



# Revolution Plop

Enamórate de viajar, de conocer, de vivir. Revolution Plop es el lugar que te ayudará a conocer lugares nuevos, ahorrar dinero con recomendaciones de viajeros, identificar de manera sencilla qué puedes hacer en cada lugar y mucho más.

- Home
- Qué hacer
- A dónde ir
- Tips de viajero

lunes, 9 de enero de 2017

## El txotx, la manzana y la tradición: ruta gastronómica por la Comarca de la Sidra Vasca



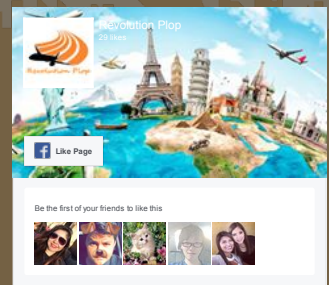
### Primera Sidra Vasca de la temporada

En vascuence, a la sidra natural se la conoce como "Sagardoa" o "sagarraren ardoa", que, me cuentan, se traduce como vino de manzana. Y al vino, sea de uva o sea de manzana, se le rinde homenaje desde Jerez a las Rías Bajas, desde el Penedés hasta Cangas de Narcea. En Astigarraga, lo hacen cada enero con la Ceremonia del Txotx, la apertura de la temporada de la sidra vasca.

Con más de 700 años de testimonios escritos, ya aparecen menciones en textos de 1382, la sidra vasca no es una recién llegada al mundo de la fermentación de la manzana. Sin embargo, su elaboración y consumo han sido minoritarios o, por lo menos, de bajo volumen comparados con otros productos (y no me refiero al kalimotxo).

Pero hoy en día existe toda una Ruta de la Sidra, una ceremonia de apertura, un museo, y, por supuesto, una tradición gastronómica que acompaña al placer de beber sidra.

### Facebook



### Translate

Select Language

Powered by Google Translate

Datos personales

SoCom

Ver todo mi perfil

# Revolution Plop

Enamórate de viajar, de



conocer, de vivir. Revolution Plop es el lugar que te ayudará a conocer lugares nuevos, ahorrar dinero con recomendaciones de viajeros, identificar de manera sencilla qué puedes hacer en cada lugar y mucho más.

#### Archivo del blog

▼ 2017 (26)

▼ enero (26)

El txotx, la manzana y la tradición: ruta gastronó...

Cómo aprendí a hacer râpel: tips para principiante...

Descubre qué visitar en tu viaje turístico a la ci...

Características y datos claves de la estación de e...

Consejos para esquiar en la estación de Formigal e...

Euskadi - La temporada del txotx y la tradición de...

5 cosas que hacer si viajas a Isla Mujeres

Qué ver en Cagliari y alrededores

5 escapadas para darte un respiro en enero

Horarios y precios de entradas para visitar la fer...

Castellón - Así es la fiesta popular del Día de la...

Cómo ver el imponente Viaducto de Millau al sur de...

Consejos y razones para hacer un

#### Ceremonia Apertura Temporada Sidra Vasca

El txotx es un humilde palito que provoca la frustración de cualquier bebedor de sidra. Insertado en un pequeño agujero de la *kupe* (tonel), otra forma de verlo es que protege al líquido del afán del bebedor por saciar su sed.

Pero cuando se quita el txotx, sale disparado un chorro de sidra. El arco líquido que se forma en el aire alcanza su destino unos metros más allá y llega al primer vaso de la fila que se forma para degustarlo. Orden y concierto.

De este ritual humilde y privado, que hace apenas medio siglo que lleva a cabo cada sidrero rodeado de amigos y familiares en su pequeña sidrería, se ha pasado a un acto emblemático y mediático, como podéis ver en este vídeo del Txotx 2016 de [Barking Blogs](#).

Como cada año desde hace 23, el miércoles anterior al Día de San Sebastián (20 de enero) se celebra el *Sagardo Berriaren Eguna*, la [Apertura del Txotx](#) y la proclamación oficial del inicio de la temporada de la sidra.

Medios de comunicación, hosteleros y autoridades se darán cita el 11 de enero en el Museo de la Sidra Vasca (*Sagardoetxea*) en Astigarraga, donde se presentan los detalles de la cosecha y la sidra del año.

© www.viajablog.com



Bailarines de la Sagar Dantza, Sidra Vasca

A continuación, un invitado de honor (este año será el **cocinero vizcaino Eneko Atxa**, del **Restaurante Azurmendi**, con 3 Estrellas Michelin), plantará el tradicional manzano en el monte del Museo.

De ahí la comitiva se dirigirá a uno de los templos de la sidra vasca, la Sidrería Zapiain, donde habrá bailes ceremoniales, la *sagar dantza*, antes de entrar en la sidrería.

En ella, Eneko Atxa gritará el tradicional “¡Gure Sagardo Berria!”, el *txotx* dejará paso a la primera sidra, saltarán los flashes de los fotógrafos y se declarará inaugurada la temporada de la sidra vasca.

No hay, o no debería haber, bebida tradicional sin un museo en que se explique de dónde viene esa tradición, en qué consiste y cómo se disfruta mejor esa bebida que uno degusta antes o después si pasa por el País Vasco.

En Astigarraga, un enorme caserón blanco (la Casa de Cultura) resguarda el más modesto *Sagardoetxea*, el **Museo de la Sidra Vasca**, situado a uno de sus lados. Este pequeño edificio alberga una exposición sobre la historia de la manzana, y la sidra, en el País Vasco.

Junto al Museo hay un pequeño monte donde un “manzanal pedagógico” ilustra de forma práctica al visitante sobre las variedades de manzana que pueden llegar a usarse para producir sidra vasca (antes de que lo preguntéis, son 47).



Sidrería en Sagardoraren Lurralde, Territorio Sidra Vasca

Allí mismo se observan también algunos de los utensilios tradicionalmente usados para producir sidra, como el pison que golpeaba la fruta dispuesta sobre un roble ahuecado, el *sagar-askea*.

Como buen museo moderno que se precie, hay una parte de divulgación que supera las vitrinas y los carteles, y se pueden realizar actividades que se extienden más allá de sus instalaciones. Se puede combinar la visita con una comida o cena en sidrería, una ruta temática por los alrededores, una visita a queserías, etc.

viaje de turismo

...

Ascensos

trepidantes:  
escalando los  
volcanes  
mexic...

Consejos para tu  
visita de  
Fuerteventura  
en las is...

Ruta en coche por  
Marruecos de  
una semana

¡Descubre Madrid  
en 48 horas!

Brujas - Así es el  
encantador  
rincón del  
puente de...

Qué ver en Berlín  
en cuatro días

Berlín -  
Monumento de  
la Quema de  
Libros de 1933  
e...

¡Échale un ojo !-->  
El Kiosco  
Morisco de Santa  
Mar...

5 lagunas  
hermosas para  
visitar en México

Arranca la  
aventura del  
Rally Dakar  
2017

Presupuesto para  
viajar a Perú

Ruta de viaje por  
los Países  
Bálticos y  
Polonia

Cascadas de  
Tamasopo en la  
Huasteca  
Potosina

► 2016 (511)

#### Etiquetas

- A dónde ir
- Guías Viajar
- IFTTT
- México Desconocido - Áreas Naturales
- México Desconocido - Barrios Mágicos CDMX
- Mochileros.com.mx
- Paco Nadal >> El Viajero
- París
- Qué hacer
- Tips de viajero
- Viajablog



Menú de Sidrería, Comarca de la Sidra Vasca

La Ruta de la Sidra está centrada en Astigarraga, un antiguo barrio a las afueras de San Sebastián que acabó teniendo entidad municipal propia, pero se extiende también hacia otras localidades cercanas, como Hernani y Usúrbil.

En estas villas se encuentran la mayoría de las sidrerías, locales donde puedes degustar la sidra vasca desde enero (comienzo de temporada) hasta abril/mayo (final de temporada), directamente desde las *kupelas*.

Lo que procede entonces es la ceremonia de irse desde la mesa hasta los toneles, situarse a unos 2 o 3 metros de los mismos haciendo una fila, con los brazos estirados y en ángulo con respecto al cuerpo, que un empleado quite el txotx, vuele la sidra y que el vaso busque el final del chorro para llenarse del dulce líquido.

¿Y qué hace quien se pase por la Ruta de la Sidra entre mayo y diciembre? La sed se puede saciar, al menos la de *sagardoa*, con sidra embotellada.



Sidra Vasca embotellada

Pero la sed, especialmente cuando se sacia con alcohol, debe tener un complemento sólido y al rescate de nuestro estómago (algunos dirán que para castigarlo) vienen los típicos menús de sidrería.



Sidra Vasca de la Kupela al vaso

Con ligeras variaciones, pero el menú completo tradicional de sidrería está compuesto de un entrante en forma de tortilla de bacalao, un primer plato de bacalao frito con pimientos verdes y un contundente chuletón. Si queda hueco (yo siempre dejo), el postre es tan sano como un queso con membrillo y nueces.

Incluyendo *kupela* libre de sidra, el precio de un menú de sidrería viene a ser de unos 25 Eur por persona, con ligeras diferencias de un establecimiento a otro, o con más de una opción en el mismo, según lleven más o menos ingredientes.

En la [web del buscador de sidrerías del País Vasco](#) aparecen casi 90 sidrerías ordenadas alfabéticamente. aunque también se puede hacer una selección en función de las que atienden a grupos, las que ofrecen actividades complementarias, las que mantienen el ritual del *txotx*, aquellas en las que te puedes sentar a comer (lo tradicional es hacerlo de pie), etc.

Personalmente, de esta amplia ruta tuve ocasión de degustar la sidra y la comida de 4 de esas sidrerías.

Para comer de pie y disfrutar del producto que sale de cualquiera de sus 6 *kupelas*, de 33.000 litros de capacidad cada una, en la sidrería referencia de esta Temporada de la Sidra 2017 y de la que se tiene constancia desde el año 1595...por una multa relacionada con el comercio de sidra.

Datos de Contacto:

Sidrería Zapiain  
Kale Nagusia, 96  
20115 Astigarraga (Gipúzcoa)  
Web: <http://ift.tt/2iUSAPx>  
Tel: 943 330 033

Con 110 años de existencia recién cumplidos, fue la sidrería elegida para la ceremonia de presentación de la Temporada 2016. Su cocina y parrilla dieron buen servicio a todos los que nos congregamos allí y, como manda la tradición, comimos de pie en torno a largas mesas.

Datos de contacto:

Sidrería Zelaia  
Bº Martindegi 29,  
20120 Hernani (Gipúzcoa)  
Web: <http://www.zelaia.es/>  
Email: [zelaia@zelaia.es](mailto:zelaia@zelaia.es)  
Tel: 943.55.58.51  
Tel: 943.55.02.81

Aunque es un *recién llegado* al mundo de la sidra, pues empezó en ello en la década de los 70 como extensión de la vertiente agrícola de las tierras de su caserío, de las cuatro sidrerías vascas que tuve ocasión de visitar, esta es la más grande (y sospecho que es de las más grandes de la zona). Y, hablando de tamaño, pregunta por Ernio y Aitzgorri cuando entres (no te irás sin hacerles una foto).

Datos de contacto:

Sidrería Saizar  
Kale-zahar Auzoa, 39  
20170 Usturbil (Gipúzcoa)  
Web: <http://ift.tt/2i8kqE6>  
E-mail: [sidreria@sidrassaizar.com](mailto:sidreria@sidrassaizar.com)  
Tel. Bodega-Oficina: 943364597 -  
Tel. Reservas Sidrería: 943373995

Sidrería tradicional donde las haya, los comensales pueden optar por estar sentados o de pie, y cuenta con tres comedores a los que dar servicio con dos bodegas. Aprovechan un distribución abierta de una considerable altura para situar un salón en el primer piso, abierto a la parte de abajo y la zona de recepción. Y si de altura hablamos, tened en cuenta que para llegar a ella hay que subir una pronunciada cuesta, así que no dejéis esta sidrería para el final de la velada (¡ánimo, que tampoco es la subida a los Lagos de Covadonga!).

Datos de contacto:

Sidrería Rezola  
Santio Zeharra ,14  
Astigarraga (Guipúzcoa)  
Web: <http://ift.tt/2iUWmbE>  
Email: [rezolasagardotegia@gmail.com](mailto:rezolasagardotegia@gmail.com)  
Tel: 943 55 27 20  
Móvil: 608 143 332

La Ceremonia del Txotx sólo ocurre una vez al año, la sidra desde la kupela sólo está disponible entre enero y abril, pero durante cualquier de los doce meses, la Ruta de la Sidra Vasca es una estupenda opción para combinar con una escapada a la señorial San Sebastián.



San Sebastian desde afueras Astigarraga

Más información

Esta es la [página web del Territorio de la Sidra](#) y, centrado en el Museo de la Sidra Vasca (*Sagardoetxea*), aquí tienes a Astigarraga en Google Maps:



La entrada [El txotx, la manzana y la tradición: ruta gastronómica por la Comarca de la Sidra Vasca](#) aparece primero en [Viajablog](#).

from Viajablog <http://ift.tt/2j917fx>  
via [IFTTT](#)

Publicado por SoCom en 2:50 [M](#) [B](#) [t](#) [f](#) [p](#)  Recomendar esto en Google

Etiquetas: [A dónde ir](#), [Viajablog](#)

No hay comentarios:

Publicar un comentario en la entrada

[Página principal](#)

[Entrada antigua](#)

Suscribirse a: [Enviar comentarios \(Atom\)](#)

Plantilla Viajes. Las imágenes de las plantillas son obra de [Leontura](#). Con la tecnología de [Blogger](#).