

IPARRAGIRRE CELEBRÓ EL TXOTX ENTRE AMIGOS



Sin una celebración especial, de manera discreta y modesta, invitando a familia y amigos fue como se inició la temporada del Txotx, el pasado 25 de enero, en la Sidería Iparragirre de Hernani.

Esta sidería, recogida en nuestro libro **"Rutas y Restaurantes con encanto de Gipuzkoa"**, está dirigida por dos hermanas, **Arantxa y Ana Eguzkitza Beobide**, que tras tomar el relevo de su padre, han renovado las instalaciones y la filosofía de la explotación familiar, centrándola casi exclusivamente en la producción y la venta de sidra. Además, puede acudirse a la sidería todo el año, eso sí, sólo los fines de semana.

En Iparragirre se elaboran tres tipos de sidras. La natural, **"Iparragirre"**, la sidra **"Urniola"** y la sidra **"Beobide"**, de producción biológica, bautizada en homenaje a su madre. Las hermanas Eguzkitza han optado por la **producción ecológica** y elaboran las sidras bajo el paraguas de la **D.O. Euskal Sagardoa**.

Iparragirre cuenta con varias características que la hacen especial. Para empezar, permanece **abierta los fines de semana de todo el año**, además de que puede acudirse cualquier día de la semana previa reserva en grupos a partir de 10 personas. Por otra parte, cuenta con una variedad gastronómica que no se limita al menú de sidería, pues podemos degustar otras especialidades como Croquetas de txuleta, Ensalada de verdol y guindillas... o la

"Parrillada de carne", una bandeja para dos personas que contiene 2 hermosas salchichas de carne, dos salchichas de carne y puerro, una ración de costilla de ternera y una "Okel Taloa", una hamburguesa de 240 gramos elaborada con carne Eusko Label. Además cuenta con una amplia gama de postres caseros.

Arantxa y Ana apuestan ciegamente por los **productos locales de temporada**. De hecho, Iparragirre es la única sidería que sirve exclusivamente carne Eusko Label indicando, además, la procedencia en pizarras que cuelgan en la zona de kupelas. La tortilla de bacalao también se prepara con huevos label y el queso es Idiazabal. "Lo único que no es de aquí es el bacalao, que nos lo traen de Noruega" bromea, muy en serio, Arantxa y Ana.



LA DESPENSA D'LUJO

Directo de la tierra

681 096 729 www.ladespensadelujo.com

