

IRIGOIEN-HERRERO

Dirección: Iparralde Bidea 12 (Astigarraga). **Teléfono:** 943 550 333. **Abre:** Temporada del txotx, de febrero a mayo, abre de lunes a viernes por la noche y el sábado todo el día. **Precio:** Menú sidrería 34-36€



Iñaki Irigoien y Losune Uribe representan la tercera generación de la sidrería, que ya vislumbra la cuarta. :: LOBO ALTUNA

100 años de Irigoien-Herrero

Centenario de esta sidrería de Astigarraga, que ayer dio comienzo a una nueva temporada del txotx

ORAITZ GARCÍA



Estamos inmersos en plena temporada de txotx, y ayer se sumó una nueva sidrería a esta vorágine. Abrió sus puertas Irigoien-Herrero dispuestos a recibirnos en su casa y hacernos felices, hacernos disfrutar con su nueva sidra, con su nueva cosecha que ya está lista para coger directamente del txotx. Las kupelas bien llenas están esperando a que os acerquéis y degustéis la sidra de este 2019.

2019 es un año especial para la familia Irigoien. Celebran su cen-

tenario del momento en el que la familia empezó a comercializar la sidra, porque la elaboración de este clado en la familia viene de varias generaciones anteriores, sidra que elaboraban en su caserío de Ergobia. Durante estos 100 años tres han sido las generaciones que han liderado esta sidrería. Los impulsores de la comercialización fueron Andrés Irigoyen y Segunda Aduriz, pero el gran salto de la sidrería Irigoien vino con la segunda generación, liderada por Manuel Irigoyen y Natividad Lu-

cambio. Hoy en día son Iñaki Irigoyen y Losune Uribe los que nos cuidan y miman, los que consiguen que visitar la sidrería Irigoien-Herrero se convierta en una experiencia gastronómica.

En sus comienzos la familia compartía el oficio de sidrero con el de herrero, oficio por el que antaño era más conocida la familia, aunque la sidra siempre haya sido denominada Irigoien. Por ello, y para unir los dos oficios que tanto caracterizaron los quehaceres familiares, ya hace algunos años que

la familia decidió cambiar su denominación sidrera, su nombre, siendo hoy en día conocidos como Irigoien-Herrero.

La trayectoria como sidrería comenzó en el caserío familiar de Ergobia. El paso del tiempo hizo que las instalaciones de Ergobia no fueran lo suficientemente grandes, dando paso a un proceso de renovación que arrancó en el año 1999. Durante unos pocos años, la familia compartió las instalaciones de Ergobia con las nuevas ubicadas en Astigarraga, en Iparralde

Bidea. Fue en el año 2002 cuando culminaron el proceso de renovación y se instalaron definitivamente en Astigarraga, dando inicio a una nueva etapa, un nuevo paso en su trayectoria, dando una nueva magnitud a su tradición sidrera. Su nueva decoración e instalación convierten la sidrería Irigoien-Herrero en una sidrería de obligada visita en plena temporada.

Ayer abrió de nuevo sus puertas esta sidrería, con las kupelas y su sidra dispuesta a ser degustada. Desde ayer hasta mayo nos recibirán con los brazos abiertos, nos atenderán y cuidarán, ofreciéndonos la posibilidad de disfrutar ese gran menú tradicional que tantos y tantos buenos momentos nos ha hecho pasar y nos hace pasar durante estos primeros meses del año. El festival culinario arranca con el chorizo cocido, como aperitivo, para abrir boca, para preparar nuestros paladares para los succulentos platos que vendrán a continuación.

Acompañaremos la sidra natural que cogemos directamente desde sus kupelas con una buena tortilla de bacalao, un jugoso bacalao frito acompañada de pimientos rojos y terminando con una muy buena chuleta. Todo ello culminado con el tradicional postre sidrero de queso, nueces y membrillo.

Para celebrar la efeméride de su centenario, Irigoien-Herrero ha elaborado una edición especial de su afamada y premiada sidra, cuenta con más de 30 txapelas en su haber, entre ellas la del campeonato de Euskal Herria, tanto oficial como popular, txapelas que se encuentran expuestas en el comedor de la sidrería. Para esa sidra, que llevará una capucha dónde pone 100 urte, han seguido la fórmula de Manuel, elaborando una sidra con un porcentaje muy alto de manzana autóctona; mezclándola con manzana gallega y asturiana, para crear una sidra de categoría, que homenajea dignamente la tradición sidrera centenaria.

Irigoien-Herrero es una de las sidrerías de obligada visita durante la temporada del txotx, aprovechar estos tres meses para conocer una tradición centenaria, una tradición familiar, una sidrería de categoría, empezando por sus kupelas, pasando por su cocina y terminando en su cuidada y acogedora decoración. Aprovechamos estas líneas para felicitar a la familia Irigoien en su cien 'cumpleaños', Zorionak! On egin!