

OPINIÓN

Txotx!



Oraitz Garcia

6/3/2017

Comentarios

Txotx es la palabra que utilizan los guardianes de las *kupelas* de las sidrerías, conocidos por estos lares como *txotxeros*, para dar el aviso a la clientela de que es la hora de probar la sidra de una nueva *kupela*. Siguiendo la llamada, los clientes se reúnen en torno a ella en respetuosa fila, cada uno con su fino vaso en la mano. El *txotxero* revisa que todos estén preparados y quita el *txotx*, una pequeña pieza de madera de 4-5 cm de diámetro y 10 cm de largo, para que empiece a salir la preciada sidra desde la pequeña abertura.



Sidrería Bereziartua

Los clientes inclinan ligeramente el vaso para que la sidra lo golpee directamente en un lateral para que rompa la *txinparta*, el gas carbónico que surge por sí solo, y llenar un cuarto de vaso. Lo recomendable es beberse el trago de sidra al poco tiempo de cogerlo para que no pierda su fuerza y frescura.

Este ritual del *txotx* se repite día sí y día también desde mediados de enero hasta finales de abril en las sidrerías vascas, en su mayoría guipuzcoanas. Estas visitas a las sidrerías se han convertido en una peregrinación anual para degustar la nueva cosecha de la sidra, porque ese es el objetivo de la denominada temporada del *txotx*, degustar las sidras obtenidas de la recogida de manzana realizada entre octubre y diciembre del año anterior, aunque esa recogida puede variar dependiendo del tiempo.

La relación entre los vascos y la manzana viene de tiempos inmemoriales, pero no es hasta el siglo XI cuando se encuentran los primeros textos que mencionan la elaboración de sidra en Gipuzkoa. La sidra aparece en el norte del país al no contar con vino por estos lares y no conocer la cerveza. La tradición de elaborar sidra era una tradición familiar, se elaboraba utilizando las manzanas de los terrenos propios y para consumo personal.

De consumo familiar, poco a poco se fue convirtiendo en artículo de compra-venta o trueque. La expansión del negocio de la sidra hizo que los *tolares*, nombre con el se denominan los caseríos donde se elabora la sidra, fueran visitados por mayoristas (restaurantes, sociedades gastronómicas y comerciantes) interesados en comprar la sidra del caserío, a donde se acercaban para degustarla y elegir que *kupela* era la que comprarían. Los *tolares* contaban con parrillas y cocinas que facilitaban a sus visitantes para que pudieran comer algo mientras degustaban las diferentes sidras, porque cada *kupela* era diferente.

Poco a poco fueron los propios caseríos quienes empezaron a ofrecer comida a quienes los visitaban y es así como aquella tradición mercantil se fue abriendo al público general y fue convirtiéndose en todo un acontecimiento gastronómico esperado por muchos aficionados que además de acercarse a degustar la nueva cosecha de la sidra,



Síguenos en:



Buscar

SNACKS

Mónica Ramírez | 10/03/2017



La Cata por Parejas de Vila Viniteca cumple diez años

La famosa y esperada Cata por Parejas que Vila Viniteca organiza cada año...

Redacción | 09/03/2017



Noches de Cervezas Alhambra con Nacho Manzano en Barcelona

Noches de Cervezas Alhambra es una serie de citas gastronómicas que se o...

David Salvador Ibarz | 08/03/2017



Tatau Bistro* (Huesca) gana metros

Cambio de localización de Tatau Bistro. El estrella Michelin oscense de ...



Tuits de @7canibales

también se acercan a degustar el tradicional menú de sidrería. El menú que acompaña la degustación sidrera también se ha convertido en parte del ritual. Está compuesto de tortilla de bacalao, bacalao frito con pimientos verdes y, en ocasiones, cebolla frita, chuleta a la parrilla, y para terminar el típico postre de queso con membrillo y nueces. Hay varias sidrerías que dan comienzo al menú con chorizo cocido a la sidra y otros optan por acompañar el postre con unas tejas y cigarrillos, dulce típico de la localidad guipuzcoana de Tolosa. Todo ello regado por sidra al txotx, de la que podemos tomar los tragos que cada uno quiera.

Las sidrerías distan un poco del concepto de restaurante que todos conocemos y estamos habituados. Tradicionalmente se suele comer de pie para facilitar las visitas a las *kupelas* y el servicio se hace en el centro de la mesa para que la gente picotee y comparta los platos. Pero algunas de ellas van dejando la tradición a un lado y ofrecen no solo la posibilidad de comer o cenar sentados, sino, además, algún plato más fuera de los típicos del menú de sidrería y abren sus puertas todo el año. Ese es uno de los grandes cambios en las sidrerías de los últimos tiempos: muchas de ellas han dejado de abrir solamente el primer trimestre del año y lo hacen durante todo el año, pudiendo disfrutar y conocer la experiencia sidrera vasca los 365 días del año.

El de las sidrerías es una tradición ancestral que sorprende a muchos de los visitantes que lo conocen por primera vez, por la forma del servicio y por el respeto que se tiene a una tradición que viene de tiempos ancestrales. Una experiencia gastronómica y diferente que merece la pena conocer.

A continuación encontraréis una pequeña guía, una selección de las mejores sidrerías guipuzcoanas:

***Sidrería Zelaia**

Bº Martindegi 29 (20120-Hernani). Teléfono: 943 55 58 51

Una de las mejores sidrerías de Gipuzkoa, por la calidad de sus sidras y su comida. Un lugar ideal para conocer la experiencia y disfrutar de productos de calidad.

***Sidrería Zapiain**

Kale Nagusia 59 (20115-Astigarraga). Teléfono: 943 33 00 33

Además de su sidra de calidad y de los productos que componen el menú, en Zapiain degustaremos una de las mejores tortillas de bacalao de la zona. Es la misma receta que la de Roxario Zapiain, respetando la tradición familiar.

***Sidrería Bereziartua**

Iparalde Bidea 16 (20115-Astigarraga). Teléfono: 943 55 57 98

Una sidrería que ha visto premiada su sidra en prestigiosos certámenes internacionales como en el Concurso Internacional de Grandes Lagos de Michigan.

***Sidrería Saizar**

Kale Zahar Auzoa 39 (20170-Usurbil). Teléfono: 943 36 45 97

La sidra Saizar es la que más presencia tiene a nivel estatal, una sidra de calidad acompañada de un menú elaborada con grandes materias primas.

***Sidrería Mina**

Txoritokieta bidea 50 (20115-Astigarraga). Teléfono: 943 55 52 20

Una sidrería que mantiene la tradición y la historia, donde además ofrecen un bacalao en salsa, que hay que pedir de antemano, y que está de cine.

***Sidrería Calonge**

Aita Orkolaga Pasealekua 8 (20018-Donostia). Teléfono: 943 21 32 51

Una sidrería situada en Igeldo, Donostia, con una gran cristalera que da al mar, y que ofrece sidra y comida de calidad.

 Facebook

 Twitter 0

 Google+ 0

 LinkedIn 0

 E-mail 0













Los veganos no están de hostias
Manifiesto en pro de las frutas y las verduras, en pro de una gastronomía fácil, barata y sin complejos. Y Un curso d...

RECETAS

Escola d'Hostaleria i Turisme de Girona | 07/03/2017

**Savarin al ron con frutas**

Postre que recibe su nombre en honor de Anhelme Brilat-Savarin, gastrón...

Redacción | 23/02/2017

**Video: cazuela Suki-yaki**

Aprovechar ingredientes locales para elaborar una receta típicamente nip...

CETT-UB | 21/02/2017

**Guisantes salteados, berberechos y caldo de sus vainas**

El mes de febrero nos trae los primeros guisantes de la temporada. En es...

CETT-UB | 31/01/2017

**Civet de jabalí con cardo, chocolate y naranja**

El civet es un tipo de guiso tradicionalmente vinculado a la caza. Le ca...

Enlaces

Nosotros
Filosofía
Patrocinios
Contacto

Secciones

Actualidad
Opinión
Snacks
La entrevista
De vinos
On the Rocks
Receta Express
BiblioCanibal
La despensa

Boletín de noticias

Si quieres recibir las noticias suscríbete a nuestro boletín de novedades mensual.

7 Caníbales

Espacio de debate y reflexión para que se expresen abiertamente los periodistas que forman parte de 7 caníbales, así como también otros protagonistas del sector.



La opinión de grup gsr no coincide necesariamente con la de los artículos firmados.
7canibales.com está gestionado con WordPress | Entradas (RSS) y Comentarios (RSS).
Condiciones de uso de los contenidos según la licencia Creative Commons

[Aviso Legal](#) | [Política de privacidad](#)