



Los responsables del buen hacer del Iparragirre posan con varias botellas de sidra junto a una de las kupelas del establecimiento. :: MICHELENA

## Kilómetro cero

**Iparragirre.** Manteniendo la esencia de la sidrería, este local ofrece platos elaborados con productos locales

ORAITZ GARCIA



**T**ras la emoción vivida en la primera jornada de las regatas de La Concha, mañana conoceremos el desenlace, el nombre de las dos traineras ganadoras de esta olimpiada del remo. La semana pasada visitábamos un restaurante donostiarra con motivo de la celebración de las regatas y esta nos vamos a Hernani, pero a conocer un local que tiene relación con

el mundo del remo y que tendrá su presencia mañana en la bahía de La Concha. Se trata de Iparragirre Sagardotegia, cuyo nombre luce en la trainera de Hernani, que bogará en la segunda tanda de la regata femenina.

500 años de historia tiene el caserío en el que está ubicada esta sidrería hernaniarra. Fue Antonio Beobide quien abrió el camino de elaboración de la sidra en la fa-

milia, cuando llegó como arrendatario al caserío. Los que le dieron un impulso como sidrería fueron su hija Mari Carmen Beobide y su marido Antonio Eguashua. An-

tonio cuidaba el ganado y la huerta y hacia sidra por afición y porque era la tradición en el caserío.

Siguiendo la tradición, sus hijas, Arantza y Ana han vivido desde pequeñas el mundo de la sidra, han conocido de cerca todos los secretos de su elaboración, pero además han conseguido situar a Iparragirre como una de las referencias sidreras de Gipuzkoa. 21 años llevan al mando de la sidrería.

De finales de enero a finales de abril, los que os acerquéis podréis disfrutar de la temporada del txotx, con el tradicional menú de sidrería y la sidra al txotx. Un menú de sidrería elaborado con productos de aquí, la tortilla de bacalao con huevos de Eusko Label, el bacalao frito y la chuleta de Eusko Label, junto con el queso de Idiazabal

con membrillo y nueces.

Pero de abril a diciembre, la Iparragirre Sagardotegia no cierra sus puertas. Las abre de par en par para todo aquel que quiera seguir disfrutando de la esencia sidrera, pero sin ataduras de comer un menú fijo. En ese camino Arantza y Ana nos ofrecen una cocina basada en los productos de calidad locales, en los de kilómetro cero, para que la gente pueda sentarse a beber un buen trago de sidra pero acompañándolo con lo que más le apetezca en ese momento. Una cocina de producto local en la que la base es la tradición culinaria de nuestro país. Todo es elaborado en casa y con métodos tradicionales, como los guisos que se hacen como antaño, poco a poco y con paciencia durante horas y horas. Al mando de esas elaboraciones está Juanjo Usarraga, un cocinero que es fiel a esta filosofía culinaria de Iparragirre.

Nos ofrecerán sentarnos en el comedor o en la maravillosa y tranquila terraza. Nos

darán la carta y en ella encontraremos verdaderos manjares, elaborados con materia prima de primera calidad y a un precio muy asequible para todos los bolsillos.

Platos como el Euskal Okela Taloa, una hamburguesa de 240gr elaborada con carne de Eusko Label y hecha a la parrilla, que está de chuparse los dedos. La podemos tomar bien sola o bien con queso Idiazabal. Junto a este manjar, el pastel de hongos, las guindillas de Ibarra, las croquetas de jamón caseras, el bacalao frito acompañado de una salsa vizcaína made in Iparragirre y en temporada el tomate de caserío o los chipirones a la plancha.

La familia tiene un gran protagonismo en la oferta culinaria de la sidrería. Elaboran pescados de temporada, como el bonito o las anchoas, y la carne de Eusko Label donde tienen gran éxito la costilla y la txuleta, una txuleta de viejo de aquí que está deliciosa y para darle un señor homenaje.

Para los vegetarianos cuentan con un menú sidrería también, que tiene los siguientes platos: paté vegetal, ensalada, crema de verduras y la hamburguesa vegetal casera, acompañado del tradicional postre de queso, membrillo y nueces.

Para terminar la comida nada como un buen postre casero elaborado en casa como las tartas de queso y manzana, el arroz con leche, el pudín de manzana, y sobre todo, el helado casero de queso Idiazabal y los sorbetes de manzana o sidra.

Iparragirre Sagardotegia nos ofrece la oportunidad de disfrutar de sus tres sidras Iparragirre, Urmiola de Eusko Label y Beobide de Eusko Label Ecológico, acompañados de grandes platos elaborados con productos locales. En temporada o ahora ir a visitar Iparragirre es una garantía. Onegin!

**IPARRAGIRRE SAGARDOTEGIA**  
Dirección: Osmaga Auzoa, 10, Hernani.  
Teléfono: 943-55-03-28  
Abre: Desde el viernes al mediodía hasta el domingo al mediodía.  
Comedor: 1 para 120 comensales/1 terraza para 30 comensales.  
Precio: Menú sidrería 32€/Carta 25€

**E**n el mercado de Ordizia fue noticia hace un par de semanas la presencia de una seta amarilla de gran tamaño, que presentó el amigo Mikel Lasa en su bien surtido puesto y que el comentarista de este diario bautizó como seta de árbol. Como quiera que hay decenas de variedades que pueden acogerse a una denominación tan genérica, vamos a tratar del tema y me voy a aventurar a darle nombre y apellidos sin haberla visto físicamente, basándome tan solo en la fotografía que acompañó a la nota de prensa. Las setas parasitan sobre tocones de arboles viejos colaborando en su desintegración, como ocurre con la conocida seta de chopo. Otras viven sobre troncos herbidos o en grandes ramas desgajadas por el

SABER Y SABOR  
J.J. LAPITZ

## SETAS DE ÁRBOL



viento o adheridas a pequeñas plantas, como son las famosas y apreciadas setas de cardo. La industria ha sabido sacar fruto de esta circunstancia, creando unos fardos micorizados donde eclosionan las setas de la variedad 'Pleurotus ostreatus', conocidas vulgarmente como orellanas, que podemos encontrar en cualquier jardín y que se comercializan como setas de cardo, aunque no lo son. Hay otras variedades que carecen de pie y el sombrero nace unido al tronco arbóreo como si fuera una peana. Entre ellas cabe destacar la 'Fistulina hepática', llamada lengua de buey. Estas setas se conocen en euskara como ardagaiaik. Secan muy bien sirviendo. Incluso de adorno, pero son muy leñosas, por lo que su interés en cocina se limita a los ejemplares muy

jóvenes. La que hoy nos ocupa la he encontrado varias veces en hayedos próximos a Bidania, destacando su presencia desde lejísimo dado su tamaño y su intenso color amarillo. Se trata, según creo, de la que científicamente se conoce como 'Laetiporus o Polyporus Sulphureus' y que el fichero micológico de la Cofradía Vasca de Gastronomía describe como de talla muy grande, compuesta por numerosos cuerpos fructíferos superpuestos. Debido a una sustancia que segrega causa la muerte del árbol sobre el que crece. Aunque en EE UU la llaman 'pollo de los bosques' (posiblemente por su color), si los ejemplares no son muy jóvenes puede producir trastornos intestinales, sobre todo si su ingesta se acompaña con alguna bebida alcohólica.