

Home / Barras y Estrellas / Dónde comer

DÓNDE COMER

## 5 sidrerías de Guipúzcoa para comer y brindar al grito de ¡txotx!

Hasta finales de abril se celebra la temporada de "txotx" en las sidrerías de Guipúzcoa, una fiesta gastronómica donde mandan la sidra, la tortilla de bacalao y el chuletón



**Txaber Allué**

Comunicador gastronómico

26 de febrero de 2023

 Guardar



La **fiesta de la sidra nueva**, que se celebra entre enormes *kupelas* de sidra al grito de ¡txotx!, es una tradición que deberías conocer, así que deja de leer, busca fecha y reserva, no te arrepentirás. En el **País Vasco** hay más de **80 sidrerías con historia** que vale la pena visitar para disfrutar de un menú que ha sido moldeado por el tiempo hasta ser el festival que es hoy. Es una maravilla que esta fiesta sea de temporada, aunque la despides con tristeza, la esperas con emoción, con un agradable cosquilleo, como cuando creías en los Reyes Magos o el Olentzero pero mejor, porque es de verdad. Por eso, hemos seleccionado cinco sidrerías de Guipúzcoa para que disfrutes de la **temporada de txotx** a lo grande.

Publicidad

## El origen de la fiesta



Barricas (*kupelas*) de la Sidrería Zapiain / Foto: Txaber Allué

Tras unos cuatro meses en barrica (*kupela*), a mediados de enero, las sidras están en su punto y ya se pueden catar. Tradicionalmente, los compradores visitaban las sidrerías para probar de las diferentes *kupelas* y elegir la sidra que comprarían para todo el año. Para no hacer algo tan triste como beber a palo seco, llevaban algo de comer. Durante décadas **el bacalao fue el ingrediente principal**, frito o en salsa y, con el tiempo, en tortilla y, de postre, dulce de manzana, que no membrillo. Pensad que Guipúzcoa no era tierra de viñedos, sino de manzanos, de ahí la proliferación de sidrerías.

Como todas las buenas tradiciones, el menú fue evolucionando y en los años 80 se consolidó el que se sirve actualmente, con pequeñas variaciones en función de la sidrería, consta de **tortilla de bacalao, bacalao frito o en salsa, txuleta, nueces y queso con dulce de manzana o membrillo**, los más generosos lo acaban con **tejas y cigarrillos de Tolosa**.

Publicidad

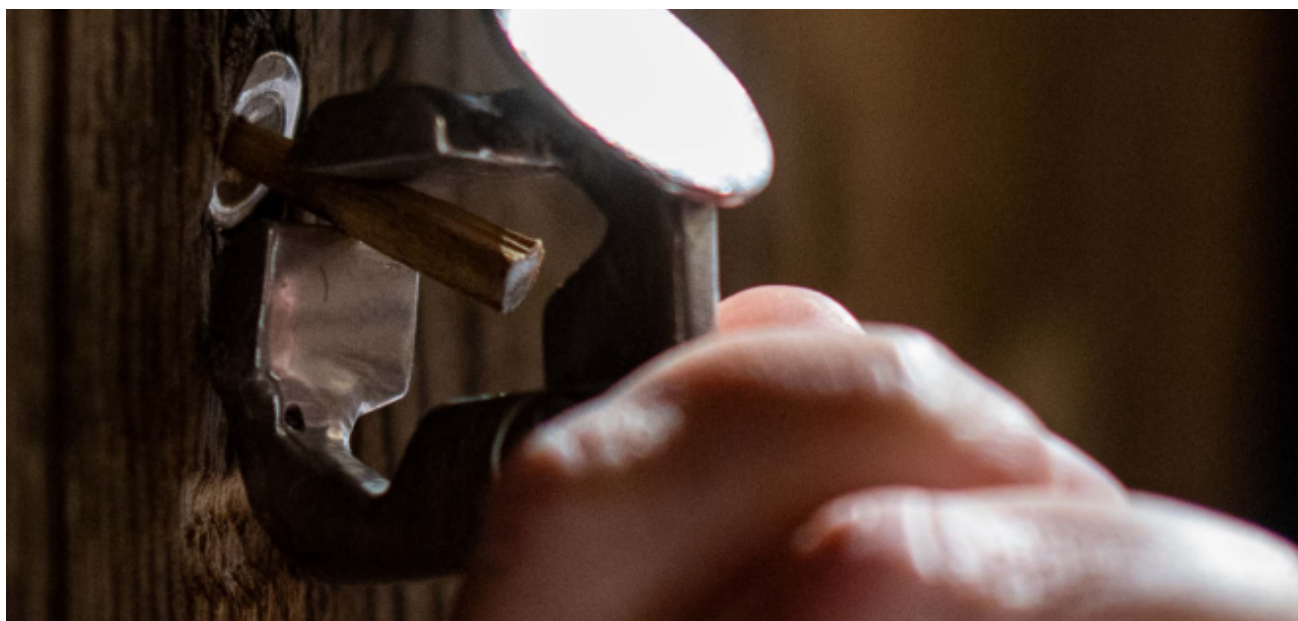
Me gusta esa idea de T. S. Eliot de que la tradición representa un "orden simultáneo", una fusión de pasado y presente. Si no cambian, no podemos disfrutar de las tradiciones. Uno no puede comerse una *txuleta* de buey después de que este haya trabajado la tierra durante años porque ahora tenemos tractores. En lugar de dejar de comer chuleta, lo que hacemos es comerla de vaca vieja.



Relacionado

**4 llugares de Asturias donde redescubrir la sidra**

## ¿Cuál es el protocolo?



Retirada del txotx en la Sidrería Zapiain / Foto: Txaber Allué

Lo habitual es empezar probando la sidra al grito de ¡txotx!, así te avisan de que se abre una nueva *kupela*. El sidrero retira el palillo (*txotx*, en euskera) que libera la sidra y, respetando la cola y con el pulso firme, dejas que **el chorro rompa en el lateral interior del vaso hasta que se llena para dos o tres tragos**, no más. Te apartas y el siguiente en la cola ya está listo para llenar su vaso. Cuando la cola llega a su fin, el sidrero tapa la *kupela* de nuevo con el palillo.

Publicidad

Vuelves a la mesa, empiezas con el aperitivo y, cada vez que tienes sed, das un paseo hasta las *kupelas* para saciarla. Es una fiesta, así que mientras saboreas la sidra puedes comentar la jugada con tus conocidos y también con desconocidos. Si es necesario, a medida que vaya pasando la noche, la sidra te ayudará a romper el hielo.

La temporada dura unos tres meses y medio, así que estás a tiempo. Elegir sidrería requiere su tiempo. Si escribes en google maps “sagardotegia” sobre Guipúzcoa, el **mapa aparecerá salpicado de sidrerías**. Todo el mundo tiene su preferida y la elección dependerá de gustos y disponibilidad. Por último, lo deseable es **no tener que conducir**, siempre se puede ir en taxi, hay alguna que te pone un autobús y también las hay con alojamiento, lo del conductor asignado debería ser el último recurso, o jugamos todos o rompemos la baraja. Vamos con las recomendaciones:

Publicidad



Relacionado

Asturias, nuestra Gran Manzana. Bocados de poma y tragos de sidra

## Sidrería Zapiain (Astigarraga)



Cartel y txuleta de Sidrería Zapiain / Foto: Txaber Allué

La idea de que los marinos vascos de los balleneros no padecían escorbuto porque bebían sidra es bonita, pero no es cierta, la sidra no contiene vitamina C, pero por aquel entonces el agua no era una bebida segura, ya que se estropeaba fácilmente, así que la sidra era una buena alternativa a bordo. Y ya en aquellos tiempos el apellido Zapiain estaba ligado a su producción. Es impresionante que se conserve documentación que lo atestigua de 1542.

Para nuestra fortuna, uno de los descendientes de aquellos Zapiain, **Nicolás Roxario Zapiain**, en la década de los 60 decidió dejar de lado el resto de actividades del caserío familiar y **dedicarse íntegramente a la producción de sidra**. Ahora, sesenta años después, una segunda y una tercera generación, mano a mano, te harán disfrutar por todo lo alto de su menú tradicional.

Publicidad

La **tortilla de bacalao** procedente de Islandia y las Islas Faroe con la receta de **Maritxu Goñi**, el **bacalao frito**, acompañado de pimientos y cebolla, la **txuleta de vaca vieja asada en parrilla de carbón**, poco hecha y nunca tocada por la llama y las nueces junto a una original **tabla de quesos de Euskadi**. Todo ello en un ambiente único. Hasta que nos sacudió la pandemia se comía de pie, lo que invitaba a visitar las enormes *kupelas* de madera con más asiduidad, pero no lo cambiaría por la comididad de cenar sentado.

Abren durante la temporada, de enero a abril. Servicio solo de cenas, menos los sábados que abren también los mediodías. Un último detalle, los hermanos **Ion y Mikel Zapiain**, forman parte de la lista 50 NEXT, los jóvenes talentos llamados a liderar la gastronomía, así que hay Zapiain para rato. // **Sidrería Zapiain**. Kale Nagusia, 96, Astigarraga (Guipúzcoa). Tel.: 943 330 033



Relacionado

**Artean (San Sebastián): el espectáculo está en la barra**

## Sidrería Astarbe (Astigarraga)



Sidras y tortilla de bacalao de Astarbe / Foto: Facebook

Si en Zapiain ya notábamos el peso de la historia sobre los hombros, ahora hay que tensar los músculos porque en Astarbe ya son **dieciséis las generaciones dedicadas a la sidra**. El caserío es de 1563, así que este año cumplen 460 años, algo que impresiona. Como también impresiona la relación con el entorno: sus **manzanales en Astigarraga, Oirtzun y Aginaga**; sus productos de la huerta con nombres y apellidos, Ibon, Manu y Egoitz son sus proveedores de proximidad; los huevos de **Casería Peluaga**; las carnes de Uriña, de ganadería autóctona, algo realmente excepcional; los embutidos de Basatxerri, una cooperativa de ganaderos que crían cerdo de caserío vasco; los quesos de Goine, Ekiola, Onkizu y Garoa; el dulce de manzana de Ondare y el pan de Mendiluze. ¿Qué más se puede pedir?

Del menú tradicional cabe destacar que ofrecen, además de frito, **bacalao en salsa verde** y que la *txuleta* puede ser de Guipúzcoa (+2€). También cuentan con un **menú vegano**, que consta de ensalada de tomate de Astigarraga, acelgas rebozadas, brocheta de vegetales a la parrilla y de postre sorbete.

Abren todo el año, en temporada de *txotx*, de enero a abril. Sirven comidas y cenas todos los días, excepto el lunes, que solo sirven cenas y los domingos que solo sirven comidas. También organizan visitas guiadas, maridajes, incluso excursiones, así que la experiencia Astarbe se puede vivir de muchas maneras. Ah, y **tienen un Solete Repsol**. // **Sidrería Astarbe**. Txoritokieta Bidea, 13, Astigarraga (Guipúzcoa). Tel.: 943 551 527

## Sidrería Isastegi (Tolosa)



Caserío y txotx en Sidrería Isastegi / Foto: web

Seguimos paseando por la historia, en el Caserío Isastegi **elaboran sidra desde el siglo XVII**, primero para consumirla en casa o compartirla con amigos y, desde 1984, para su comercialización, cuando Miguel Mari Lasa, con la ayuda de su padre, Joxe Mari, empezó a producir sidra profesionalmente. Ahora, **Mikel y Joseba, tercera generación**, pueden presumir de sidra elaborada con **manzanas de Tolosa**.

Se puede optar por el menú tradicional o animarse con un **bacalao en salsa o un cordero de casa asado**, simplemente hay que encargarse con antelación. Sobre la materia prima, asumen que todo no puede ser de kilómetro 0, pero es el objetivo. Durante la temporada, de enero a abril, sirven cenas de lunes a sábado y también comida viernes y sábados. Hay **autobús a Tolosa**, lo que siempre es interesante. // **Sidrería Isastegi**. Aldabatziki Auz., 15A, 20400 Tolosa (Guipúzcoa). Tel.: 943 652 964

## Sidrería Zelaia (Hernani)



Manzanas y vaso de sidra de Sidrería Zelaia / Foto: Facebook

La familia Zelaia produce sidra desde finales del siglo XIX. Hoy, una **cuarta generación** se encarga de producir una sidra de gran calidad, toda la que ofrecen está certificada. El bisabuelo, José Antonio, la hacía en el caserío para la familia y fue el abuelo, Joaquín Gainerain, el que profesionalizó la actividad. El padre de las hermanas Zelaia, que están al frente de la sidrería desde 2013, modernizó la bodega, renovando maquinaria y ampliando el comedor para ofrecer la experiencia del *txotx* con todos sus detalles.

Antes de entrar en el menú, debemos hablar de manzanas. En 2008 apostaron por una **plantación propia en ecológico de variedades autóctonas** seleccionadas. Son 15 hectáreas situadas en el norte de Navarra, en el monte Mendaur, buscando el clima atlántico de una zona históricamente sidrera. Solo sus nombres ya enamoran: *goikoetxe*, *mikatza*, *moko*, *mozolua*, *narbate gorria*, *txalaka*, *urtebi handi* y *urtebi txiki*. El resultado es una excelente **sidra ecológica**.

Su menú es ortodoxo, con **chorizo elaborado en Ordizia** y servido a la sidra de aperitivo, el **bacalao seleccionado por Lizartz para la tortilla** y el **bacalao frito con pimientos**, la **txuleta de Cárnicas Goya** y, para acabar, una tabla de quesos con una gran selección, Elkano 1, Idiazabal de Oihan Txiki, un azul vasco y uno de oveja legasa navarra, muy bien acompañados por nueces y dulce de manzana de Hernani. Las tejas y cigarrillos de Tolosa no pueden faltar. Tienen **menú vegano**, con foie gras vegano de Gaia, hongos salteados, beyond burger con pimiento y cebolla crujiente y postre. Su temporada de *txotx* es del 21 de enero al 29 de abril. Sirven cenas de martes a sábado y también comidas viernes y sábado. // **Sidrería Zelaia**. Martindegi auzoa, 29. Hernani (Guipúzcoa). Tel.: 943 555 851



Caserío y sidra de Sidrería Oiharte / Foto: Facebook

Aunque el caserío es del siglo XVII, la sidrería Oiharte es muy joven, **empezaron a comercializar sidra en 2010**. Antes, en 2002, ya habían rehabilitaron el caserío para convertirlo en casa rural. Tener la posibilidad de pasar la noche después del txotx es algo muy atractivo. Pero hay más, organizan visitas a la bodega, con posibilidad de disfrutar también del menú y ofrecen un original almuerzo con los sidreros.

Su menú tradicional es el clásico: **txistorra** de aperitivo, **tortilla de bacalao**, el **taco de bacalao** que sirven con un punto de originalidad, ya que es con tomate, y *txuleta*, también de Cárnicas Goya. De postre, queso Idiazabal, membrillo y nueces. El restaurante abre todo el año, pero la temporada de txotx es de enero a abril con servicio de cenas de miércoles a sábado. // **Sidrería Oiharte**. Irukarate-gain auzoa, 20214, Zerain (Guipúzcoa). Tel.: 690 793 507 – 686 299 158

Un apunte: en 2017 participé como jurado en el primer Sagardo Forum, Concurso Internacional de Sidras, e hice una [predicción en Twitter](#) que no ha acabado de cumplirse, pero si se ha recorrido una parte importante del camino. *Mark my words: la sidra cumple todas las condiciones para ser la próxima cerveza artesana, con la ventaja de que se elabora con producto del territorio.*

#### Archivado en:

País Vasco

Bebidas

Carne

Restaurantes

Cocina popular

## Relacionados



### 4 llagares de Asturias donde redescubrir la sidra



### Asturias, nuestra Gran Manzana. Bocados de poma y tragos de sidra



### La cultura sidrera, candidata a Patrimonio Mundial Inmaterial



### La sidra de Canarias da sus primeros pasos para conseguir la Denominación de Origen



### 5 cerveceras de Bilbao y alrededores para disfrutar de un buen pollo asado al aire libre



#### Renegade 4xe Híbrido

Descubre el nuevo Jeep Renegade 4xe con ofertas exclusivas



#### CITROËN C5 X

CITROËN ESTRENA 2 VECES. Compra, devuelve o cambia cada 3 años



#### Tu 3008 personalizado

Configura tu PEUGEOT 3008 SUV y aprovéchate de sus ofertas exclusivas



#### Con condiciones exclusivas

Adquiera su DS 4 BlueHDi 130 CV Automático totalmente equipado



#### Con condiciones exclusivas

Consulte los DS disponibles en stock. Configure y reserve 100% en línea



#### 15% dto en piezas

Todos nos merecemos una segunda oportunidad



### Xiaomi Redmi 10 5G gratis

Consulta condiciones



### CITROËN ë-C4 X Eléctrico

## Lo más leído

---

- 1. Las Caldas, el paraíso termal de Oviedo: qué ver y dónde comer**
- 2. Un discípulo de Santi Santamaría estrena restaurante con algunos platos del Santceloni**
- 3. Alcachofa: los trucos del chef Albert Mendiola (Marimorena) para aprovecharla al máximo**
- 4. 6 casas de comidas tradicionales y modernas para comerse Madrid**
- 5. Festival de Málaga 2023: las películas premiadas en la sección Cinema Cocina**

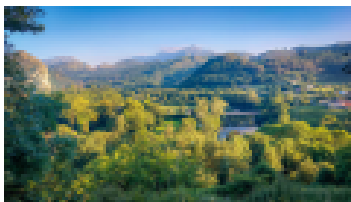
## Destacados

---



### TRUCOS

**Alcachofa: los trucos del chef Albert Mendiola (Marimorena) para aprovecharla al máximo**



### CUADERNO DE VIAJE

**Las Caldas, el paraíso termal de Oviedo: qué ver y dónde comer**



### BARRAS Y ESTRELLAS

**Festival de Málaga 2023: las películas premiadas en la sección Cinema Cocina**



### MENÚ DEL DÍA



---

[RECETAS](#)   [DESPENSA](#)   [BARRAS Y ESTRELLAS](#)   [TRADICIÓN](#)   [MENÚ DEL DÍA](#)   [A CUCHILLO](#)  
[AVISO LEGAL](#)   [POLÍTICA DE PRIVACIDAD](#)   [POLÍTICA DE COOKIES](#)   [CONTACTO](#)   [QUIÉNES SOMOS](#)

---



Grupo de Medios Global

---

**CRÓNICA**

**METROPOLI BCN**

**CULÉ**



**A9H** atlanticohoy.com

**CRÓNICA  
VASCA**

**crónica  
Directo**

**Letra Global**

**COCHE GLOBAL**

**HULE  
& MANTEL**