

Al grito de ¡Txotx! comienza la temporada de sidra en Guipúzcoa

GUÍA REPSOL

Día 14/01/2014 - 20.09h

La sidra natural suele consumirse directamente del tonel



En Guipúzcoa el 15 de enero comienza la temporada de la sidra y toda la provincia está viviendo este acontecimiento con verdadera pasión, especialmente la comarca de Buruntzaldea que posee casi 40 sidrerías en las que degustar este caldo durante todo el año.

La temporada de la sidra comienza en el municipio de [Astigarraga](#), toda una referencia en el sector sidrero. Si Astigarraga es referencia dentro de la temporada sidrera no lo es menos [Hernani](#), que cuenta con un gran número de sagardotegia (sidrerías en euskera) y con una tradición muy arraigada en torno a las mismas.

Astigarraga puede presumir de albergar 17 sidrerías, motivo por el que se da el pistoletazo de salida a estas fiestas con el txotx que es el primer “espiche de la kupela”, es decir, el primer escanciado de sidra del año. Este momento suele estar protagonizado por alguna persona importante del País Vasco, como los pelotaris u otros deportistas relevantes.

DIRECTO DEL TONEL

En Guipúzcoa la sidra natural suele consumirse directamente de la kupela o tonel. En las sidrerías guipuzcoanas (sagardotegia en euskera) las kupelas suelen disponerse alrededor del comedor, y el dueño de la sidrería va abriendo kupelas a lo largo de la noche al grito de “¡txotx!” y todo aquel que desee beber sólo tiene que levantarse y arrimar su vaso, además hay que señalar que en las sidrerías sólo se paga por el vaso, de manera que se puede beber toda la sidra que se quiera por el mismo precio.

La temporada de la sidra comprende los meses de enero a abril, durante esta temporada la sidra se consume directamente de la kupela o tonel, pero fuera de estos meses también se puede disfrutar de la sidra en el País Vasco, eso sí, embotellada.

SU ORIGEN

En un principio, el txotx empezó como una cata entre el sidrero y los mayoristas, restaurantes, sociedades gastronómicas..., que acudían a la sidrería a degustar de las diferentes kupelas para elegir la sidra para su compra, pero en la actualidad se ha convertido en un acontecimiento gastronómico mítico y popular de las costumbres vascas.

Si aprovechas la época de Txotx para visitar el País Vasco, te recomendamos la [guía de San Sebastián en 48 horas](#).

DÓNDE DEGUSTAR LA GASTRONOMÍA

ARZAK 3 Soles de la Guía Repsol 2013

La cocina tan personal y enraizada de esta histórica casa, de la mano del incombustible [Juan Mari Arzak](#) y de su indispensable hija Elena, alcanza las más altas cotas del perfeccionismo creativo y vanguardista. Bien arropada por un formidable equipo que evita toda tentación de acomodo. Siempre con novedades chocantes e imaginativas. Postres deslumbrantes. Instalaciones, servicio, bodega y prestaciones de verdadero lujo. Precio medio 150 €. Avenida Alcalde José Elosegui 273. 20015 San Sebastián, Guipúzcoa. Tel.: 943 278 465. Fax: 943 272 753. Email: restaurante@arzak.es

AKELARRE 3 Soles de la Guía Repsol 2013

[Pedro Subijana](#) es uno de los cocineros más famosos. Muchos años cimentándolo en base a un trabajo concienzudo y sorprendiendo con su pasión culinaria que se antoja más viva que nunca. Postres fantásticos. Mil y un detalles en sus prestaciones. Su bodega y carta de vinos roza la perfección. Las increíbles vistas sobre el mar un atractivo añadido. Precio medio 140 €. Paseo Padre Orcolaga 56. 20008 San Sebastián, Guipúzcoa. Tel.: 943 311 209. Fax: 943 219 268. Email: restaurante@akelarre.net

MARTÍN BERASATEGUI 3 Soles de la Guía Repsol 2013

Es difícil definir la culinaria de esta casa con la firma de uno de los grandes, como es [Martín Berasategui](#). Elegancia y creatividad, perfeccionismo y emoción en todo, junto al respeto a la tradición. Platos inolvidables como el del salmonete con cristales de escamas comestibles y bombón líquido de olivas negras. Postres así mismo de ensueño. Sobresaliente servicio dirigido por su esposa Oneka. Y un lujo de sumiller el canadiense Steve LŽAbbe, que ofrece una carta de vinos importante. Precio medio 120 €. Calle Loidi 4. 20160 Lasarte, Guipúzcoa. Tel.: 943 366 471. Fax: 943 366 107. Email: info@restaurantemberasategui.com

MUGARITZ 3 Soles de la Guía Repsol 2013

[Andoni Luis Aduriz](#) es un cocinero genial e irrepetible que esta haciendo historia, entre los grandes del mundo. Cochinillo ibérico asado, sobre granos de quinoa, jugo terroso y hojas lacias. Postres de total fantasía como el bombón caliente de calabaza, entre complementos dulces y amargos. Servicio perfeccionista y carta de vinos intensa y extensa. Conviene dejarse enganchar por alguno de los dos menús degustación (110 y 140 €.). Precio medio 110 €. Aldura Aldea 20. 20100 Errenteria, Guipúzcoa. Tel.: 943

518 343. Fax: 943 518 216. Email: info@mugaritz.com

ZUBEROA 3 Soles de la Guía Repsol 2013

Pese a los vaivenes de la moda [Hilario Arbelaiz](#), con la discreción que le caracteriza, es una de las firmas que más glorifican la auténtica culinaria de autor. Veneración por el producto estacional. Pichón asado al romero y tosta de higaditos con berza trufada. Postres en consonancia con el resto, de una gran sutileza. Servicio irreprochable. Su terraza cubierta es el paraíso en la tierra. Menú degustación 115 €. Precio medio 85 €. Plaza Bekosoro 1. 20180 Oyarzun, Guipúzcoa. Tel.: 943 491 228. Fax: 943 492 679. Email: zuberoa@zuberoa.com

Fuente: [Guía Repsol](#)

GUÍA DE SIDRERÍAS DE ASTIGARRAGA

ASTARBE. Calle Mendiola - Txoritokieta 13. Tel.: 943 551 527

BERECIARTUA. Calle Beren Aran. Tel.: 943 555 798

BORDA. Calle Borda. Tel.: 943 551 731

BUENAVENTURA. Calle Alza – Bidea. Tel.: 943 357 202

EL HERRERO. Calle Castaño Berri-ERGOBIA. Tel.: 943 550 333

ETXEBERRIA. Zagardotegi Zeharra s/n. Tel.: 943 555 697

GARCIAATEGI. Pº Matutene 139. Tel.: 943 469 674

GURUTZETA. Trav. Zamoka 59-ERGOBIA. Tel.: 943 552 242

LARRARTE. Calle Muñagorri Enea. Tel.: 943 555 647

LIZEAGA. Calle Garciategi. Tel.: 943 468 290

MENDIOLA. Calle Mendiola. Tel.: 943 551 527

MENDIZABAL. Sagardotegi Zeharra s/n. Tel.: 943 555 747

MINA. Txoritokieta s/n. Tel.: 943 555 220

OIARBIDE. Calle Oiarbide. Tel.: 943 553 199

PETRITEGI. Calle Petritegi Goia. Tel.: 943 457 188

REZOLA. Calle Ipintza. Tel.: 943 556 637

SARASOLA. Calle Oiarbide. Tel.: 943 555 746

ZAPIAIN. Errekalde Etxea. Tel.: 943 330 033

Publicidad



¿Un iPhone nuevo por 17€?

Compradores españoles consiguen hasta un 80% de descuento usando un sorprendente truco
www.megabargains24.com



Anuncie ahora su casa

HomeAway, el mayor portal de alquiler vacacional con máxima visibilidad internacional
www.homeaway.es



Comentarios: