

DIARIO VASCO

Un restaurante

LIZEAGA SAGARDOTEGIA

D.V. 2001-01-20

Tiempo de sidrería

Peio García Amiano

La gran mayoría de los sidrerros de nuestra provincia abrieron ayer las puertas de sus bodegas con el fin de darnos a degustar la nueva sidra. Además, y para dar un empujón a esta recién estrenada temporada, a lo largo del fin de semana se celebra en Astigarraga el II Txotx-Berri, una fiesta popular en la que se dan la mano sidra y cultura. Entre otros eventos culturales y gastronómicos están previstos para estos dos días una degustación de diferentes sidras al txotx y la degustación de un menú de sidrería que se podrá tomar esta noche y mañana al mediodía.

De Enero a Octubre

Precisamente con motivo de la apertura del txotx, esta semana he querido visitar una sidrería de la zona y he estado en la Sidrería Lizeaga, que abre desde enero hasta Octubre, fecha en la que cierra para empezar de nuevo y elaborar la nueva sidra.

La Sidrería Lizeaga y la familia que la regenta lleva más de cien años dedicada a la elaboración de

sidra natural. En un principio la principal fuente de ingresos del caserío era el ganado, aunque también elaboraban el saludable caldo extraído de la manzana, una sidra que vendían principalmente a sociedades gastronómicas, bares y amigos. Hace unos años Gabriel y José Mari Lizeaga decidieron dedicarse de lleno a la elaboración de sidra. Tomaron también la decisión de abrir un asador, aunque pensaron que sería mejor cerrar este local durante los meses que dedican a la elaboración de la nueva sidra, de octubre a enero.

En el asador Gabriel y José Mari cuentan con la ayuda de Leire Lizeaga y Nekane. Ellas trabajan en la cocina y en las mesas. El menú que nos ofrecen es el tradicional, el típico menú de sidrería; en él podemos encontrar una deliciosa tortilla de bacalao, muy jugosa y bien elaborada, un bacalao con pimientos verdes muy bien frito y exquisito y una chuleta de viejo extraordinaria, sabrosa, tierna y muy bien asada.

Hay que decir que tanto en el caso del bacalao como en el de la carne, el Asador Lizeaga utiliza



LUSA

El atractivo de la sidra al txotx, ahora en el inicio de temporada.

siempre productos de enorme calidad.

A modo de postre no podían faltar el queso Idiazabal, las nueces y el membrillo, todo de extraordinaria calidad nuevamente. Tampoco faltan dentro de este apartado las riquísimas tejas y los no menos deliciosos cigarrillos de Ezeiza. El citado menú lo podemos encontrar durante la temporada del txotx, que comienza ahora y se alarga hasta avanzada la primavera. Una vez fuera de tem-

porada se añade a este menú la costilla de ternera con lechuga.

Es necesario decir que Lizeaga, como sidrería, es una sidrería típicamente tradicional; en ella se come de plé, como ha sido siempre costumbre en las sidrerías. Eso sí, finalizada la temporada ponen unos bancos para que podamos cenar cómodamente sentados. Sí, hemos dicho bien, para que podamos cenar, pues sólo sirven cenas.

Para terminar, ¿qué podemos

decir sobre la nueva sidra en general? Pues que ha salido riquísima y encantadora, de color verdoso, muy aromática y, además, con aromas limpios. Hacía años que no venía tan rica.

Nombre: Lizeaga Sagardotegia

Dirección: Caserío Garziategi Carretera Donostia-Astigarraga Astigarraga

Teléfono: 943 46 82 90

Cierra: domingos y festivos

Comedor: 1 para 80 comensales

Preço: 2.800 pesetas.