

## Más Gastronomía

Recetas La Despensa Trucos de cocina A Mesa Puesta Actualidad La Bodega Restaurantes Pintxo

# Sidrerros con pedigrí

Además del sota, caballo y rey de las sidrerías, su carta ha crecido en oferta, aunque ahora mismo los templos donostiarros de la sidra estén cerrados por culpa de la pandemia



Pedro Irizar e Irene Elustondomantien en estos tiempos latradición sidrera de Barkaiztegi, que se remonta a 1680. / LUIS MICHELENA



**DAVID DE JORGE**

Lunes, 8 febrero 2021, 07:17



Qué lejos quedaron aquellos días en los que el fenómeno 'sidrero' se convirtió en una locura sin precedentes, pues muchos urbanitas descubrieron las bondades de la trompa colectiva a pie de kupela y se armó la de San Quintín. Durante algunos años de los felices ochentas y noventas los caminos de Astigarraga y poblaciones aledañas se pusieron hasta la bandera de automóviles llenos de cuadrillas con ganas de liarla parda. El método era bien sencillo y consistía en darse un homenaje entre semana con la excusa de probar sidra en el momento justo de ser embotellada, aprovechando el magno acontecimiento para meterse entre pecho y espalda un par de tortillas de bacalao, algunas bandejas de bacalao frito con mucha cebolla, varias chuletas asadas a la brasa y medio queso con membrillo. Los que vivimos semejante despropósito no conocimos fenómeno similar, pues los entornos rurales se asfaltaron para que pudiera llegar la marabunta y los agentes del orden empezaron a regular tal despropósito haciéndote soplar por un pitorro. Todo pichichi se lanzó al descubrimiento de nuevas sidrerías y el asunto se desmadró tanto, que los libros de historia vasca recogerán algún día ese 'sagardo-boom' como un momento cumbre para el desarrollo de nuestro medio rural, siempre tan arrugadito.

Tengo que reconocerles públicamente que nunca me atrajo demasiado el invento, pues detestaba comer de pie, hacer colas para echar un trago y las aglomeraciones, pasar frío en una mesa expuesta a las corrientes de aire y todos esos rituales que para muchos eran virtudes y para mi, grandes inconvenientes. Siempre fui un señorito. Muy pocos se preocuparon de atender bien a la clientela, llegada desde cualquier punto de la geografía, exigiendo calidad en la materia prima ofrecida y en aquella sidra que rompía en los vasos y, en muchos casos, se dejaba beber muy malamente.

#### **PRECIOS**

**12,50 euros Espárragos rellenos**

**8,50 euros Bacalao fríto**

**12 euros Merluza frita a la romana**

**12 euros Bacalao en salsa verde**

**32 euros Chuleta**

**8 euros Callos**

El local que hoy nos ocupa es uno de los contados establecimientos que surfearon las olas en aquellos tiempos del mambo y que sigue, hoy, vivo y coleando gracias a la profesionalidad y el esmero de una estirpe familiar dedicada en cuerpo y alma al campo y a la obtención de la mejor sidra natural, acompañada de esos clásicos que realzan la acidez, el frescor y la dulzura de la bebida guipuzcoana por antonomasia: tortillas, bacalao frito, cazuelas de bacalao en salsa verde, chuletas, queso, membrillo y nueces, ¡txotx! Es justo recordar que en esta finca se elaboraba sidra desde el mismísimo siglo XVII y muy pertinente reconocer el esmero con el que cada una de las generaciones nacidas en el caserío se aplicó en las tareas de mantenimiento y obtención de riqueza del entorno, disponiendo siempre una mesa cuidada con el mejor producto y en su mejor sazón, sin escatimar esfuerzos y aplicándose para profesionalizar procesos y hacerse con la mejor tecnología de cada momento, invirtiendo en la propia instalación para beneficio de los clientes, que corren a sentarse en sus mesas con un apetito voraz.

---

### **Sigue vivita y coleando gracias a una familia dedicada en cuerpo y alma a la obtención de la mejor sidra natural**

Los tiempos son otros y además del sota, caballo y rey con el que agasajan al que quiere zampar 'como siempre de bien', todo hay que decirlo, abrieron el fogón de su cocina a pucheros y sartenes con los que resuelven una carta bien apetecible, ejecutada con buena mano y los mejores y característicos productos de cada temporada: conservas pelotudas, verduras primorosas, setas, legumbres, pescados y algunos guisotes que reclaman mucha paciencia conventual. El comedor es coqueto y expuesto a la boca de una salamandra en la que asan las

chuletas por docenas. Pero antes, no pierdan la oportunidad de probar sus timbres de gloria, una alineación campeona que integra en el equipo a las sopas de pescado y de cocido, con los dorsales uno y dos. Cuentan con otros jugadores habilidosos de la misma cantera, espárragos rellenos, alubias guisadas, una gran oferta de pescados a la brasa de todas las hechuras imaginadas, callos, dulces básicos bien seleccionados y una carta de vinos de verdadero despelote y a unos precios de risa que invitan a brindar para que el 2021 nos traiga serenidad y sosiego de una puñetera vez, que ya va siendo hora.



## BARKAIZTEGI

Dirección Barkaiztegi Bidea 42

Teléfono 943.45.13.04

Web [www.barkaiztegi.com](http://www.barkaiztegi.com)

Con quién Con amigos y familia

## LO + LEÍDO

El Diario Vasco Más Gastronomía

Top 50

- 1 Sidreros con pedigrí
- 2 Un txotx renovado
- 3 Disfruta del Brunch en Donostia
- 4 Rubino Taberna, un tesoro gastronómico
- 5 La mejor embajada comestible de Italia

## Comentarios

### MÁS NOTICIAS DE DIARIO VASCO





**Gipuzkoa espera a la nieve a partir de esta tarde**



**El bar La Cepa cambia de manos**

PATROCINADA



TE PUEDE INTERESAR



**77 consejos de jubilación para carteras superiores a 500.000 €**

Fisher Investments España | patrocinado

**Hoja sierra calar maurer madera medio 5 piezas black&decker**

MANOMANO | patrocinado

**Masajeador adelgazante ultrasonico.7 Niveles de intensidad**

QUIRUMED | patrocinado

MÁS NOTICIAS



**Excusas que no esquivan las multas por incumplir las restricciones**

DIARIOVASCO



**«Me dijo en un mensaje que iba a una fiesta y no supe más. Estoy en shock»**

DIARIOVASCO



**La Policía mata a tiros a una mujer en Baiona**

DIARIOVASCO

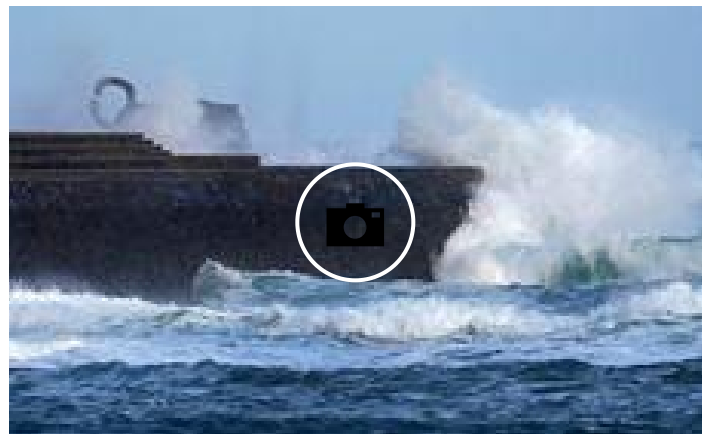
recomendado por



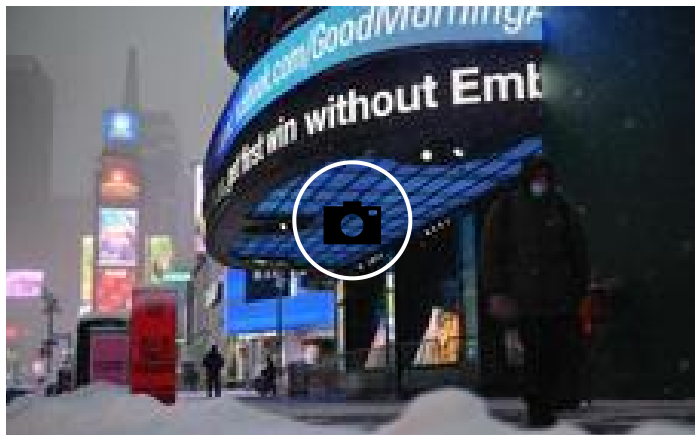
**Fotos**



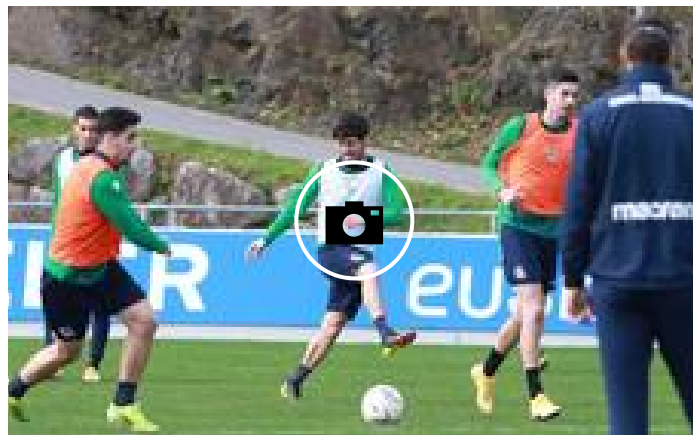
**La boda guipuzcoana más espectacular e inspiradora**



**Rachas de viento de más de 100 km/h y alerta por olas**



**Una tormenta de nieve tiñe de blanco la costa este de Estados Unidos**



**La Real Sociedad se prepara en Zubieta para el choque ante el Cádiz**

© Sociedad Vascongada de Publicaciones, S.A.  
Domicilio social en Camino de Portuete, 2 San Sebastián 20018



[Contactar](#) | [Aviso legal](#) | [Condiciones de uso](#) | [Política de privacidad](#) | [Publicidad](#) | [Mapa web](#) | [Política de cookies](#)