

search... Go

- [Sobre AboutBC »](#)
- [Fotografías de Euskadi](#)
- [Traductor](#)
- [Libros recomendados](#)
- [Aviso legal](#)
- [Publicidad](#)



About Basque Country

Qué dice el mundo de los vascos

- [Sociedad »](#)
- [Economía »](#)
- [Vascos en el mundo](#)
- [Gastronomía Vasca](#)
- [Mundo Vasco](#)



[Mundo Vasco](#)



Descubre, y disfruta, los secretos de la cultura de la sidra vasca

Posted by [aboutbc](#) on 17 noviembre, 2014 at

ESPACIO DISPONIBLE PARA SU PUBLICIDAD

[Acabamos de informar de la recomendación](#), por parte de unos de los chefs más premiados de los USA, de la **sidra vasca** para la celebración de la tradicional festividad norteamericana de "Acción de Gracias".

Hemos recopilado alternativas para aquellos que quieran descubrir los **secretos de la sidra vasca**, mientras pasan un magnífico día lleno de diversión y de "inmersión" en esta faceta de la cultura popular vasca. Para ello hemos recurrido a la sección de **Experiencias en Euskadi** que recoge la web de **Basquetour**, y hemos encontrados unas cuantas alternativas interesantes.

Alternativas para: ir en familia; en grupo con amigos; para conocer cómo se produce; para disfrutar de un buen menú de sidrería; para disfrutar del entorno; para conocer los caseríos;.....

Un amplio abanico de opciones que ayudarán a entender, los secretos de una bebida milenaria vasca que está encandilando a los mejores críticos y chefs norteamericanos; a los que nos visitan, y en general a [todos los que la descubren](#).

La sidra y el caserío vasco: Una tradición en la intimidad



La tradición de las sidrerías y el ritual del txotx, se han convertido en un verdadero fenómeno social en el País Vasco que atrae a miles de visitantes. Las sidrerías, han adaptado sus instalaciones para acoger a grandes grupos que disfrutan en sociedad de esta tradición. Pero aún, algunos caseríos siguen elaborando sidra y ofreciendo esta vivencia en "petit comité". Ésta es la propuesta de Alazne y Aritz, una pareja joven de "*baserritarras*" (agricultores) que te acogerán en su "*baserrri*" (caserío vasco), donde viven y se abastecen de los productos que cultivan y el ganado que crían en un entorno verde y de gran belleza. Mientras te cuentan su historia, conocerás las curiosidades de la elaboración de la sidra y verás los procesos y los artilugios que se utilizan, pudiendo probar alguno de ellos, y conocerás la vida del caserío vasco, los animales, frutales, costumbres, idioma, etc.. Para terminar, el rito del "*txotx*", degustando varias sidras acompañadas con un pintxo de chorizo a la sidra. Elige tu sidra, encórchala y llévate a casa para seguir viviendo la experiencia. Sin duda, un recuerdo imborrable.

Precio: 15 € (adultos)

Fechas: Todo el año

[Más información y reserva](#)

La Cultura de la Sidra



Tus pasos te han conducido a la hospitalidad de una auténtica sidrería guipuzcoana. Al grito de “*txotx!*”, te unes al ritual de servirse un trago de sidra artesanal de la *kupela* o barrica. Charla con el sidrero mientras degustas diferentes tipos de sidra, acompañada de un succulento menú de sidrería. La conversación se anima, y pronto te encuentras compartiendo mucho más que palabras: la experiencia de formar parte de una verdadera tradición vasca.

- Degustar un menú tradicional de sidrería en un ambiente animado y divertido.
- Aprender a diferenciar los diversos matices de la sidra con un sidrero.
- Probar la sidra directamente de la barrica, antes de que sea embotellada y comercializada.

Precio: 12-39 € (adultos) (Precios especiales para grupos)

Fechas: Todo el año (recomendado de enero a abril)

[Más información y reserva](#)

El Museo de la Sidra Vasca – Sagardoetxea



El Museo de la Sidra Vasca – Sagardoetxea consta de tres espacios diferenciados: el museo, el manzanal y el centro de cata y degustación. El espacio museístico está dotado de fotografías, paneles informativos, juegos y material interactivo.

Precio: 4 € (adultos) (incluye entrada y degustación) (Precios especiales para grupos)

Fechas: Todo el año

[Más información y reserva](#)

La sidra y el mar



Tu pasos te han conducido a la hospitalidad de una auténtica sidrería guipuzcoana. Al grito de “*txotx!*”, te unes al ritual de servirte un trago de sidra artesanal de la kupela o barrica. Charla con el sidrero mientras degustas diferentes tipos de sidra, acompañada de un succulento menú de sidrería. La conversación se anima, y pronto te encuentras compartiendo mucho más que palabras: la experiencia de formar parte de una verdadera tradición vasca.

- Disfruta del menú de sidrería y del rito del *txotx* entre risas y muy buen humor.
- Déjate seducir por la belleza de la bahía de La Concha en San Sebastián.
- Descubre todos los secretos del puerto de Pasaia y navega por él.

Precio: 55 € (adultos) (Tanto la opción *Donostia* como la opción *Pasajes*)

Fechas: Del 1 de Junio al 20 de Septiembre

[Más información y reserva](#)

Txotx en familia



El mundo de las sidrerías vascas pensado para aprender y disfrutar en familia. Ésta es la esencia de esta propuesta diseñada para que los más pequeños de la familia interactúen con sus mayores y, en conjunto, para que todos conecten, mediante el juego y los sentidos, con la tradición centenaria de la elaboración de sidra en muchos caseríos vascos. Una experiencia que, como no podía ser de otra forma, finaliza con un sabroso menú de sidrería.

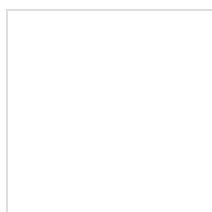
Precio: 44 € (adultos) (precios especiales para menús infantiles)

Fechas: Todo el año de Martes a Domingo.

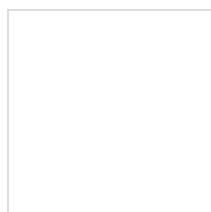
[Más información y reserva](#)

No será por opciones.....

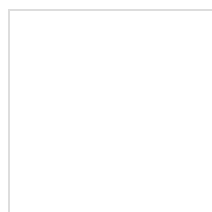
Quizás también le interese:



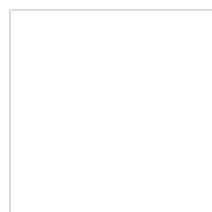
La ciudad galesa de Swansea quiere hermanarse con Gernika



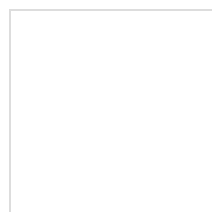
Un neozelandés en Donostia: "Esto es perfecto. No quiero ir ...



La visión de una extranjera sobre el Euskera, publicada en ...



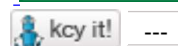
48 horas en el País Vasco. El lugar donde "las casas tienen ...



La receta de la "merluza en salsa verde" desde USA/Canadá ...

Linkwithin

GRATIS - FREE - GRATUIT



Entrar

Compartir

1

Tweet

0

Share

0



submit



Imprimir



Correo electrónico

Tags: [cultura vasca](#), [Gastronomía vasca](#), [sidra](#), [Turismo vasco](#)