



[Guía gastronómica](#) [Restaurantes](#) [Asadores](#) [Bares](#) [Otras regiones](#) [Sidrerías](#) [Gourmet](#) [Pastelería](#)

BARKAIZTEGI

Barkaiztegi: La calidad, su seña de identidad

La sagardotegi donostiarra apuesta por las sidras D. O., Gorenak y Aitona, de cara a una temporada en la que su cazuela de bacalao seguirá siendo un reclamo para sus clientes



Peio Irizar, responsable de Barkaiztegi.

Viernes, 13 enero 2023, 14:01



La esencia de Barkaiztegi se mantiene viva de cara a una temporada en la que regresa la normalidad, aun con una cosecha 2022 «poco productiva, como era de esperar, ya que el año anterior las manzanas hicieron un sobresfuerzo y a esto tenemos que añadir un verano seco.

Aunque la campaña se presenta corta, el resultado es bueno, con manzana con mucho grado alcohólico, carácter y algo más de color de lo habitual», señala Peio Irizar, responsable de Barkaiztegi.

Jugando estas cartas, «hemos adelantado la recolección de la cosecha para conseguir el punto óptimo de madurez de nuestras manzanas y extraer todo su potencial». En la sidrería donostiarra apostarán por sidras con D.O. -más color, mucho cuerpo, generosa en graduación, aromas frescos a fruta fresca-, Gorenak -un color más verdoso, con un gran equilibrio entre ácido y amargo- y Aitona -la que hay que probar-. Además, en 2023 «comercializaremos sagardoa bajo los distintivos de Euskal Sagardoa D.O. y Gorenak, que garantizan la calidad de la bodega, además de una producción limitada de la Kupela Aitona, donde fermentan los mostos de la manzana que seleccionamos obteniendo una sargadoa que todos los años sorprende a nuestra clientela más fiel».

Sin olvidar «el vinagre de sidra Barkaiztegi, obtenido por doble fermentación en barrika de roble con su propia madre». Por otro lado, «hemos optimizado la tienda online, en la que los clientes podrán adquirir fácilmente nuestras sidras sin moverse de casa o bien pasando por la tienda física que tenemos en Barkaiztegi».

No faltará el tradicional menú de sidrería, pero «tenemos la opción de nuestra famosa cazuela de bacalao (completo): bacalao en salsa verde con patatas, pimiento relleno y huevo escalfado, eso sí, previa reserva». Una llamada que también será necesaria para todos aquellos que quieran darse una alegría al mediodía cualquier día entre semana. Porque las noches están garantizadas, pero los mediodías serán bajo demanda -de lunes a viernes-.

BARKAIZTEGI

Dirección Barkaiztegi Bidea, 42 - Donostia

Teléfono 943 45 13 04

Web www.barkaiztegi.com

TENDENCIAS

PATROCINADA

SAINT-GOBAIN

¿Reformas en tu edificio? Justo es el momento y te damos las claves para ahorrar



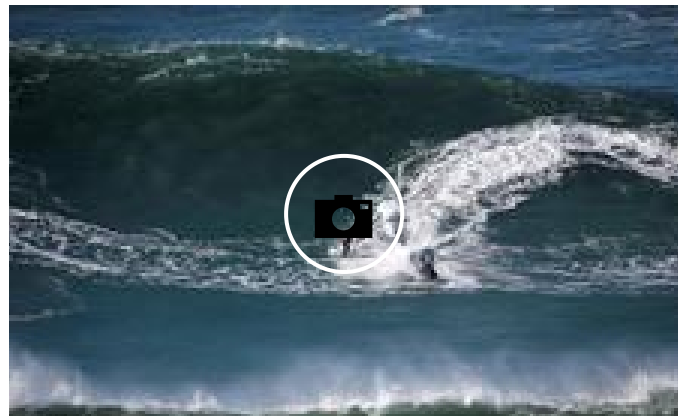
Fotos



📷 **Siete hospitalizados y varios atendidos tras un escape de cloro en el polideportivo de Ordizia**



📷 **La sidrería Saizar da la bienvenida a la nueva temporada de txotx**



 **La vida de Constantino de Grecia, en imágenes**

 **La ola de Nazaré, tan bella como peligrosa**

© Sociedad Vascongada de Publicaciones, S.A.

Domicilio social en Mikeletegi Pasealekua 1. 20009 - Donostia-San Sebastián



En lo posible, para la resolución de litigios en línea en materia de consumo conforme Reglamento (UE) 524/2013, se buscará la posibilidad que la Comisión Europea facilita como plataforma de resolución de litigios en línea y que se encuentra disponible en el enlace <https://ec.europa.eu/consumers/odr>.

vocento

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