

Marketplace:

Seguros

Pisos

Ahorro

Móviles

Rutas

Apuestas

Programas



20minutos EE UU | 20minutos México

20minutos.tv Li

Portada Nacional Internacional Economía Tu ciudad Deportes Tecnología & Internet Artes Ger

En imágenes Rutas y escapadas Playas El tiempo Ciudades medievales Vídeos RSS Cartas

Videojuegos Moda y belleza Motor Viajes Vivienda Medio ambiente Salud Empleo Juegos Gráficos

RUTAS y ESCAPADAS



Patr

Viajes

Sidrerías en Euskadi: celebrando el fresco rito de la sidra



El sidrero 'txotx', abre la espita y los vasos se llenan sidra. (WIKIPEDIA/Jon Urbe)

- La sidrería vasca ('sagardotegia') no es un restaurante, es un rito gastronómico.
- Los locales más auténticos esperan en Oiartzun, Astigarraga, Hernani y comarca.
- Astigarraga es la capital del 'txotx': su Día de la Sidra, siempre el 26 de julio, es el más veterano y el más arraigado.

Poca actividad social
¿Qué es esto?

M

P



Bilbao 18° 38°

Conectar

Iniciar sesión

20MINUTOS.ES. 01.08.2013 - 12:29h

Seguir a @20m

Twittear 14

0

Me gusta 13

La sidrería vasca (sagardotegia) no es un restaurante, es un rito gastronómico. El menú invariable: tortilla de bacalao, bacalao frito con pimientos, chuleta, queso con membrillo y nueces. **Cuando suena la voz de Txotx! los comensales van hacia la gran barrica.** El sidrero abre la espita y los vasos se llenan sidra.

Es el rito de comer en las sidrerías vascas, que se puede celebrar durante la temporada del [txotx](#), [\(sidra\)](#) desde enero hasta abril o mayo, en los **locales más auténticos de Oiartzun, Astigarraga, Hernani** y su comarca.

La sidra natural vasca tiene su etiqueta, el sello Eusko Label. Para elaborarla, solo se emplean manzanas cultivadas en el País Vasco. Se lavan, se trituran y se prensan para obtener el mosto, que se guarda en cubas. En esos recipientes tiene lugar la fermentación de manera natural. **La graduación alcohólica debe superar los cinco grados.**

A lo largo del año, muchas localidades vascas celebran su Sagardo Eguna o Día de la Sidra. **El de Astigarraga es el más veterano y el más arraigado.** Se organiza desde 1976, siempre el 26 de julio, día de Santa Ana.

En enero, el Sagardo Berriaren Eguna inaugura temporada abriendo la primera barrica de sidra

En un ambiente rural se ofrece **una degustación de las mejores sidras** hay arrastres de piedra con bueyes, verbenas y actuaciones de *bertsolaris* y *dantzaris*.

Y es que **Astigarraga es la capital del txotx. Hay dos docenas de sidrerías tradicionales.** Prueba de su vinculación con el vino de las manzanas es el Museo de la Sidra Vasca, *Sagardoetxea*, donde se puede conocer los orígenes y la historia de la bebida.

También resulta muy especial **el Sagardo Berriaren Eguna (Día de la Sidra Nueva)**, cuando alguna personalidad vasca inaugura la temporada abriendo la primera barrica de sidra, en enero.

La verdadera sidra vasca la podemos adquirir en las bodegas y en tiendas y supermercados de la zona. Además de sidra podemos probar con la artesanía típica vasca: viejos utensilios de madera, ahora decorativos, **como *kaikus* (recipiente para ordeñar), *kutxas* (arcones labrados), *makilas* (bastones)**, sin olvidar las boinas.

También podemos optar por llevarnos alguna muestra de las buenas materias primas de la cocina tradicional vasca. **Muchas se venden con la garantía Eusko Label.** Cordero, pollo de caserío, alubias, bonito del Cantábrico, pimientos de Gernika, guindillas de Ibarra, queso de Idiazábal, txakolí de Getaria; y en Hernani, la fabulosa tarta de Adarra (hojaldre y crema).

Fuente: **Guía Repsol.** [Rutas, mapas, restaurantes ... ¡Planifica con nosotros tu viaje!](#)

Ahorra hasta 500 € en el seguro de tu coche