

Jantour

Reportajes Productores Restaurantes Cocineros Gastroturismo Bodega Despensa Opinión Rec

ÚLTIMA HORA

Mata a su mujer y luego se suicida en Sestao

Sidreros con pedigrí en Barkaiztegi (San Sebastián)

Una caserío que elabora sidra desde el XVII y refuerza el menú tradicional gracias a su talento para asar pescados



LUIS MICHELENA

DAVID DE JORGE

Viernes, 5 febrero 2021, 09:44



Qué lejos quedaron aquellos días en los que el fenómeno sidrero se convirtió en una locura sin precedentes, pues muchos urbanitas descubrieron las bondades de la trompa colectiva a pie de kupela y se armó la de San Quintín. Durante algunos años de los felices ochentas y noventas los caminos de Astigarraga y poblaciones aledañas se pusieron hasta la bandera de automóviles llenos de cuadrillas con ganas de liarla parda. El método era bien sencillo y consistía en darse un homenaje entre semana con la excusa de probar sidra en el momento justo de ser embotellada, aprovechando el magno acontecimiento para meterse entre pecho y espalda un par de tortillas de bacalao, algunas bandejas de bacalao frito con mucha cebolla, varias chuletas asadas a la brasa y medio queso con membrillo.

BARKAIZTEGI (SAN SEBASTIÁN)

Dirección Barkaiztegi bidea 42 (Martutene)

Teléfono 943451304

Precios Carta: 50/60 €. Menú de sidrería: 33 € (aprox).

Web www.barkaiztegi.com

Los que vivimos semejante despropósito no conocimos fenómeno similar, pues los entornos rurales se asfaltaron para que pudiera llegar la marabunta y los agentes del orden empezaron a regular tal despropósito haciéndote soplar por un pitorro. **Todo pichichi se lanzó al descubrimiento de nuevas sidrerías** y el asunto se desmadró tanto que los libros de historia vasca recogerán algún día ese 'sagardo-boom' como un momento cumbre para el desarrollo de nuestro medio rural, siempre tan arrugadito.

Tengo que reconocerles públicamente que nunca me atrajo demasiado el invento, pues detestaba comer de pie, hacer colas para echar un trago y las aglomeraciones, pasar frío en una mesa expuesta a las corrientes de aire y todos esos rituales que **para muchos eran virtudes y para mí, grandes inconvenientes**. Siempre fui un señorito. Muy pocos se preocuparon de atender bien a la clientela, llegada desde cualquier

punto de la geografía, exigiendo calidad en la materia prima ofrecida y en aquella sidra que rompía en los vasos y, en muchos casos, se dejaba beber muy malamente.

El local que hoy nos ocupa es uno de los contados establecimientos que surfearon las olas en aquellos tiempos del mambo y que sigue, hoy, vivito y coleando gracias a la **profesionalidad y el esmero de una estirpe familiar** dedicada en cuerpo y alma al campo y a la obtención de la mejor sidra natural, acompañada de esos clásicos que realzan la acidez, el frescor y la dulzura de la bebida guipuzcoana por antonomasia: tortillas, bacalao frito, cazuelas de bacalao en salsa verde, chuletas, queso, membrillo y nueces, ¡txotx!

Es justo recordar que en esta finca se elaboraba sidra desde el mismísimo siglo XVII y muy pertinente reconocer el esmero con el que cada una de las generaciones nacidas en el caserío se aplicó en las tareas de mantenimiento y obtención de riqueza del entorno, disponiendo siempre una **mesa cuidada con el mejor producto y en su mejor sazón**, sin escatimar esfuerzos y aplicándose para profesionalizar procesos y hacerse con la mejor tecnología de cada momento, invirtiendo en la propia instalación para beneficio de los clientes, que corren a sentarse en sus mesas con un apetito voraz.

LUIS MICHELENA

Los tiempos son otros y **además del sota, caballo y rey** con el que agasajan al que quiere zampar «como siempre de bien», todo hay que decirlo, abrieron el fogón de su cocina a pucheros y sartenes con los que resuelven **una carta bien apetecible, ejecutada con buena mano** y los mejores y característicos productos de cada temporada: conservas pelotudas, verduras primorosas, setas, legumbres, pescados y algunos guisotes que reclaman mucha paciencia conventual. El comedor es coqueto y expuesto a la boca de una salamandra en la que asan las chuletas por docenas.

Pero antes, no pierdan la oportunidad de probar sus timbres de gloria, una alineación campeona que integra en el equipo a las sopas de pescado y de cocido, con los dorsales uno y dos. Cuentan con otros jugadores habilidosos de la misma cantera, espárragos rellenos, alubias guisadas, una gran oferta de pescados a la brasa de todas las hechuras imaginadas, callos, dulces básicos bien seleccionados y una carta de vinos de verdadero despelote y a unos precios de risa que invitan a brindar para que el 2021 nos traiga serenidad y sosiego de una puñetera vez, que ya va siendo hora.

TEMAS San Sebastián, restaurante, Gastronomía vasca, Sidra

LO + LEÍDO

El Correo Jantour

Top 50

- 1 Un viaje culinario por el mundo sin salir de casa
- 2 Vino y producto de mercado en Amano (Madrid)
- 3 Los 11 restaurantes de Bizkaia con estrellas Michelin en 2019
- 4 Los 24 restaurantes de Euskadi con estrellas Michelin en 2020
- 5 Estrellas Michelin 2021 España: listado completo de restaurantes por comunidades autónomas

1 Comentarios

MÁS NOTICIAS DE EL CORREO

90.000 abonados podrán acceder con el móvil a las instalaciones deportivas municipales

Fallece un niño de once años aplastado por un trozo de fachada en Vitoria

PATROCINADA

TE PUEDE INTERESAR

Vea cómo invertir en Amazon y otras acciones. Solo 250 € podrían gener...

La revista de la riqueza | patrocinado

Irún: El costo de un funeral podría sorprenderte

Funerarias | Enlaces Publicitarios | patroci...

Médicos Desconcertados: Simple Consejo Alivia Años de Dolor en las...

Health Today | patrocinado

MÁS NOTICIAS

El entorno de Sara Carbonero matiza que su operación no se debe a una recaída del cáncer

EL CORREO

Un juez tumba la multa que impuso Bilbao a un menor por saltarse el confinamiento

EL CORREO

Tercer alto cargo en Euskadi 'cazado' saltándose las restricciones

EL CORREO

recomendado por

Fotos



 **Fotogalería: XC40 T5 Twin Recharge**

 **Federico sigue vivo**



 **Real Madrid - TD Systems Baskonia, en fotos**

 **Las fotos del Alavés - Valladolid**

© DIARIO EL CORREO, S.A. Sociedad Unipersonal.

C/ Gran Vía 45, 3ª planta, 48011 Bilbao



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