

Information about your use of this site is shared with Google. By using this site, you agree to its use of cookies.

LEARN MORE GOT IT



"Mientras viajamos sin viajar"

- Inicio
- España
- Europa
- África
- Gastronomía
- Alojamiento
- Cuenta tu Viaje
- Sobre nosotros
- Contacto

Buscar...

8 de febrero de 2017

TXOTX, apertura de la temporada de la sidra vasca

¿A quién no le gusta comer y beber entre amigos? ¿Quién se resiste a una buena chuleta o a una sabrosa tortilla de bacalao? Las *sagardotegi* (o sidrerías) consiguen que las personas volvamos a juntarnos sobre una mesa a hablar y disfrutar de un rato agradable al son del TXOTX.



Síguenos en las redes



Hello, Kaixo, Bonjour, Namaste...

Select Language

Powered by Google Translate

¿Cómo es el día de la apertura de la temporada de sidrerías?

Usamos cookies propias y de terceros para ayudarte en tu navegación. Si continúas navegando consideramos que aceptas el uso de cookies. OK

Este día en el mes de enero se inaugura la temporada con el **txotx** en las **sidrerías en Euskal Herria**. Es un día especial para los amantes de la sidra y como buena aficionada, este año pude vivirlo en primera persona.

El encargado de probar el **primer txotx** y decir la primera frase (*Gure Sagardo Berria* – nuestra nueva sidra) en la inauguración del 2017 fue el cocinero **Eneko Atxa** en la sidrería Zapiain de Astigarraga.



Lo + visto



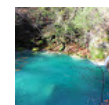
La Palma, la isla canaria que te hace sentir y te atrapa



24 cosas que me gustaría hacer antes de cumplir los 30



Fotowalk por la Ruta del Ferro - Andorra



El Nacedero de Urederra, un paraíso natural escondido en Navarra



Las 15 ciudades Patrimonio de la Humanidad de España



Primer txotx 2017 por Eneko Atxa

Antes de probar la nueva sidra llevé a cabo la tradicional plantación del manzano en el **Museo Sagardoetxea** y presencié el *sagar dantza* (baile de la manzana). Tras el txotx escuchamos divertidos versos de los *bertsolaris* y la *txalaparta*.



Txalaparta en la apertura del Txotx 2017

Pero, ¿qué es el TXOTX?

Al grito de Txotx! da comienzo la temporada de la sidra. El **txotx** es la acción de abrir la *kupela* (barrica) y con el vaso un poco ladeado (para que rompa) dejamos entrar el chorro de sidra para después gustarla.



Txotx

En euskara, la palabra txotx significa palillo. El chorro que sale de la barrica se tapaba con un palillo y de ahí salió la expresión. Este "tapón" de barrica se ha ido modernizando y ahora la mayoría de las barricas tienen un pitorrillo que se abre y se cierra para dejar pasar la sidra.

¿De dónde viene la tradición del txotx?

Antiguamente, los compradores iban a los caseríos-sidrería a probar la sidra de la barrica y elegían la que más les gustaba para vender y al mismo tiempo, hacían un *hamaiketako* (picaban algo de comida). Como la buena comida y bebida nos atraen a todos, el éxito estaba asegurado.



Archivo del blog

▼ 2017 (8)

▶ marzo (1)

▼ febrero (3)

Visitar Mto wa Mbu, pueblo donde conviven más de 1...

TXOTX, apertura de la temporada de la sidra vasca

Visita a un poblado MASAI durante el safari en Tan...

▶ enero (4)

▶ 2016 (21)

▶ 2015 (42)

▶ 2014 (20)

Más sobre viajes

- Currículum Viajero
- Cuenta tu Viaje
- Sobre Volaré Viajando
- Contacto

Etiquetas

Qué ver en España
Curiosidades Cuenta tu viaje
Recomendaciones Alemania
Extremadura Gastronomía País Vasco
Marruecos Navarra Fiestas Madrid
Guipuzcoa Mi txoko reflexiones Barcelona
Bélgica Italia Mercados Alojamiento Andorra
Anécdotas Francia Gran Bretaña Islas Canarias
Patrimonio de la Humanidad Planes TBMAndorra
Alcala de Henares Amsterdam Asturias Bruselas Cantabria
China Galicia Holanda La Rioja Pamplona viajar barato

Somos parte de



LA VOZ VIAJERA
LO QUE NECESITAS ES VIAJAR



¿Cómo funciona el txotx?

Muy sencillo. Cuando llegas a la mesa de la sidrería de lo único que tienes que preocuparte es de **comer y beber**. Coges un vaso de sidra y con tus amigos te diriges hacia las barricas, buscas al sidrero que las abre y te pones a la cola. Cuando llegue tu turno controlas que el chorro rompa con un lado del vaso (no lo llenes mucho que hay varias *kupelas* que probar) y a beber.



Txotx entre amigos

No es una comida habitual, entre plato y plato debes gritar TXOTX! Y levantar a tus amigos de la mesa para seguir probando más *kupelas*, eso sí, sin que se os vaya de las manos (alternando comida y sidra ;)).

¿Cuándo es la temporada de sidrerías?

La **temporada de sidrerías va desde enero a mayo**, aunque hoy en día hay bastantes sidrerías abiertas durante todo el año. Sobra decir que la mejor época para ir de sidrería es durante los primeros meses del año, pero hay que tener en cuenta que es cuando la mayoría de la gente va a disfrutar de la sidra, por lo tanto, es recomendable reservar mesa con antelación.





Preparación de las chuletas - Zapiain

¿Cuál es el menú de sidrería?

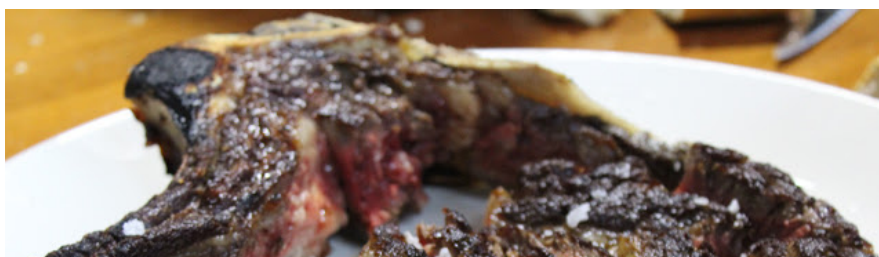
Se me hace la boca agua solo de pensarlo. El menú por excelencia de las sidrerías consiste en: **tortilla de bacalao**, **bacalao con pimientos verdes y chuletón**. De postre se sirve **queso con membrillo y nueces**. No se trata de un plato para cada uno, sino que se sirven los platos para compartir entre todos.



Tortilla de bacalao - Zapiain



Bacalao con pimientos - Zapiain





Chuletón - Zapiain



Membrillo, queso y nueces - Zapiain

Este es el tradicional menú de sidrería pero hay sidrerías que ofrecen otros platos, aunque ir a una sidrería y no comer la tortilla de bacalao o el chuletón para mí es un desperdicio.

El **precio** del menú suele rondar entre los **30-40€ por persona**.

¿Qué tiene de especial ir a comer a una sidrería?

El hecho de estar cada dos por tres levantándose de la mesa para hacer txotx es algo diferente, y txotx tras txotx te vas animando y entablas conversación con personas de otras mesas que te encuentras en las *kupelas*. Entre risas se crea un **ambiente especial** que caracteriza a las sidrerías. ¡Hay que vivirlo!

¿A dónde ir de sidrería?

Hay muchas sidrerías en el País Vasco, pero desde mi punto de vista la zona ideal para tu primera, segunda, quinta... (porque repetirás) es el Territorio de la Sidra: **Astigarraga, Hernani y Usurbil**.

Después de toda esta información, espero que estés mirando el calendario para reservar fecha e ir a degustar una sidrería imerecerá la pena!

Muchas gracias a [Blog on Brands](#) y [Sagardoaren Lurralde](#) por darme la oportunidad de presenciar el Txotx 2017, me hizo mucha ilusión vivir esta experiencia.

Publicado por [Volaré Viajando](#) en 16:47

Etiquetas: [Gastronomía](#), [País Vasco](#), [San Sebastian](#)

2 comentarios:



la cosmopolilla 12 de febrero de 2017, 15:38

Uf, no tenía que haber leído esto antes de comer, ¡qué hambreeee! Y qué rico todo, yo me apunto también a esto de la sidra vasca y las delicias que la acompañan :) besitos

[Responder](#)

▼ Respuestas



Volaré Viajando 18 de febrero de 2017, 10:28

Claro Patri, no estaría mal organizar una escapada de sidrería a Donosti eh

¡Gracias por pasarte guapi!

[Responder](#)

Introduce tu comentario...

Comentar como: [Seleccionar perfil...](#)

[Publicar](#)

[Vista previa](#)

Enlaces a esta entrada

[Crear un enlace](#)

[← Anterior](#)

[Página principal](#)

[Siguiente →](#)

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