

Este sitio web utiliza cookies propias y de terceros para optimizar tu navegación, adaptarse a tus preferencias y realizar labores analíticas. Al continuar navegando aceptas nuestra [Política de Cookies.X](#)



[De Shopping](#) [Planes](#) [Concursos](#) [Utilidades](#) [Nosotros](#)

[Contacto](#)

## Sidrerías, historia y tradición

Published on 30 octubre, 2013, by Jon Reyes in [Nunca te acostarás....](#)



Hablar de **sidrerías** es hablar de Euskadi. Nadie duda de que **Euskadi es un tesoro**

**gastronómico y el sagardo** es, sin duda, **una de sus joyas**.

Aunque hoy en día podemos encontrar sagardotegis por todo el territorio vasco, la mayor concentración se encuentra en Donostialdea, sobre todo en las inmediaciones de las localidades de **Astigarraga, Hernani, Urnieta y Usúrbil**. Ya lo venía diciendo **Fernán González** en el siglo XIII, "**Don Lope el vizcaíno, rico de manzana, pobre de pan y vino**". Si nuestro **gran vino** lo encontramos en el sur, en la **Rioja Alavesa**, nuestro **gran sagardo** lo encontramos **en el norte**.

### Hernani, cuna de la sidra

Para conocer el **origen de las sagardotegis** tenemos que conocer la propia **historia del sagardo**, que se remonta al año 1.000 de nuestra era. La primera referencia la encontramos en **Hernani**: "Damos y ofrecemos en los términos de Hernani a la orilla del mar un Monasterio que se dice llamar San Sebastian con las tierras, manzanales, pesqueras marítimas etc". A partir

Oferplan (



+ 13

### Suscríbete al Blog

Introduce tu correo electrónico para suscribirte a este blog y recibir notificaciones de nuevas entradas.

de ahí las referencias a las plantaciones de manzanas son innumerables.

Originalmente el **Sagar-ardoa o vino de manzana** se producía para consumo propio o local. Más tarde la tradición del **Txotx** fue evolucionando a lo largo del siglo XX. **Gipuzkoa** fue la única provincia que mantuvo, en cierto modo, la **producción original de sidra** tras el paréntesis de la guerra civil y la postguerra; dado que en aquella época **más valía comer una manzana que producir sidra** de ella. Fue ya a finales del siglo pasado cuando la Diputación de Gipuzkoa fomentó la **plantación de manzanos para recuperar la centenaria tradición**.



## Sidra, tortilla de bacalao y chuletón

Hoy en día hablamos de una producción de 10 millones de litros anuales. Aun así la **sidra de Euskadi** se toma en una determinada estación. La **temporada** comienza oficialmente el **19 de enero y se alarga hasta finales de mayo**. De todas formas el consumo suele extenderse a todo el año en barrica de metal o en botella de cristal.

Tanto el turista de fuera como el consumidor local **busca en las sidrerías una forma diferente de degustar la gastronomía euskaldun**. La **tortilla de bacalao o el chuletón de kilo y medio no serían nada sin la degustación de la sidra**. El simple acto de acercarte a las barrica y esperar tu turno para llenar tu vaso con un par de dedos de sidra ya es todo un atractivo y si además lo acompañas con un succulento **menú de sidrería** como el que te hemos preparado ya para que quieras

## Ofertas para hoy



Menú con hongos, rape y chuletón  
Asador Baserri

24€ Irun

## Síguenos en Twitter

Twitter

 **Oferplan DV** 43s  
@OferplanDV

Relooj no marques las horas... hora exacta y a la #moda con la #oferta de Relojes Calgary por 7,99 euros [si1.es/l7fb7](https://si1.es/l7fb7)

 **Oferplan DV** 1h  
@OferplanDV

Cómo tener unos dientes más blancos con cosas que tienes por casa [si1.es/w2w7u](https://si1.es/w2w7u)

## Entradas recientes

[Sidrerías, historia y tradición](#)

[Consejos para tener unos dientes más blancos](#)

[Cómo hacer pastas](#)

más ¿te apetece? ¡TXOOOTX!

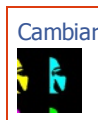


[bretonas](#)

El lenguaje de las flores:  
¿Me quiere? ¿No me quiere?

Hondarribia, una villa frente a la costa gala

### ¡Dale al Me gusta!



Compártelo:

[Cambiar](#)

[Tweet](#) 7

1

3 Comments.

« [Consejos para tener unos dient...](#)

## 3 Responses



jose

31 octubre, 2013 at 1:09

[http://www.sidradeasturias.es/sidra\\_y\\_lagares.php?id=159](http://www.sidradeasturias.es/sidra_y_lagares.php?id=159)

un poquito de por favor,

[Responder](#)



jose

31 octubre, 2013 at 1:11

y en asturies 40 millones de litros,

[Responder](#)

## Comentarios recientes

[Jon Reyes en Sidrerías, historia y tradición](#)

[jose en Sidrerías, historia y tradición](#)

[jose en Sidrerías, historia y tradición](#)

[Oferplan Diario Vasco en Cómo hacer pastas bretonas](#)

[Helen en Cómo hacer pastas bretonas](#)

## Archivos

[octubre 2013](#)

[septiembre 2013](#)

[agosto 2013](#)

[julio 2013](#)

## Categorías

[Concursos](#)

[Consejos vendo...](#)



Jon Reyes

31 octubre, 2013 at 11:26

El artículo pretende hacer referencias a la sidra en Euskadi y a la fama que aquí tiene sabiendo que en otras regiones y países también se consume y produce. Es cierto que Asturias tiene una media de 30-40 litros consumidos por persona y año, en Euskadi 3-4. Aun así se trata de una bebida gastronómica muy popular que atrae tanto a turistas locales como nacionales o internacionales. Un saludo.

[Responder](#)

[De Shopping](#)

[Nosotros](#)

[Nunca te acostarás...](#)

[Planes](#)

[Utilidades](#)

*Leave a Reply*

© Copyright Sociedad Vascongada de Publicaciones, S.A. Inscrita en el Registro Mercantil de Gipuzkoa, Libro de Sociedades 49, folio 118, hoja nº 2.900, inscripción 1ª – C.I.F. A-20004073