



Irene Elustondo y Pedro Irizar comandan el actual Barkaiztegi. :: LUISA

## Restaurante y sidrería

**Barkaiztegi.** Nos ofrece disfrutar de su sidrería durante la temporada de txotx y del restaurante todo el año



ORAITZ GARCÍA

**H**a pasado alrededor de un mes desde que se puso en marcha la temporada de txotx y es por ello que esta semana hemos visitado una sidrería donostiarra para conocer de primera mano cómo está yendo la temporada y cómo está la sidra de este año

en Barkaiztegi Jatetxea-Sagardotegia. La tradición sidrera de la familia Irizar se remonta hasta el año 1680. Aquel año Lorenzo Irizar decidió trasladarse desde la localidad goierriarra de Gabiria hasta el caserío Barkaiztegi y elaborar sidra. De generación en generación han ido transmitiéndose

los secretos de elaboración de una buena sidra hasta llegar a la décima generación, que es la que lleva hoy en día las riendas del restaurante sidrera.

La octava generación, Peio Irizar y Eustaquia Ansa, fue la que empezó a trabajar la restauración y ofrecer algo de comer junto con la sidra. Allá por el año 1930 la novena generación, Joxe Mari Irizar y Joxefa Goñi, decidieron emprender la aventura del restaurante, consolidando Barkaiztegi como una referencia. Hoy en día la décima generación familiar, Pedro Irizar en la gestión e Irene Elustondo en la cocina, son los responsables de que el nombre Barkaiztegi siga siendo sinónimo de calidad.

Del 21 de enero al 1 de mayo podremos disfrutar de la temporada de txotx. Este año de sus kupelas degustaremos una sidra con más color, más cuerpo y con mayor madurez aromática. Ello es debido a que este año la campaña de la manzana se ha adelantado y a que durante el proceso de madu-

ración las temperaturas han sido más altas y prolongadas en el tiempo. La cosecha de este año ha sido excelente, destacando la cantidad de manzana autoctona que han utilizado para elaborar sidra. El 70% de la producción se ha hecho con manzana de aquí.

Y qué mejor que un delicioso menú de sidrería para acompañar esta nueva y excelente cosecha. Para empezar, la tortilla de bacalao, una de sus referencias culinarias. Seguimos con el bacalao frito en tacos, aunque previo encargo también preparan unas buenas cazuelas de bacalao en salsa verde o cazuelas completas, bacalao en salsa verde con huevo escalfado y pimiento relleno. Continuamos con la chuleta a la parrilla y terminamos con el típico postre sidrero de queso, nueces y en este caso un dulce de manzana elaborado con las manzanas Errezil que han recolectado durante la cosecha.

Pero Barkaiztegi no cierra sus puertas el 1 de mayo sino que el restaurante sigue abier-

to todo el año para goce y disfrute de todo buen amante de la buena cocina. De su cocina salen platos de cocina tradicional vasca, donde los grandes protagonistas son los productos de temporada.

Entre sus productos estrella están el tomate casero con el que elaboran la ensalada de tomate, cebolla, atún y aguacate; los guisantes lágrima con patata nueva; los hongos a la plancha con yema de huevo; las anchoas fritas; la ventresca de bonito; y las alcachofas. Todos ellos cocinados y servido en su debida temporada.

Además de los productos de temporada en Barkaiztegi podremos sentarnos y disfrutar con manjares como los espárragos rellenos, una de la referencias de la carta; la ensalada templada de chipirones y champiñones; las alubias con todos sus sacramentos; los chipirones a la plancha; el bacalao frito o en salsa verde, una especialidad de la casa; besugo, rape, txitxarro o merluza a la parrilla; y los callos tradicionales.

Mención aparte merece el chuletón a la parrilla. Se trata de una carne de gran calidad que Peio cuida hasta el más mínimo detalle. Se trata de una de las grandes referencias culinarias de Barkaiztegi, controla la calidad de la carne que le trae el proveedor y si es el caso Peio es el que selecciona las piezas que luego servirá en su restaurante.

Para terminar, una selección de postres caseros como la tarta de queso, la tarta de manzana, el biscuit de nueces con crema templada de arroz con leche y los helados variados elaborados en casa.

En temporada de txotx, o durante todo el año, no dejéis pasar la oportunidad de acercaros hasta Barkaiztegi y daros un homenaje de los que hacen época. On egin!

### BARKAIZTEGI JATETXEA-SAGARDOTEGIA

Dirección: Barkaiztegi Bidea 42 (Martutene - Donostia)

Teléfono: 943-45-13-04

Temporada de txotx: del 21 de enero hasta el 1 de mayo

Cierra: Domingos y festivos

Comedor: Restaurante para 80 comensales / Reservado para 20 / Sidrería para 140 comensales

Precio: Carta a partir de 33€ / Menú sidrería 33€

**L**a calidad en el servicio y en la cocina, dentro de la restauración, muchas veces dependen de pequeños detalles, que nos demuestran el grado de preparación del personal y sus consiguientes prestaciones. Veamos algunos desajustes que he vivido estas últimas semanas.

Tengo por costumbre elegir la bebida una vez solicitadas las viandas, para adecuar aquella a estas. No sé si por un afán de comenzar rápidamente el servicio o por promover una mayor consumición, durante la espera, lo más frecuente es que, al tiempo que te ofrecen la carta, te pregunten: Para beber ¿qué quieren los señores?

En Levante, aun cuando las temperaturas en invierno son benignas, no lo son tanto

### SABER Y SABOR J.J. LAPITZ

## PEQUEÑOS DETALLES



para servir los vinos tintos de crianza o reserva, recién sacados de unos armarios frigoríficos a menos de 10°.

La ensaladilla rusa es un manjar apto para todas las dentaduras, trufarla con aceitunas con hueso es atentar contra los piños de los comensales. La zanahoria es una hortaliza económica y nutritiva, que algunos especialistas aconsejan para fomentar el crecimiento y la agudeza visual, es agradable al paladar y crujiente, si está fresca, cualidad que se pierde cuando se conserva. Supongo que, por evitar el trabajo de limpiarlas, todas las que me han servido en las ensaladas eran de bote.

Los tiempos también juegan un papel importante. Cocina y servicio tienen que estar perfectamente coordinados, para que el clien-

te no deba esperar en exceso entre plato y plato, pero tampoco achucharle, llevándole el segundo plato antes de que haya acabado el primero. Eso obliga a que se quede sobre la mesa y se enfrie o vuelva a la cocina, se recalienta y pierda el punto... sobre todo si se trata de unos buñuelos de bacalao, como fue mi caso.

Hace años el aizkolari Korta me dijo mientras despachábamos unas chuletas en Landeta, que deberían dar fuego a todas las fábricas de servilletas de papel. Yo le dije que no iría tan lejos, pues el fino papel nos sirve diariamente en nuestra higiene para limpiarnos la parte opuesta a la boca. Estarán ustedes de acuerdo conmigo en que una mesa vestida con mantel y servilletas de tela es otra cosa. Una pequeña... gran diferencia.