

[Consulta](#) [Cotino](#) [Aborto](#) [Oscar](#) [Getafe - Barcelona](#) [Morata](#)[LOGIN](#)[REGISTRO](#)[f Conectar](#)**CADENA
SER2****EN DIRECTO****HOY POR HOY****OÍR****DIARIO DE LA CRISIS**
"Íbamos a cerrar y ahora facturamos 6 millones"**alicante**
PUERTO DE SALIDA
VUELTA AL MUNDO A VELA[PROGRAMAS](#)[EMISORAS](#)[NOTICIAS](#)[DEPORTES](#)**EXTRA**[blogs](#)[podcast](#)[lo más](#)

Mucho más que tortilla, chuleta y sidra

Más que una simple cata, ir de sidrerías supone toda una experiencia social y gastronómica.- El grupo vascofrancés Kalakan apadrina la temporada 2014

VICKY PIZARRO | San Sebastián 16-01-2014 - 21:14 CET

Todos los idiomas tienen palabras difíciles de traducir. El euskera tiene *txinparta*, que son **las burbujas que hace la sidra cuando la viertes en un vaso desde una cierta altura, bien de la botella, bien de la barrica**. Desde un punto de vista técnico, *txinparta* es el concepto que define el gas carbónico que surge por sí sólo y, muy ligeramente, con ese movimiento. Un fenómeno que, desde este miércoles, vuelve a producirse con frecuencia en todas las sidrerías de Gipuzkoa porque acaba arranca la temporada de sidra. Los padrinos de este año son los componentes del grupo vasco-francés **Kalakan**, famosos por su colaboración con la cantante Madonna.



Los componentes del grupo Kalakan han abierto la temporada del "txotx" de Gipuzkoa, al ser los primeros en degustar de la "kupela" la sidra de este año, un caldo "equilibrado, refrescante y ligero".



Votar ★★★★★

[Cambiar](#)

Imagen de archivo que
(Guipúzcoa).- (EFE / .

Van a ser cerc
de Gipuzkoa,
txinparta y ser
expertos. La g
sidra del gol
txinparta, que

La sidra tiene
local, no tanto
que supone *ir*
de Astigarrag
escasos 5.00C

puertas en enero (y por un periodo de varios meses), en los que se puede **ir a comer o a cenar un menú tradicional acompañado por toda la sidra que uno quiera servirse directamente de la kupela (barrica)**.

Quedan pocas sidrerías en las que se cena de pie pero algunos establecimientos todavía mantienen esta tradición. Una de las ventajas de este sistema es la socialización: si estás de pie hablas con más facilidad con la gente de tu mesa o de las otras. Y **el hecho de tener que ir a la sala de kupelas para servirte cada vaso de sidra que quieras beber, también facilita el intercambio de opiniones sobre el caldo o el asunto que toque**. No obstante, a raíz del éxito de la fórmula de las sidrerías, han surgido macro-establecimientos que, por su tamaño y la cantidad de comensales que son capaces de acoger, han perdido la esencia de las sidrerías tradicionales.

Otra palabra en euskera que tiene relación con la sidra es **txotx**, **el ritual de llenar directamene el vaso de la kupela**, y también el momento en el que el padrino del año abre la primera barrica al grito de "*gure sagardo berria*" (nuestra sidra del año).

No obstante, la recolección de manzana de este año en Gipuzkoa no ha sido todo lo buena que les hubiera gustado: las lluvias persistentes en la época de floración y excesivos calores en verano provocaron una menor cantidad y calidad del fruto. De hecho, **para poder mantener la producción los productores de sidra han tenido que traer manzana de otros territorios**, tanto de otras regiones de España como de otras zonas de Europa.

A partir de este fin de semana el rosario de aficionados a las sidrerías será continuo en los próximos meses. Con un gran incremento en los últimos años del público francés que tiene a menos de 20 kilómetros un buen plan para cenar. **No es extraño ver en los parkings de las sidrerías un buen número de autobuses aparcados que han transportado a los clientes hasta el establecimiento** con el objetivo de evitar el vehículo privado y, por lo tanto, conducciones bajo los efectos del alcohol.

Los precios rondan los 25 euros por **un menú que suele incluir tortilla de bacalao, bacalao con pimientos y chuleta**. El postre siempre consiste en nueces y queso, y a veces va a acompañado de tejas de Tolosa, un dulce típico de ese municipio. Y claro, sidra a discreción.

Hay varias asociaciones que reúnen a los productores de sidra de la zona, unos 50, que trabajan para promocionar este caldo vasco. **Hace tres años pusieron en marcha la sidra con Euskolabel**, una denominación para la sidra natural del País Vasco que esté elaborada exclusivamente con manzanas de sidra sanas, recogidas en su punto óptimo de maduración y procedentes de manzanos de Euskadi.

Los productores tienen también la mirada puesta en la exportación de la sidra y, ante las dificultades de vender el producto de forma individual, están trabajando en una marca única que sacará el grupo de productores de sidra y que se presentará esta primavera en sociedad.