

TIEMPO DE DISFRUTAR DEL RITUAL DEL TXOTX EN LAS SIDRERÍAS

La llegada del nuevo año viene marcada con la apertura de la **temporada de sidrerías** que transcurre entre enero y abril y que viene acompañada de una de sus tradiciones gastronómicas más populares: **el rito del txotx**. Un ritual que, año tras año, permite degustar la nueva sidra en las sidrerías de Guipuzcoa desde distintos toneles y disfrutar de una excelente gastronomía.

Las sidrerías tienen unas normas de conducta propias, transmitidas de generación en generación, lo que hace que acudir a una sidrería sea un hecho cultural y gastronómico sin igual y una **experiencia única en el mundo**.

Y el **ritual** siempre es el mismo. El sidrero, al grito de *txotx!*, invita a probar la sidra de un nuevo tonel. Con el vaso en la mano, se van probando las diferentes sidras a pie de la *kupela* a la vez que se va degustando el menú tradicional de sidrería: **tortilla de bacalao, bacalao frito con pimientos, chuletón, queso con nueces y dulce de manzana o membrillo y sidra al txotx**.

Todo esto hace que año tras año las sidrerías consigan atraer la curiosidad de miles de visitantes de todo el mundo. La experiencia es inolvidable e invita a deleitarse con la comida y la sidra, así como con el lugar y el ambiente.

PLANES PARA DISFRUTAR DE LA CULTURA DE LA SIDRA

A continuación detallamos algunas propuestas para disfrutar de la cultura de la sidra en Donostialdea y conocer el origen, la historia y las tradiciones vinculadas a esta bebida milenaria:

VISITA A SAGARDOETXEA, MUSEO DE LA SIDRA VASCA

Astigarraga, conocida popularmente como la capital de la sidra, cuenta con un espacio idóneo para adentrarse y descubrir la historia y la cultura de la sidra: **Sagar-doetxea**, el **Museo de la Sidra Vasca**.

El museo se compone de tres espacios: el manzanal, el espacio museístico y el centro de degustación y de cata.

El manzanal permite conocer la diversidad de variedades de manzana para sidra de Euskal Herria, los modos de recolec-



ción de la manzana y el proceso antiguo de elaboración de la sidra. También se pueden realizar diferentes actividades, como la recolección de la manzana con el *kizki* o el machacado de las manzanas con los *pisonos*.

A pie del manzanal se encuentra el espacio museístico. Mediante paneles informativos, material interactivo, utensilios del maestro sidrero, fotografías y juegos se conoce la historia de la manzana y la sidra y su importancia cultural en Euskal Herria.

El tercer espacio está dedicado a la cata y degustación de la sidra al tradicional estilo del *txotx*. Aquí se muestra el ritual y los secretos que acompañan a la degustación de la sidra: cómo coger el vaso, la inclinación adecuada para conseguir una buena *txinparta* (granillo), la visualización del tono, el significado de los colores y la diferenciación de los aromas.

Sagar-doetxea cuenta además con una tienda con una gran variedad de sidras y con todo tipo de productos derivados de la manzana.

PROBAKETAS O CATAS GUIADAS EN SIDRERÍAS

Las probaketas o **catas guiadas en sidrerías** son un ritual que nos lleva a visitar las sidrerías para comprobar el resultado de la cosecha, mediante su degustación.



El rito del txotx, un ritual que, año tras año, permite degustar la nueva sidra en las sidrerías de Guipuzcoa desde distintos toneles y disfrutar de una excelente gastronomía

Se realiza una **cata guiada** de la mano del propio sidrero para conocer de primera mano las peculiaridades del producto de cada temporada, una información que se contrasta mediante la **degustación de diferentes sidras**.

RUTA TEMÁTICA "SANTIAGOMENDIKO SAGARDO BIDEA"

El recorrido por **Santiagomendi** nos ayuda a conocer e interiorizar la cultura de la sidra, lo que ha supuesto el sustento alimenticio y económico para los caseríos de Euskal Herria, a través de estos parajes de Astigarraga, que han sido un ejemplo único de este hecho cultural y económico.



IT'S TIME TO ENJOY THE **TXOTX** RITUAL IN LOCAL CIDER HOUSES

The txotx ritual, with this ritual we can try the new cider directly from the barrels, which comes paired with mouth-watering local delicacies

El paseo contiene **8 estaciones** y habla de las relaciones de los habitantes de Santiagomendi y el poder, de la relevancia de obtener el acceso al mar y a los pesqueros que zarpaban cada primavera a Terranova, de las propiedades de la sidra para prevenir el escorbuto, del caserío como unidad familiar y económica...

También del apogeo y de la decadencia de la producción de la sidra, del desarrollo de Astigarraga, y de la aparición de un nuevo concepto, el ocio, que ha propiciado un resurgimiento de la sidra, de su producción y de la cultura de un pueblo, ocupado en ello ahora y también en la protección natural del medio y su sostenibilidad como mejor forma para que esta seña de identidad perviva.



Together with the New Year comes the opening of the **cider house season**, which lasts between January and April. It also comes hand in hand with one of the most popular gastronomical traditions: **the txotx ritual**. With this ritual we can try the new cider directly from the barrels, which comes paired with mouth-watering local delicacies.

Cider houses have developed their very own way of brewing cider over the centuries, a secret that has been transmitted from generation to generation. Therefore, going to a cider house is a special cultural and gastronomical event that draws from long-standing traditions, and each visit represents a **unique experience to be had**.

TIEMPO DE DISFRUTAR DEL RITUAL DEL TXOTX EN LAS SIDRERÍAS

La llegada del nuevo año viene marcada con la apertura de la **temporada de sidrerías** que transcurre entre enero y abril y que viene acompañada de una de sus tradiciones gastronómicas más populares: **el rito del txotx**. Un ritual que, año tras año, permite degustar la nueva sidra en las sidrerías de Guipuzcoa desde distintos toneles y disfrutar de una excelente gastronomía.

Las sidrerías tienen unas normas de conducta propias, transmitidas de generación en generación, lo que hace que acudir a una sidrería sea un hecho cultural y gastronómico sin igual y una **experiencia única en el mundo**.

Y el **ritual** siempre es el mismo. El sidrero, al grito de *txotx!*, invita a probar la sidra de un nuevo tonel. Con el vaso en la mano, se van probando las diferentes sidras a pie de la *kupela* a la vez que se va degustando el menú tradicional de sidrería: **tortilla de bacalao, bacalao frito con pimientos, chuletón, queso con nueces y dulce de manzana o membrillo y sidra al txotx**.

Todo esto hace que año tras año las sidrerías consigan atraer la curiosidad de miles de visitantes de todo el mundo. La experiencia es inolvidable e invita a deleitarse con la comida y la sidra, así como con el lugar y el ambiente.

PLANES PARA DISFRUTAR DE LA CULTURA DE LA SIDRA

A continuación detallamos algunas propuestas para disfrutar de la cultura de la sidra en Donostialdea y conocer el origen, la historia y las tradiciones vinculadas a esta bebida milenaria:

VISITA A SAGARDOETXEA, MUSEO DE LA SIDRA VASCA

Astigarraga, conocida popularmente como la capital de la sidra, cuenta con un espacio idóneo para adentrarse y descubrir la historia y la cultura de la sidra: **Sagardoetxea, el Museo de la Sidra Vasca**.

El museo se compone de tres espacios: el manzanal, el espacio museístico y el centro de degustación y de cata.

El manzanal permite conocer la diversidad de variedades de manzana para sidra de Euskal Herria, los modos de recolec-



ción de la manzana y el proceso antiguo de elaboración de la sidra. También se pueden realizar diferentes actividades, como la recolección de la manzana con el *kizki* o el machacado de las manzanas con los *pisones*.

A pie del manzanal se encuentra el espacio museístico. Mediante paneles informativos, material interactivo, utensilios del maestro sidrero, fotografías y juegos se conoce la historia de la manzana y la sidra y su importancia cultural en Euskal Herria.

El tercer espacio está dedicado a la cata y degustación de la sidra al tradicional estilo del *txotx*. Aquí se muestra el ritual y los secretos que acompañan a la degustación de la sidra: cómo coger el vaso, la inclinación adecuada para conseguir una buena *txinparta* (granillo), la visualización del tono, el significado de los colores y la diferenciación de los aromas.

Sagardoetxea cuenta además con una tienda con una gran variedad de sidras y con todo tipo de productos derivados de la manzana.

PROBAKETAS O CATAS GUIADAS EN SIDRERÍAS

Las probaketas o **catas guiadas en sidrerías** son un ritual que nos lleva a visitar las sidrerías para comprobar el resultado de la cosecha, mediante su degustación.



El rito del txotx, un ritual que, año tras año, permite degustar la nueva sidra en las sidrerías de Guipuzcoa desde distintos toneles y disfrutar de una excelente gastronomía

Se realiza una **cata guiada** de la mano del propio sidrero para conocer de primera mano las peculiaridades del producto de cada temporada, una información que se contrasta mediante la **degustación de diferentes sidras**.

RUTA TEMÁTICA "SANTIAGOMENDIKO SAGARDO BIDEA"

El recorrido por **Santiagomendi** nos ayuda a conocer e interiorizar la cultura de la sidra, lo que ha supuesto el sustento alimenticio y económico para los caseríos de Euskal Herria, a través de estos parajes de Astigarraga, que han sido un ejemplo único de este hecho cultural y económico.