



VIAJANDO EN FURG

DESCUBRIENDO EL MUNDO EN FAMILIA

[INICIO](#)[ESPAÑA ▾](#)[RESTO DEL MUNDO ▾](#)[RUTAS](#)[FURGORECETAS](#)[DE TODAS](#)

España, Euskadi, Lugares

VASCA Y TXOTX: TOUR GASTRONÓMICO EN E

ENE 12, 2017



97



0



4



Viajando En

Esta semana se ha dado el pistoletazo para comenzar la nueva temporada de sidra vasca con nuevo txotx. ¿conoces lo que es el txotx? Nosotros no teníamos ni idea hasta que comenzamos a preparar nuestro viaje a Euskadi en verano del 2016.

Leyendo alguna bitácora de allí, como [Lonifasiko](#), supimos que debíamos de dedicar una tarde-noche a visitar un sidrería y probar esto del txotx. Porque uno de los atractivos más reconocidos del País Vasco es el txotx, muy, pero que muy bien. Damos fe de ello.

Bueno... ¿pero qué esto del txotx?

El txotx aparece a raíz de las catas privadas donde los comerciantes degustaban la sidra o sagardoa para comprar. Al final, todo esto se ha convertido en el evento gastronómico del año, sobre todo en **Astig**

alrededores, en la provincia de Gipuzkoa, donde más se acumulan las sidrerías: el llamado triángulo o vasca.

Este acontecimiento empieza en enero y termina a mediados de mayo. El resto del año muchas sidrerías se centran en la producción de sidra para el año siguiente, aunque alguna mantienen sus restaurantes.

La tradición consiste en cenar en una sidrería y a la voz de **¡TXOTX!** el sagardogile se dispone a quitar la kupela o barril para que salga la sidra por un pequeño orificio y puedan servirse los comensales. Es cuando escuchan la palabra se levantan, vaso en mano y se acercan al barril, colocándose en fila al lado del mismo y se van sirviendo uno tras otro sin dejar que caiga.

Tiene buena pinta ¿eh?

Museo de la sidra vasca

Para conocer un poco más de la sidra vasca nos dirigimos al museo dedicado a ella en **Astigarraga**. Los recomendamos para aprender mucho sobre esta bebida y donde los niños se lo pasarán muy bien.

La visita guiada comienza en el **manzanal** que se encuentra allí mismo. Aquí, de una manera divertida y pedagógica, nos explicarán la cultura de la manzana. Podremos ver los distintos tipos de manzanas, su recolecta, incluso como se tritura al son de la música.





Viajando En Furgón



De ahí pasamos al museo en sí, donde nos explicarán la historia de la sidra en Euskadi y el proceso de elaboración con ayuda de distintos paneles explicativos.

La última parte consiste en una cata de la sidra, mosto y licores hechos a base de manzana, y por supuesto practicamos el txotx con la sidra del museo. ¡Hasta los niños participaron del momento! pero sin problema claro está. Cómo hay que coger el vaso, la inclinación de éste, el color y aroma de la sagardoa fueron las cosas que aprendimos en esta degustación.

Además de las visitas guiadas, el **Museo Sagardoetxea** dispone de un programa educativo para colegios de niños donde se combinan historia y cultura con juegos y otras actividades.

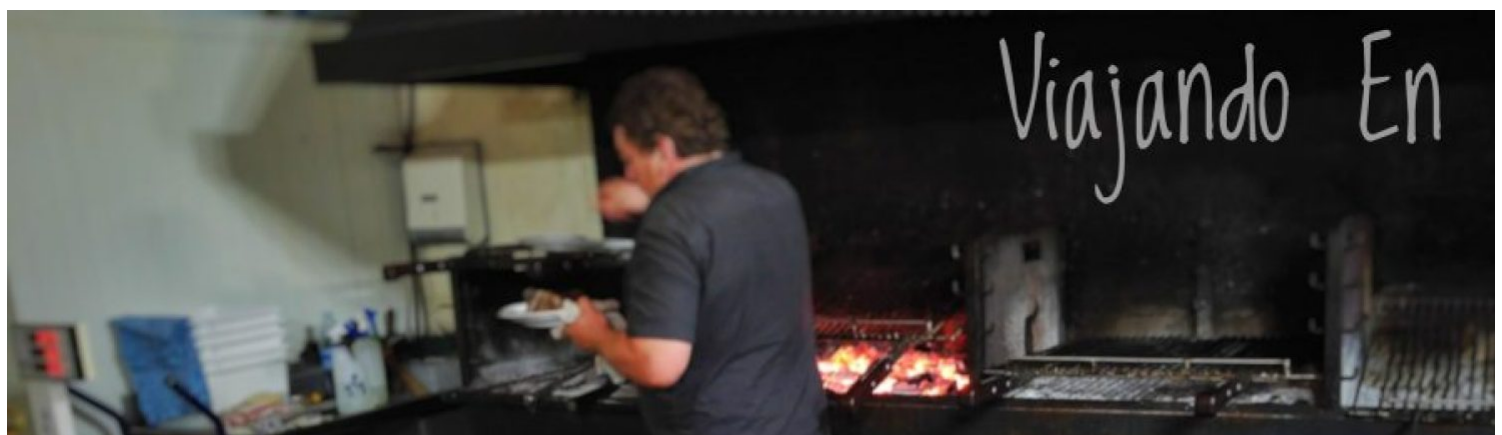
<http://viajandoenfurgo.com/wp-content/uploads/2017/01/Sidra-vasca-y-txotx.mp4>

Después de ver esto, ¿cómo no íbamos a ir a cenar a una sidrería?

Donde encontraremos más sidrerías es en la zona entre San Sebastián y Hernani. El problema es que agosto, había muy pocas sidrerías abiertas. Entre las que estaban disponibles nos decantamos por Al nos habían aconsejado por ofrecer un ambiente más familiar. Aunque todas son, más o menos, iguales.

En un gran salón se distribuyen grandes mesas con bancos corridos, y en una de las paredes grandes kupelas empotradas aguardan a los comensales. Estos, al ser temporada baja, tienen un grifo para que sirvas.

En un extremo del salón una gran parrilla, con el carbón al rojo vivo, a la espera que se cubra de ricos





El menú tradicional de sidrería consiste habitualmente en:

- tortilla de bacalao.
- bacalao con pimientos.
- chuletón.
- queso, membrillo y nueces de postre.

Nosotros tuvimos que probar todo. Y iummm! Cómo estaba. Se me hace la boca agua solo de record





Y si bebes y viajas en furgo o AC, no conduzcas y...

... **iduerme en el aparcamiento!** Increíble pero cierto. Lo leímos en el blog de **Furgo Bidaiak**. Ellos hablan de las sidrerías más famosas de Astigarraga, **Petritegi**, que tiene un **área de autocaravanas en el parking** perfecto? A ver si algún día vamos a probar el txotx allí y luego... de la mesa a la cama.

En Alorrenea preguntamos si podíamos dormir en el aparcamiento, a lo que nos contestaron que no había problema. Valoramos el quedarnos allí porque está pegado a la carretera y el ruido de los vehículos es un poco molesto. Así que nos fuimos al área de autocaravanas que se encuentra en una área recreativa en medio de un campo, Aldura Gunea, en el municipio de Errenteria.

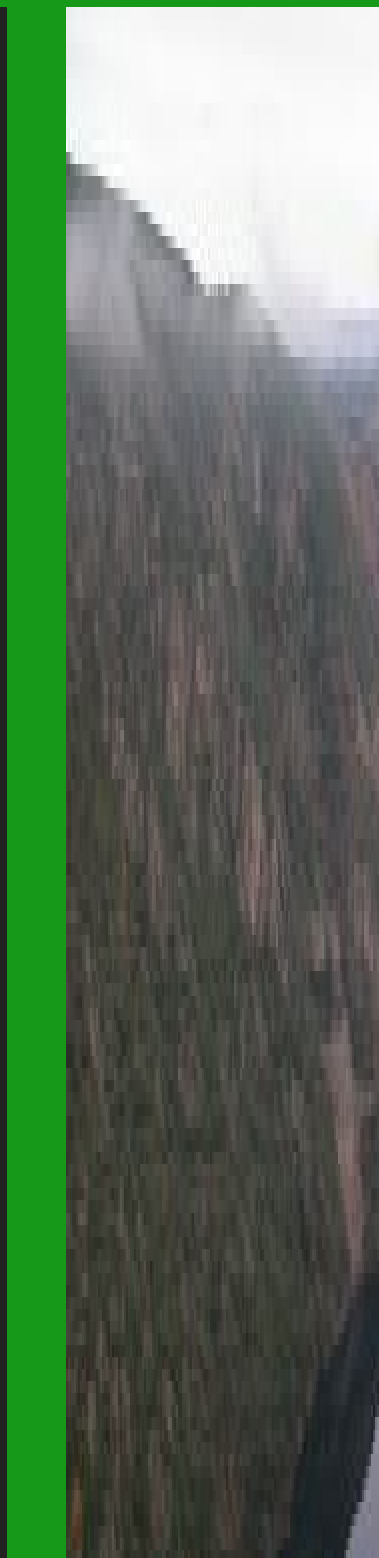
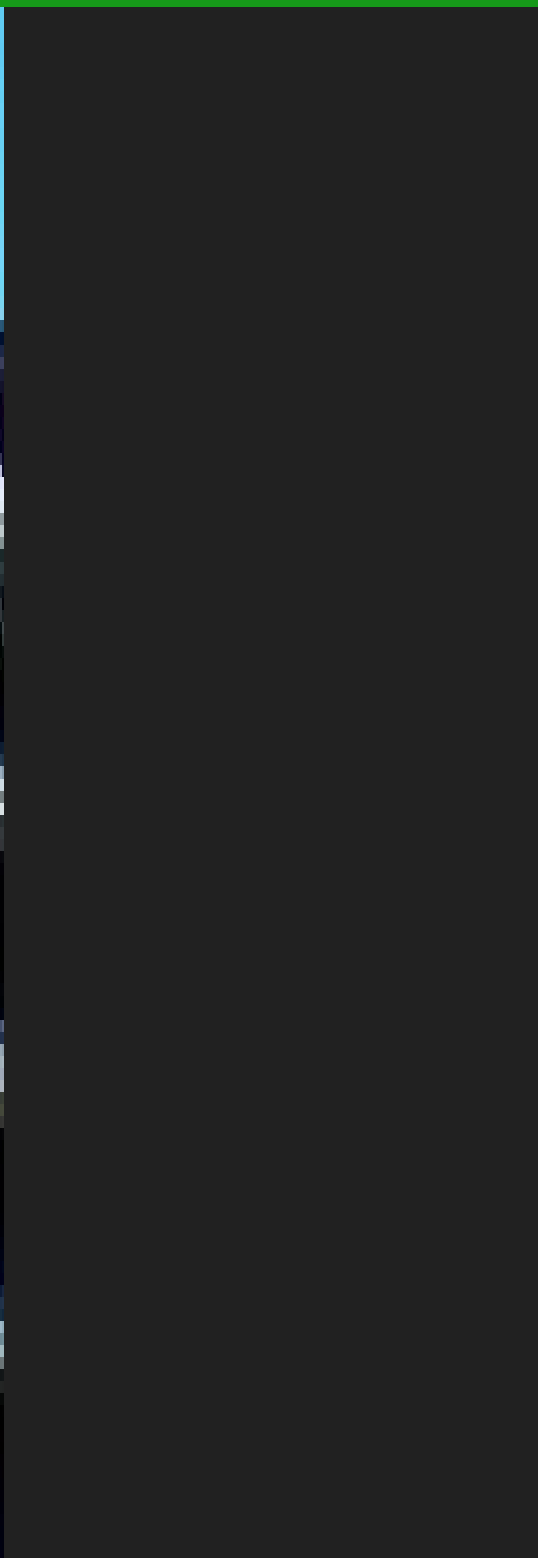
Merece la pena conocer la tradición de la sidra vasca y comer o cenar en una sidrería; disfrutar de la sidra y el txotx, supuesto, el txotx!

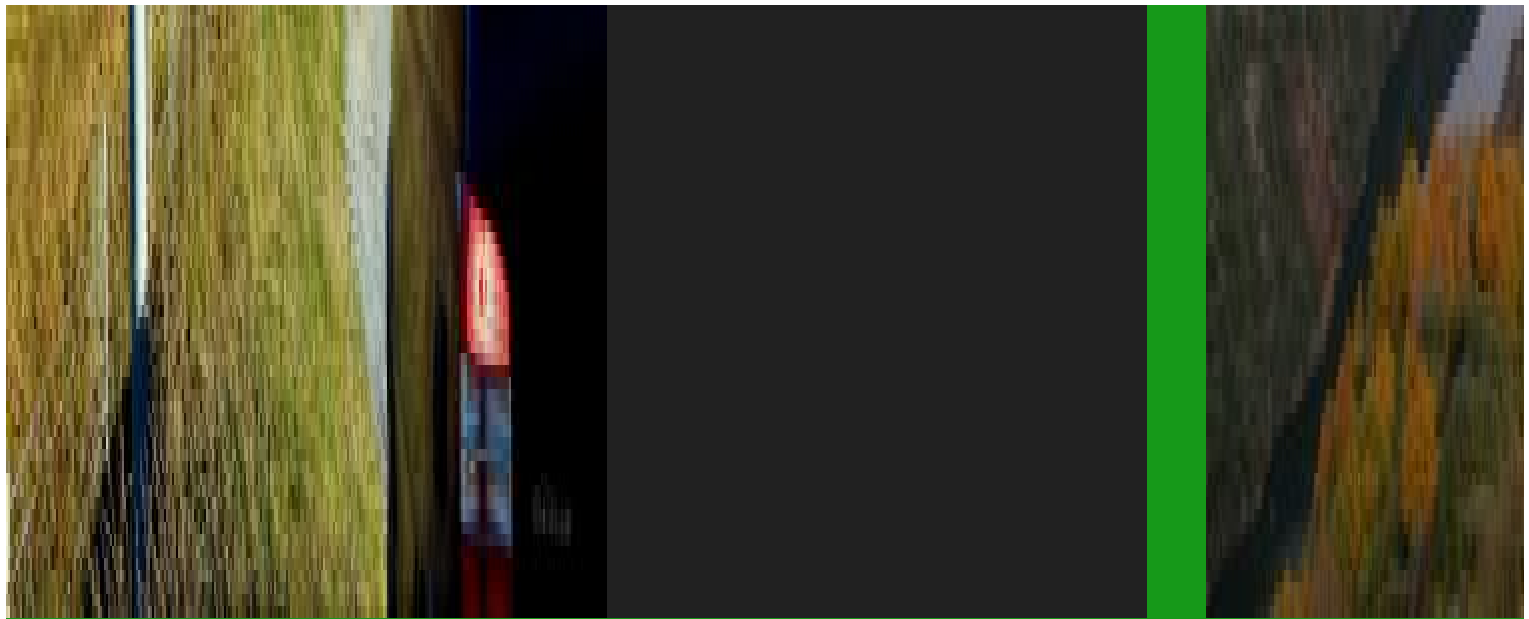
Tenemos pendiente una visita a las sidrerías en temporada y vivir el txotx! como Dios manda. ¿Quién?

< ANTERIOR

Viajes en camper y en familia que nos pedimos a los Reyes Magos

TAMBIÉN TE GUSTARÁ...





JUN 18, 2015

CONducir por ESCOCIA

SEP 24, 2013

RIBEIRA SACRA Y EL CA

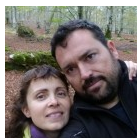
COMENTARIOS

4 Comentarios



Publicado por
LONIFASI KO
ENE 13, 2017

Nos alegramos mucho de que os gustara familia! Soi y fuera coñas, con este interés por la cultura de la sidrería, ya habéis hecho bastante más de lo que hacíais en vuestra tierra. ¡Abrazos y besos!



Publicado por
VIAJANDO EN FURGO
ENE 13, 2017

Bueno, bueno... tanto como unos expertos. Si lo sois vosotros, donde escribís con un cariño sobre vuestro

¡Mil gracias!



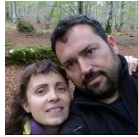
Publicado por
UNMUNDOPARA3

Como mola Euskadi!
Que interesante lo que contáis, le dan ganas a una de



ENE 13, 2017

recorrer estas tierras. Por cierto, a Mario se le ve muy
Buen post familia!!



Publicado por

VIAJANDO EN FURGO

ENE 13, 2017

Jajajaja. Ya sabéis que todo lo que sea gastronomía

¡Muchas gracias amigos!

DEJA UN COMENTARIO

Comentario*

Nombre *

E-mail *

PUBLICAR COMENTARIO

☐ Recibir un email con los siguientes comentarios a esta

☐ Recibir un email con cada nueva entrada.

Uso de cookies

Este sitio web utiliza cookies para que usted tenga la mejor experiencia de usuario. Si continúa navegando está dando su consentimiento para la aceptación de las mencionadas cookies y la aceptación de nuestra política de cookies, pinche el enlace para mayor información.

[plugin cookies](#)

ACEPTAR