



delreynom undura

No dejes de conocer, de viajar, de disfrutar....

FOOD, GASTRONOMIA, TRAVEL, VIAJES, NAVARRA, SIDRA, EUSKADI, BASQUE
COUNTRY, TRADICIÓN, TURISMO, GIPUZKOA, EUSKAL HERRIA, TXOTX, SIDRERÍA

Txotxxxxxxx

🕒 21 Hours Ago by delreynomundura

El año comienza fuerte. Una de las citas gastronómicas más esperadas, llega fiel a su cita

como cada nuevo año. Una cita, que se prolonga desde enero hasta principios de mayo, y que muchos la esperan con ansia. Es la temporada de la sidra.



Durante este período es cuando se puede degustar la nueva sidra, elaborada con las manzanas recogidas allá a principios de octubre, y fermentada durante 3-4 meses en las barricas o kupelas.



La pequeña localidad gipuzkoana de Astigarraga se convierte en la capital de la sidra durante este período. Con 5500 habitantes, esta localidad ha estado ligada a la sidra desde siglos atrás, siendo en tiempos, el lagar de Donostia, desde donde transportaban la sidra por el río Urumea en barca hasta la capital gipuzkoana.

Así pues, no podía ser en otro sitio donde se diese el pistoletazo de salida a la temporada, si bien, **el territorio de la sidra o Sagardoaren lurraldea**, está compuesto por varias localidades más, como Hernani, Usurbil, ... un lugar único donde la manzana se convierte en protagonista.



El XXIV. Sagardo Berriaren Eguna comenzaba con una rueda de prensa de las autoridades en el [museo Sagardoetxea](#) de Astigarraga, museo donde se explica la elaboración de la sidra, y donde se pueden hacer reservas para las más de 170 actividades que se celebran durante el año, llegando a ser visitado por 12000 turistas al año, y que hace sentir la historia y las costumbres de un pueblo con siglos de tradición.





Entre los distintos discursos de las autoridades, Joxe Ángel Goñi, portavoz de los productores de sidra, nos daba las claves de la sidra de este año. Una sidra elegante, de colores vivos debido a las características tánicas, aromática, con cuerpo y un punto seco de la sidra hecha. A pesar de una campaña regular por el verano seco y caluroso, este año han conseguido una cantidad parecida a otros años, con cerca de los 12,5 millones de litros en gipuzkoa, de los cuales para su elaboración se ha llegado a utilizar hasta el 40% de manzana autóctona.



Como punto final a los discursos, tomaba la palabra el invitado de honor de este año, el afamado y con tres estrellas Michelin, **el cocinero Eneko Atxa**, con un discurso, para mí, muy sentido, y pensado y dirigido hacia la gran labor de los agricultores, sidreros, ... quitándose importancia él, y dándoselo a ellos. Algo que personalmente me gustó mucho, demostrando que además de buen cocinero, es una persona sencilla, cercana, y al que le importa la gente que produce los productos que después él convierte en maravillosas obras de arte gastronómicas. Tras su discurso, tocaba plantar un manzano de manzana autóctona en el manzanal cercano a Sagardoetxea, con la intención de ir recuperando esta variedad autóctona hasta llegar a producir el 100% de la sidra con manzanas de casa y no con un 40% actual.



Pero lo bueno llegaba después. **La sidrería Zapiain** hacia de anfitriona en este XXIV. Sagardo Berriaren Eguna. El apellido Zapiain, con una vinculación a la sidra desde 1595, no

sería hasta 1961 con la construcción de la actual bodega con kupelas de 15000 litros, cuando comenzase a dedicarse y a vincularse más exclusivamente a la elaboración de la sidra, modernizándose con el paso del tiempo, al igual que la mayoría de sidrerías, con tinós de 33000 litros de acero inoxidable, con el afán de conseguir y ofrecer una sidra de calidad, perteneciendo actualmente a la **DOP Euskal Sagardoa** .





Ya en la sidrería, el invitado de honor Eneko Atxa hacia su aparición junto a dantzaris, productores y autoridades al son de los txistus y tamboriles, donde sería homenajeado,

para a continuación, con las palabras de “Gure Sagardo Berria”, dar por inaugurada la temporada, con el primer txotx .



Con este primer txotx, miles de litros de sidra correrán por todas las sidrerías del territorio de la sidra hasta principios de mayo, pero para beber, hay tener la tripa llena, y que mejor para ello que el típico menú de sidrería. Esta vez, el menú se salía un poco del habitual, poniendo como entrante unas morcillas y chorizos, para después ya si, dar paso al menú tradicional, de tortilla de bacalao, bacalado frito con pimientos, txuleton y queso con membrillo. Aunque el menú tradicional sea el que se pone en todas las sidrerías, algunas dan la opción de que el bacalao sea en salsa, previo aviso, o amplían la carta con otros productos, como en este caso la morcilla, y en otros txistorra, chorizo a la sidra, o algún otro pescado o carne a la brasa.





Me habían dicho que la tortilla de bacalao de Zapiain llevaba fama, y que es algo de lo que presumen en la sidrería, con una receta de María Goñi, pero a mí, la verdad es que no me entusiasmó, por la cantidad de cebolla que llevaba, cosa que no me hace especial ilusión, pero a su favor, puedo decir que la cebolla estaba fina cortada y muy caramelizada, por lo que aún no siendo de mi gusto, no se quedó nada en el plato. Tras la tortilla, llega el turno del bacalao. Perfecto trozo de bacalao frito acompañado de pimientos rojos y verdes y más cebolla caramelizada.



Los primeros platos ya eran historia, y le tocaba el turno al rey del menú, al txuleton. El txuleton, en este caso de vaca vieja, según manda la tradición, debe estar poco hecho y a la

brasa, aunque si alguno lo desea, puede estar más hecho, pero no lo recomiendo puesto que la carne se seca más y no queda tan jugosa. Y tras la carne, el queso con nueces, y membrillo, esta vez en compota, ponían punto final al menú, que no al día.







Porque normalmente, con el postre no termina una sidrería. Tras el postre, alrededor de la kupela, surgen conversaciones, risas, brindis, momentos para compartir con familiares, amigos, o conocer a nueva gente, puesto que si por algo se distingue el ambiente de las sidrerías, es por esas amistades y conversaciones creadas con “desconocidos”, que tras un txotx y otro, se va coincidiendo en las kupelas. Porque si, txotx, esta simple palabra, es la que reúne alrededor de una kupela a los comensales de todas las mesas. Txotx, una palabra, en euskera, que no es más que el palillo (txotxa = palillo) que tapona el pequeño agujero por donde sale la sidra de la kupela, es lo mejor que pueden escuchar en una sidrería nuestros oídos, para ir probando la sidra de las diferentes kupelas.





En esta ocasión, la tarde terminaría como no, alrededor de las kupelas, pero con txalaparta de fondo, y con los bertsos de Jon Maia y Amets Arzallus, para poner el colofón final a una gran jornada de fiesta, de fiesta de la sidra, del inicio de la temporada de la sidra.



Así daba comienzo la temporada, una temporada que llenará de visitantes y de amantes de la sidra todas las sidrerías de Gipuzkoa, Bizkaia, Araba y Navarra , creando historias en cada una de ellas, amistades, y quien sabe si hasta amores!!!

Yo de momento, he disfrutado y he podido vivir esta fantástica jornada gracias a **Haritz** y **Rebeca** de **Blog on Brands**, a los que ha sido un placer conocer, al igual que a **Mikel**, **Natalia**, **Gontzal** y **Axier**.

La temporada de sidrerías queda abierta oficialmente, yo ya tengo fecha para la siguiente, y tú, a que esperas a perderte por el territorio de la sidra????



Y como siempre termino, no dejes de conocer, de viajar, de disfrutar,...

Advertisements

An advertisement for WordPress.com. It features a background image of a violin. On the left, the text reads 'Create an unforgettable website' with a blue 'Get Started' button below it. At the bottom left is the WordPress logo and 'WordPress.com'. On the right, there is a smartphone displaying a website for 'VIOLINS'. The website has a header with 'VIOLINS' and a navigation bar. Below the header is a large image of a violin. Further down, there is a section titled 'WE MAKE MUSIC' with a paragraph of text and two small images of violins at the bottom.

Comparte:

Twitter

Facebook 10

LinkedIn

★ Me gusta

Sé el primero en decir que te gusta.

Relacionado



Nos vamos de sidrería
En "Basque Country"



Descubriendo Gran Canaria
En "Food"



Pamplona y su ensanche
En "Food"

PAMPLONA Y SU ENSANCHE

Deja un comentario

Introduce aquí tu comentario...

Buscar ...

Entradas recientes

Txotxxxxxxx

Pamplona y su ensanche

Citas otoñales pamplonesas

Un Anlg3rsario de lujo

Descubriendo Gran Canaria

Comentarios recientes



delreynomundura on Casa Marina, mi casa haba...



Lur on Casa Marina, mi casa haba...



Iñaki on Casa Marina, mi casa haba...

Archivos

enero 2017

noviembre 2016

septiembre 2016

mayo 2016

abril 2016

marzo 2016

febrero 2016

diciembre 2015

noviembre 2015

Categorías

Basque Country

[Baztán](#)
[Calçots](#)
[Catalunya](#)
[cuba](#)
[Espárrago](#)
[Euskadi](#)
[Euskal Herria](#)
[Food](#)
[Fortificaciones](#)
[Gastronomía](#)
[Gipuzkoa](#)
[Gran Canaria](#)
[Historia](#)
[Igers](#)
[igerspamplona](#)
[Instagram](#)
[Iruña](#)
[Islas Canarias](#)
[Música](#)
[music](#)
[Navarra](#)
[Pamplona](#)
[Paseos](#)
[Sidra](#)
[Sidrería](#)
[Sin categoría](#)
[Tradición](#)
[Travel](#)
[Turismo](#)
[Txotx](#)
[Viajes](#)
[Vinos](#)
[Wine](#)

Meta

[Registrarse](#)
[Acceder](#)
[RSS de las entradas](#)

[RSS de los comentarios](#)
WordPress.com

Blog de WordPress.com.

Seguir