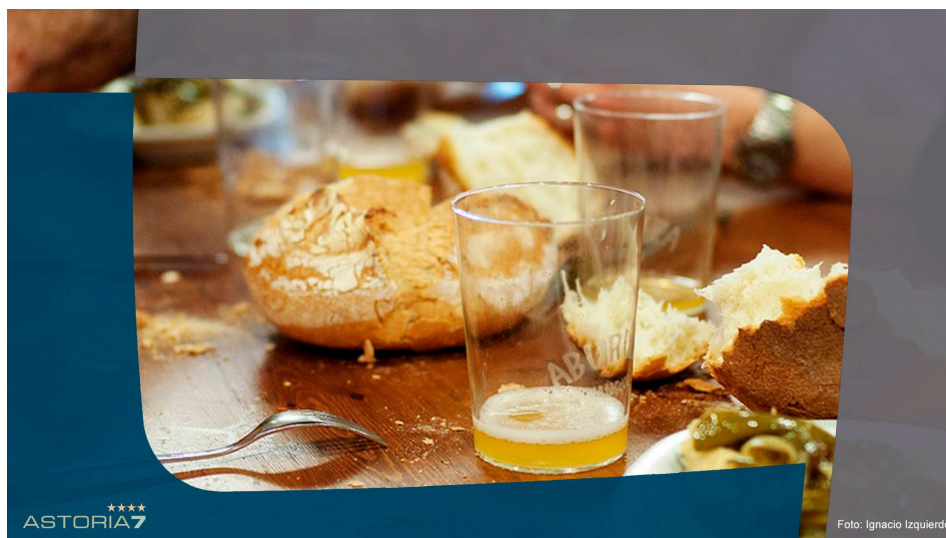




Categorías

[Cine](#)[Donostia](#)[Gastronomía](#)[Las estrellas del
Astoria7](#)[Zinemaldia](#)

Txotx!: empieza la temporada de sidra

📅 27 enero, 2015 👤 cultura7

Desde mediados de enero hasta principios de mayo la **sidra** se convierte en la protagonista indiscutible de la gastronomía en Donostia. Ya es tiempo de

peregrinar hacia una sidrería tradicional, darse un
barrir el vaso. Todo un ritual que
con el paso de los años se ha convertido en un
importante acto social.

El **sagardo** (sidra) puede presumir de gran antigüedad. No obstante, esta bebida alcohólica – de baja graduación y elaborada con zumo fermentado de manzana – no cuenta con la misma popularidad que otras como el vino o la cerveza. En referencia al País Vasco, la primera mención escrita data del siglo XI. Así, no es de extrañar que algunos de los apellidos más remotos provengan de la palabra “sagar” (manzana) como Anasagasti, Sagarza, Sagarminaga, Sagasti o Sagastizabal entre otros.



Foto: Sagardun

La zona de Gipuzkoa mantiene una estrecha relación con el mundo de la sidra, puesto que fue el

único territorio vasco que mantuvo fielmente la costumbre de cultivar manzanos y fabricar sidra en el declive que se produjo a principios del siglo XX. Así, las localidades con mayor tradición sidrera de esta provincia son Astigarraga, Hernani, Oiartzun, Urnieta, Usurbil y, por supuesto, Donostia.

Precisamente, cada 15 de enero Astigarraga es la encargada de inaugurar la temporada de sidra (Sagardo Berriaren Eguna – Día de la Sidra Nueva). No obstante, a lo largo de todo el año cada localidad celebra su propio Sagardo Eguna en el que se cuenta con actuaciones de bertsolaris y dantzaris, verbenas, comidas y venta de productos.

El rito del txotx y las sagardotegiak

Donostia

Etiquetas



arquitectura

Astoria7 barricas

cine

Cultura7

Donostia

exposición gastronomía

habitacion woody allen

Hotel

Astoria7

Las estrellas
del Astoria7

morcilla películas

personaje astoria7

pintxo del mes

premio sade

Quienes somos SADE

sagardo gipuzkoa San

Sebastián sidra

san sebastian txotx

donostia woody allen

Zinemaldia

Cultura7

Cine

Gastronomía

Donostia



Desde hace apenas 50 años, lo que empezó como una tradición de compradores mayoristas para degustar y escoger entre las mejores kupelas (barricas de sidra) se ha convertido en uno de los acontecimientos más populares del turismo gastronómico de Euskadi.

Así,
mientras
los



Foto: Jon Urbe

comensales se reúnen por el comedor de la sagardotegi (sidrería), el sagardogile (dueño) va abriendo kupelas a lo largo de la jornada al grito de “txotx!” para que todo aquel que quiera lleve su vaso y pruebe la sidra. Esto se repite una y otra vez hasta degustar cada uno de los toneles, mientras se comparte la experiencia con los presentes.

Finalmente, otro de los elementos que más importancia adquiere en este ritual es el menú tradicional de sidrería, el cual está compuesto por tortilla de bacalao, txuleta a la brasa con patatas, bacalao frito con pimientos verdes; y queso Idiazabal con membrillo y nueces.

En Astoria7 brindamos por que disfrutes de la sidra esta temporada y te animamos a planear tu propia ruta. Puedes encontrar más información en:

[Sagardoetxea](#): El Museo de la Sidra Vasca en Astigarraga

[Buscador de sagardotegiak](#)

[Turismo de San Sebastián](#)

📁 Gastronomía 📍 Hotel Astoria7, sagardo
gipuzkoa, sidra san sebastian, txotx donostia