en sidrerías que pueblan nuestro entorno. Pero como bien recuerda Arantxa Eguzkitza, responsable de la sidrería Iparragirre y quien fuera durante ocho años presidenta de la Asociación de Productores de Sidra Natural de Gipuzkoa, “el txotx es una actividad más o menos reciente. Antes, a nuestra casa a probar la sidra solo venían los clientes fijos, los que luego compraban sidra para llevar a su casa, o los parientes y amigos. El *boom* de las sidrerías vino después de la muerte de Franco, cuando los euskaltegis empezaron a promover la cultura vasca y la gente empezó a visitar las sidrerías como se hace ahora”. Así que podemos calcular que la práctica de acudir a las sidrerías en la temporada del *txotx* o el *espitxe* es una costumbre que cuenta con unos 40 años más

Vista:

Más texto

Más visual

Publicidad

Glob

Los ef
del m
de idi

ÚLTIMA HORA

16:47

Dos heridos en un accidente de

o menos.

Otro asunto que se olvida con facilidad o que se desconoce es las horas bajas por las que atravesó, a mediados del pasado siglo, la producción de sidra en Gipuzkoa. "Aquí, en concreto en el barrio Osinaga, fuimos solo nosotros y Altzueta los que seguimos elaborando sidra en aquellos tiempos. Fue una práctica que estuvo a punto de desaparecer en su día". No se puede, por lo tanto, negar experiencia y autenticidad a esta sidrería hernaniarra, una de las de más larga trayectoria de Gipuzkoa, cuyo origen se pierde en el tiempo aunque las columnas de madera de la casa han permitido datar en más de 500 años la existencia de la construcción y su relación con la sidra.

Viene todo esto a cuento de que esta veterana sidrería ha optado recientemente por abrir sus puertas y ofrecer su sidra al txotx durante todo el año, si bien fuera de la temporada tradicional, Iparragirre abre únicamente los fines de semana, concretamente los mediodías de viernes a domingo y las noches de viernes y sábado.

Iparragirre está dirigida por dos hermanas, Arantxa y Ana Eguzki-tza Beobide, que tras tomar el relevo de su padre, han renovado tanto las instalaciones como la filosofía de la explotación familiar, antes diversificada con ganado y diferentes cultivos, centrándola casi exclusivamente en la producción y la venta de sidra.

En Iparragirre se elaboran actualmente tres tipos de sidras. La sidra natural, bajo el sello Iparragirre, la sidra Urniola, cuyo nombre alude al caserío de Aia en el que nació su padre, producida dentro del sello Eusko Label, y la sidra Beobide, de producción biológica, bautizada en homenaje a su madre y también dentro de Eusko Label. Iparragirre cuenta con varias características que la hacen especial. Para empezar, como hemos dicho, permanece abierta los fines de semana de todo el año, además de que puede acudirse a degustar su sidra y su oferta gastronómica cualquier día de la semana, previa reserva, en grupos a partir de diez personas. En temporada, de enero a abril, cómo no, abre todos los días. Por otra parte, Iparragirre cuenta con una variedad gastronómica que no se limita al menú de sidrería. Además de dicho menú, podemos degustar otras especialidades como txipirones de temporada, carrilleras de cerdo, ensalada del tiempo, pescado de temporada, pastel de hongos, costilla de ternera... o la gran especialidad de la casa, el Euskal Okel Taloa parrillan, una hamburguesa de 240 gramos elaborada con carne de certificación Eusko Label acompañada de pimientos rojos y unas exquisitas patatas fritas caseras. Además, cuenta con una amplia gama de postres caseros. Como puede intuirse a la vista de la carta, Arantxa y Ana apuestan ciegamente por los productos locales y/o de temporada. De hecho, Iparragirre es la única sidrería que sirve exclusivamente carne con certificación Eusko Label. La tortilla de bacalao también se prepara con huevos label y el queso que se sirve en el postre es, por supuesto, de Idiazabal, concretamente de Sunbilla. "Lo único que no es de aquí en nuestro menú de sidrería es el bacalao, que nos lo traen de Noruega", bromea, muy en serio, Arantxa Eguzkitza mientras nos comenta las virtudes de su pequeño imperio.

Recientemente pudimos comprobar esas virtudes de la mano del cocinero hernaniarra Juanjo Usarraga, encargado de los fogones de Iparragirre: marmitako en vaso, tomate de Hernani en ensalada proveniente del caserío Berakarte, bacalao frito con pimientos, bonito a la parrilla con tomate concassé y patata nueva, Euskal Okel taloa y chuletón de viejo con certificación Eusko Label. Siguió a la degustación un sorbete de manzana y sidra que nos preparó para una degustación de postres conformada por tarta de manzana, pudding de manzana, helado de Idiazabal y tarta de queso. Todo excelentemente ejecutado, destacando la osadía del punto del bonito, que resultó uno de los platos más delicados y sabrosos del menú. Además de sus excelencias gastronómicas, Arantxa y Ana organizan en las renovadas instalaciones de Iparragirre visitas guiadas, catas, exposiciones y diversos eventos a lo largo de todo el año, con lo que la labor de estas abnegadas hermanas va más allá de la mera producción y venta para alternarse con una vocación divulgadora e informativa sobre el mundo de la sidra, su historia y sus características. Un ejemplo digno de

tráfico ocurrido en Errenteria

Dos turismos han colisionado frontalmente y sus dos ocupantes han quedado atrapados

16:44 *La Ertzaintza investiga un intento de agresión sexual en Durango*

16:29 *La Junta de Gipuzkoa ya ha decidido sobre la candidatura de Otegi*
Se lo comunicará este miércoles a EH Bildu

16:29 *Ciudadanos pide información de un diputado del PP procesado para exigir su acta a Rajoy*

16:24 *Donostia consolida en 2015 su recuperación económica con un 8 % menos de paro*
Donostia "es la ciudad vasca con mejor comportamiento del mercado laboral en 2015", ha asegurado Gasco

LO + LEÍDO	LO + VOTADO	LO + COMENTADO
1. Dos heridos en un accidente de tráfico ocurrido en Errenteria		
2. Una fórmula inexplorada		
3. La Junta de Gipuzkoa ya ha decidido sobre la candidatura de Otegi		
4. Granero solo piensa en quedarse y convencer a Eusebio con su trabajo		
5. Temperaturas extremas y riesgo de incendios forestales en Euskadi hasta el jueves		
6. "No existió la Real, un equipo de una levedad extrema"		
7. Sorprendido cuando circulaba a 212 kilómetros por hora por la AP-8 en Errenteria		
8. Dos detenidos en las fiestas de Bilbao por tocamientos a mujeres		
9. La saturación de líneas obliga a Gipuzkoa a cambiar de prefijo		
10. Gipuzkoa es el destino elegido por los turistas para alargar las vacaciones		

Guía

Inmobiliaria

Estás a un click de tu nuevo hogar



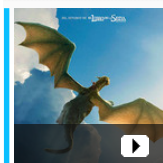
VÍDEOS

FOTOS

GALERÍAS



Vuelve la odisea del espacio con "Star Trek: Más Allá"



"Peter y el dragón" se reinventa de la mano de Disney



"Secuestro", terror con firma española

Las visiones más aterradoras

aplauso que, sin duda, pronto comenzará a extenderse a otras
sidererías que vean en Iparragirre un modelo a seguir.

0 votos | [icomenta!](#)



Me gusta 0

Compartir

imprimir | tamaño

COMENTARIOS: [Condiciones de uso](#)

- No están permitidos los comentarios no acordes a la temática o que atenten contra el derecho al honor e intimidad de terceros, puedan resultar injuriosos, calumniadores, infrinjan cualquier normativa o derecho de terceros.
- El usuario es el único responsable de sus comentarios.
- Noticias de Gipuzkoa se reserva el derecho a eliminarlos.

Los comentarios para este hilo están cerrados.

0 Comments [noticiasdegipuzkoa](#)

Recomendar

Share

Ordenar p

Esta discusión se ha cerrado.

ALSO ON NOTICIASDEGIPUZKOA

UPyD renuncia a presentarse el 25-S al verse sin “armas”

5 comments • hace 10 horas•

Xalo — Cara de espabi desde luego no tiene, aunque nunca se sabe.

Urkullu: "Si hay elecciones generales el 25 de diciembre, es ...

2 comments • hace un día•

Carlos — Evidentemente

La CAV se plantea regular a 1. profesionales de las terapias .

2 comments • hace un día•

Carlos — Ya era hora! Confío en esta lista el control de homeópa sin ...

El ‘selfie’ de Urkullu: “Soy un pragmático y un ...

2 comments • hace 10 horas•

Sumar para ganar — Independe pero de verdad nos estás tomar Eso le hará ...

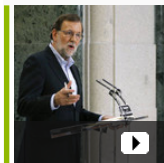
Subscribe

Añade Disqus a tu sitio web

Privacidad



Las visiones más actuales llegan con "Nunca apagues la luz"



Ana Pastor fija el debate de investidura de Rajoy para los días 30 y 31 de agosto
El líder del PP comunicó este jueves a la presidenta del Congreso su disposición a acudir al debate

Publicidad | Promociones | Suscríbete | Distribución | Trabajos de impresión

internet@noticiasdegipuzkoa.com | [Ir a la versión móvil](#) | Visite también www.noticiasdealava.com | www.noticiasdenavarra.com | www.deia.com

© Diario de Noticias-Edición Digital | [Aviso legal](#) | [Condiciones de uso](#) | [Contacto](#) | [Mapa web](#)

Avda. Tolosa 23 20018 Donostia · Tel 943 319 200 Fax Administración 943 223 900 Fax Redacción 943 223 902

- Suscripción por RSS
- Boletín
- Auditada por OJD