

La temporada de sidrerías, con menús por 30 euros, dura hasta Abril

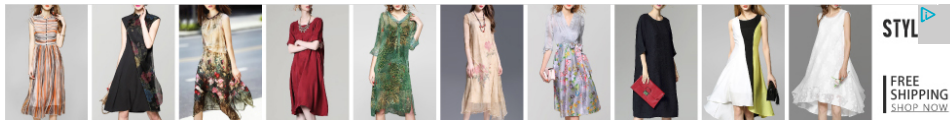
Viaje por el Territorio de la Sidra en Guipúzcoa

A tan sólo 3 kilómetros de San Sebastián está el Territorio de la Sidra. La temporada para tomarla directamente de las barricas, el 'txotx', va de Enero a Abril y se disfruta en las sidrerías con un menú rico y contundente.



Joaquín del Palacio

Publicado el 20/02/2015



En Guipúzcoa hay un territorio bastante desconocido por los forasteros y que está **muy cerca de San Sebastián**. **Solamente a 3 kilómetros se encuentra Astigarraga**, uno de los principales municipios del **Territorio de la Sidra**. Aquí la sidra no es simplemente una bebida, sino que además es la protagonista de **una fiesta que se celebra en las sidrerías desde Enero a Abril, con un menú de bacalao y chuletón en torno al rito del txotx**.

Siglos de sidra

Es posible que el **origen de la sidra en el País Vasco sea anterior a la llegada de los romanos**, pero lo que sí es seguro es que a partir del siglo XIII su producción ya estaba legislada. Después, en el siglo XV, **los barcos de pesca que iban hasta Terranova llevaban toneles de sidra** para alimentar y, gracias a su vitamina C, prevenir contra el escorbuto a sus marineros. **Aceite, pan ácido y dos litros de sidra formaban la ración diaria de estos lobos de mar**, que estaban hasta nueve meses a bordo de aquellas cáscaras de nuez, surcando las aguas atlánticas en busca de ballenas o bacalao.

A partir del siglo XVII decae su consumo debido a la introducción del cultivo del maíz. El número de manzanos disminuye y, además, en esta época aumenta el consumo de vino. A pesar de todo esto, la sidra seguía siendo una bebida muy importante y consumida entre los vascos a nivel familiar. Así se mantuvo hasta que, a mediados del siglo pasado, pasó por una crisis que casi la hizo desaparecer en los años 60. Sin embargo, **las sociedades gastronómicas siguieron apostando por ella, mantuvieron su consumo y por eso se continuó produciendo**. Los integrantes de **los txokos, las sociedades gastronómicas, iban a las sidrerías, las probaban y elegían la kupela (barrica) que más les gustaba para llevarse las botellas**.

Sidrerías

Las manzanas ideales para hacer sidra son las que están plantadas en la costa atlántica, por las características del clima. Se utilizan **tres tipos de manzanas: las dulces**, que aportan el azúcar necesario para la fermentación y el grado alcohólico; **las ácidas**, que le dan el punto ácido; y **las manzanas amargas**, que son las que más taninos tienen. También existe otro tipo que es muy codiciado, pero escasea, que son **las ácido-amargas**, éstas tienen en sí mismas las características necesarias para elaborar una buena sidra.

El manzano se varea, se recogen del suelo y se llevan al lagar (tolare). Allí se lavan y se machacan para conseguir **el mosto, que fermentará dos veces como en el caso del vino**. La primera es la fermentación alcohólica, que le dará unos 6 grados y después la fermentación maloláctica, para conseguir finalmente **la sidra, que se conservará en las kupelas hasta que sean embotelladas**. Estas **upelas o kupelas**, hechas de madera de castaño, llegan a tener hasta 20.000 litros y a **media altura tienen un pequeño agujero, el txotx, por el que se cata**. La presión con la que sale sirve para



Ambiente en la sidrería



Manzanas



NOTICIAS MÁS LEIDAS

- 1 **Comida y colesterol: qué comer cuando se tiene el colesterol alto**
- 2 **Las diez mejores aguas minerales de manantial envasadas**
- 3 **Diez marcas de leche que no debes consumir**
- 4 **La dieta buena para el Sintrom y otros anticoagulantes: alimentos que puedes tomar**
- 5 **Barbacoas: todo lo que necesitas saber para cocinar con brasas**
- 6 **Alimentos y medicamentos: No siempre buenos compañeros**
- 7 **Todo lo que hay que saber sobre el Agua Mineral**
- 8 **Atún en aceite: los 6 mejores y las 3 marcas que no debes comprar**
- 9 **Todo sobre los embutidos**
- 10 **Cocina Kasher: Todo sobre la Cocina Judía**

ÚLTIMAS NOTICIAS

- Quique Dacosta 2016: la creatividad como permanente búsqueda de un camino sin "fronteras"**
- 5 piscinas rurales únicas para refrescarse este verano**
- Las catedrales del gusto**
- Adictos a la comida basura**
- Mesión de Pincelín: cuando la cocina tradicional es imbatible**
- 8 cócteles muy originales con aceite que te sorprenderán**
- Mesteño Gastronómico: cocina creativa natural con alma**
- Diez cervezas sin gluten, tradicionales y artesanas, para refrescar el verano**
- Osteria Franciscana, Mejor Restaurante del Mundo y El Celler de Can Roca, en segunda posición**
- Medina Sidonia: la esencia de la gastronomía española con alma**



escanciarla.

El Territorio de la Sidra es relativamente pequeño y está muy cerca de San Sebastián. **A 3 km. de Donosti está Astigarraga, la capital de la sidra, allí hay 18 sidrerías. También está el Museo de la Sidra Vasca y una ruta para conocerla más a fondo.** En el museo se conoce el manzano, los aperos necesarios para las labores del campo y el proceso de la sidra así como su historia; también se puede probar haciendo una cata. **Éste pequeño municipio de 4.500 habitantes recibe a cientos de miles de personas que, desde Enero a finales de Abril, acuden a las sidrerías a tomarla.**



El manzano

El miércoles antes de san Sebastián, el 20 de Enero, se hace la apertura oficial del txotx, ese pequeño agujero por el que se escancia y toma la sidra. Dos días después, el viernes, se abren las sidrerías al público para disfrutarla con el menú. **Este rito durará hasta finales de Abril**, cuando el tiempo más cálido haga que toda la sidra deba ser embotellada para que no se estropee.

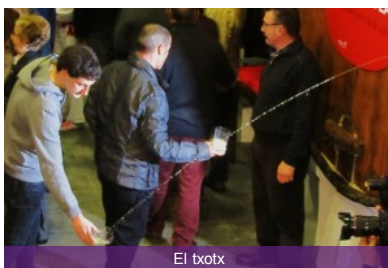
‘Txotx’, el rito de la sidra

Este año es la **22ª edición** y la apertura se ha celebrado en la sidrería **Bereziartua de Astigarraga al grito de “Gure sagardo berria” (Nuestra nueva sidra)**. La apertura se festeja con **danzas (sagar dantza y soka dantza) de los danzarines (sagardogiles)** y la llamada con el sonido de la percusión cuyo origen procede del machacado de la manzana (txalapartaris). Otra tradición muy curiosa con la que se celebra esta apertura es la de **los bertsolaris, que recitan versos sobre el mundo de la sidra** a modo de duelo improvisado. Este duelo se produce después de la plantación de un manzano, un símbolo de la renovación de la naturaleza y un homenaje al origen de la manzana.



Sagar Dantza o Danza de la Manzana

En estas sidrerías la tradición dice que se debe estar de pie. **Se come y se bebe de pie, y así se puede uno acercar a la kupela con más facilidad para acceder al txotx.** Es una costumbre muy divertida y se comparte mejor. Sin embargo, aunque hoy en día quedan algunas sidrerías en las que se está de pie, como **Zelaia**, en muchas otras se come sentados en mesas largas con bancos corridos.



El txotx

La experiencia es sensacional: **se come muy bien, en cantidad y en calidad, y cuando apetece un trago se toma el vaso y se acerca al txotx...** Se hace una pequeña cola y se pone el vaso en el trayecto del chorro que cae, da en el canto del vaso y ahí se bate para que salga el carbónico. Luego, de un trago, se vacía. Aunque parezca mentira, el ambiente pide estar de pie para que sea más fácil acceder al txotx.

Las sidrerías ofrecen un menú que cuesta en torno a los 30 euros y consta de tortilla de bacalao, bacalao guisado y chuletón, de postre dan queso Idiazábal con membrillo y nueces. La bebida está claro que es la sidra, y cada uno va con su vaso al txotx. La calidad de los platos es excelente en cualquier sidrería y la cantidad inagotable, al igual que la sidra, en barra libre también. Cada local tiene una diferente y, aunque el sabor de cada una va en gustos, algunas son más ácidas, más astringentes o más dulces que otras.



Chuletón a la brasa



Guiso de bacalao



SUSCRÍBETE AL BOLETÍN

Subscríbete a nuestro boletín y recibe en tu correo todas las novedades de Con Mucha Gula:

SUSCRIBIRME

No te puedes perder

- Visitar el **Museo de la Sidra Vasca (Sagardoetxea) en Astigarraga**. Además, allí se cata la sidra y se conoce más a fondo haciendo la ruta de Santiagomendi.
- Probar el **menú de las sidrerías** disfrutando del txotx: es una experiencia inolvidable.
- **San Sebastián** está a solamente 3 kilómetros y es una visita imprescindible. Es una ciudad preciosa, llena de encanto y uno de los mejores destinos gastronómicos del mundo.
- Visitar la **sidrería Petritegi** para conocer la producción en una gran sidrería. Ofrecen diferentes actividades complementarias.
- Comer en el **restaurante Roxario**. Es una cocina tradicional, hecha con cariño y de una calidad excelente.

NOTICIAS RELACIONADAS



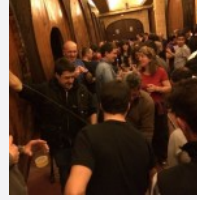
La sidra asturiana, mucho más que una bebida



Gijón, más De Sidra que nunca



Avalon, la nueva sidra espumosa en botellín



Menú 'txotx' en las sidrerías de San Sebastián

DÉJANOS TU COMENTARIO

Nombre

Email

Comentario

Marca la casilla bajo estas líneas antes de enviar tu comentario.
Utilizamos este sistema para evitar comentarios automáticos de publicidad.

ENVIAR COMENTARIO



INFORMACIÓN

[Hemeroteca](#)
[Enlaces](#)
[Quiénes somos](#)
[Publicidad](#)
[Política de Privacidad](#)
[Contacto](#)

CATEGORÍAS

[Comer](#)
[Beber](#)
[Viajar](#)
[Nutrición y consumo](#)
[Recetas](#)
[Libros](#)
[El Escaparate](#)

SÍGUENOS

[Facebook](#)
[Twitter](#)
[Pinterest](#)
[Instagram](#)
[YouTube](#)
[Google+](#)
[RSS](#)

CON MUCHA GULA

2
SHARES

