

# Una Ola de sabor

PEIO GARCÍA AMIANO

La Sidrería Ola funciona como sidrería durante los meses en los que dura la temporada del txotx, de enero a mayo. El resto del año funciona como restaurante. Ahora, y con motivo de la apertura de la temporada del txotx, Iñaki Bengoetxea, propietario del Restaurante Sidrería Ola, ha editado un DVD titulado *Sagarretik Sagardoa*, en el cual nos explica todo el proceso anterior al txotx, momento en el que degustamos las sidras. Al DVD le acompaña también un cuadernillo plastificado en el que podemos descubrir las fotos de todas las manzanas que usan en esta casa para elaborar su sidra. El precio del lote es de 10 euros. Hace diez años que Iñaki Bengoetxea se dedica de lleno al mundo de la sidra. De 2.500 manzanos, la mitad de los cuales son propios, Iñaki produce entre 65.000 y 75.000 litros de sidra que comercializa tanto en temporada, al txotx, como embotellada. En estos momentos, en plena temporada, once kupelas surten de sidra a la clientela que se acerca a la Sidrería Ola. Para acompañar a esta bebida se puede degustar el menú de sidrería, un menú en el que destacan la tortilla de bacalao, muy jugosa y con abundante bacalao; el bacalao frito con pimientos verdes, elaborado también en su punto exacto; y, para finalizar, la chu-



Iñaki Bengoetxea junto a las kupelas y los productos estrella de su sidrería. DV

## FICHA

**Ola sagardotegia:** Meaka Auzoa. 102, Irún  
**Teléfono:** 943.62.31.30  
**Comedor:** Uno para 250 comensales  
**Cierra:** No cierra  
**Precio:** 23 euros

leta, una carne de gran calidad, asada en su punto, jugosa y con mucho sabor. Para terminar, el típico postre de sidrería: queso con membrillo case-

ro y nueces. El queso es muy rico, ideal para un último viaje al txotx. La Sidrería está muy bien decorada. Los trofeos obtenidos por Iñaki en sus años de segalari adornan el establecimiento, un establecimiento en el que otras tradiciones de nuestra tierra tienen un lugar privilegiado. En temporada se realizan diferentes actos, como *bertso afariak*, *pilotaren eguna* etc. Una vez finalizada la temporada del txotx El Restaurante Ola abre

nuevamente, pero esta vez como restaurante, no como sidrería, y ofrece una cocina casera tradicional elaborada con grandes productos. Todas las carnes que sirven son de cría propia: los pollos, los corderos y las vacas, por ejemplo. El Restaurante Ola cuenta con parque y con frontón para que los más pequeños jueguen tras la comida. Además, el establecimiento está rodeado de diferentes senderos y montes. Un lugar para disfrutar.