

Chile, Perú y Ecuador desde € **784** **RESERVE AHORA!** LAN TAM **ANTES DE VOLAR... ¡PASTREAR!**

>> ida y vuelta. Precio Final. >> Ver condiciones en TAMairlines.com

DESCUBRE MÁS AQUÍ

hoy por hoy

Conectar

Login - Registrarse

Jueves, 28/2/2013 12:00

Inicio Programación Emisoras Noticias Tendencias **Gastro** Blogs Deportes Vídeos Podcast Lo más

Crónica

Tiempo de sidra en Euskadi

Los componentes del grupo La Oreja de Van Gogh han inaugurado este año la temporada de sidra al txotx en Gipuzkoa

MIKEL HUARTE 16-01-2013

Las sidrerías son, tal vez, el mejor ejemplo de un acto privado convertido en todo un ritual popular, con la gastronomía de por medio. En tiempos no tan remotos, los caseríos que abastecían de sidra a sus vecinos ofrecían, a comienzos de año, la posibilidad de probar directamente de las distintas barricas para escoger así la que más les gustaba. Una degustación que iba siempre acompañada de algún elemento destinado a satisfacer el estómago.

Votar 

Me gusta <15

Twitter <16

0



Los integrantes de la Oreja de Van Gogh (i), abren la vigésima temporada del "txotx" en Gipuzkoa, al disfrutar del honor de ser los primeros en probar directamente de la "kupela" un caldo "fresco, afrutado y con cuerpo".- (EFE / JUAN HERRERO)

Con el paso de los años, este hecho se ha transformado en la liturgia del "txotx", cada vez más extendida en Euskadi. Una tradición que consiste en compartir mesa y mantel, con el preciado caldo de manzana y que reúne a su vez otras muchas particularidades. Entre ellas, el relativo corto periodo de tiempo en el que se lleva a cabo.

La temporada se inicia en enero y finaliza en mayo, justo en los meses anteriores al embotellamiento. A diferencia de un restaurante al uso, es el propietario del caserío o sidrería quien, al grito de "txotx" o "mojón", se encarga de abrir aleatoriamente las barricas durante la comida o la cena. No hay jarra ni botella en la mesa, por lo que los comensales deben levantarse vaso en mano y acercarse al chorro de sidra para degustarla, siempre respetando el turno antes de dar el correspondiente trago. Se bebe de pie, lo que ayuda a la gente a relacionarse con comensales de otras mesas.

No hay muchas opciones para el menú, que en este caso es único e invariable por tradición: **tortilla de bacalao, bacalao frito con pimientos verdes y chuletón, con queso, membrillo y nueces de postre, todo ello regado de la cantidad de sidra que uno desee por un precio medio que ronda los 30 euros.** Así dicta la tradición, aunque algunos establecimientos están introduciendo variaciones que molestan a los más puristas.

Una sidrería se ha convertido en la mejor excusa para que

AUDIOS:

Escucha la entrevista a La Oreja de Van Gogh

oir   

#MFM13: 40 años y 25 quinquas

"Arzak ha venido a mí"

The New York Times aconseja visitar Burgos en 2013

El Gastrofestival Madrid 2013 abre las cocinas del Palacio Real

La sidra con Eusko Label riega el Arenal bilbaíno

Dos jóvenes de Villaviciosa se casan dentro de un tonel de sidra

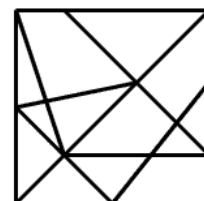
José Moro: "¡Mi vino ha de hacerme temblar!"

La Oreja de Van Gogh presenta nuevo disco y deja volar su creatividad como si fueran 'Cometas por el cielo'

Queso de oveja y rayos X

El verano seco y las lluvias caídas

¿CUANTOS TRIÁNGULOS VES?



9
 10
 13

VOTA Y GANA UN MINI

NOTICIAS

Lo más Lo último

Iñaki Gabilondo: "Ver a Bárcenas apuntarse al paro produce náuseas"

El PP tampoco despidió a Jesús Sepúlveda como defendió María Dolores de Cospedal

La prensa se rinde a Cristiano Ronaldo y habla de un Messi "apagado"

Karim Benzema, pillado a 216 kilómetros por hora en la M-40

Cumbre Rosell-Tito Vilanova en Nueva York

Los siete nombres clave en el 'caso Bárcenas'

El juez da por buenos los emails de Diego Torres, el exsocio de Urdagarin

Barcelona - Madrid: sigue en directo el partido de semifinales de la Copa del Rey

No es Zuckerberg, es Pep

El Partido Popular tramitó la salida de Luis Bárcenas como una baja voluntaria

más noticias



PARA SHHHHHH..., PASA EL RATÓN.



Voyager

grupos de amigos o compañeros de trabajo se organicen y cuadren agendas para **celebrar una comida o cena en el excelente ambiente que se puede encontrar en cualquiera de las 70 sidrerías repartidas por todo el País Vasco**. Astigarraga, Hernani, Usurbil y Urnieta son los municipios que congregan el mayor número de establecimientos de este tipo y que durante estos meses se ven desbordados por la gran cantidad de personas que se desplazan, muchos en autobuses, para rendir su particular homenaje a la sidra de temporada.

Los cinco componentes del grupo **La Oreja de Van**

Gogh han sido los encargados de inaugurar este año la temporada de sidra al txotx en Gipuzkoa, un acto que habitualmente los organizadores reservan a un personaje público el honor de ser el primero en probar directamente el nuevo caldo. Lo hacen al grito de "gure sagardo berria" (nuestra nueva sidra).

La manzana autóctona es el ingrediente básico para elaborar este producto cuya elaboración sigue siendo artesanal. **El verano seco y las lluvias caídas en otoño han propiciado que la de este año, sea una sidra "fresca, afrutada y con cuerpo"**, en palabras de los propios sidreros tras las pertinentes catas. Un caldo de color "amarillo verdoso, con suave entrada en boca y final redondo", añaden los expertos, que animan a probar la nueva sidra antes de que comience a servirse en botella.

[Más recetas y noticias gastronómicas en CadenaSER.com](#)

en otoño han propiciado una sidra "fresca, afrutada y con cuerpo"

El menú es invariable: tortilla de bacalao, bacalao frito con pimientos verdes y chuletón, con queso, membrillo y nueces de postre

Comentarios - 0

Tu comentario

Nombre - Obligatorio

Correo Electrónico - Obligatorio

Deseo mostrar mis datos

Acepto la [cláusula de privacidad](#)

Enviar comentario

Normas de uso

Esta es la opinión de los internautas, no de CADENASER.com

No está permitido verter comentarios contrarios a las leyes españolas o injuriantes.

Reservado el derecho a eliminar los comentarios que consideremos fuera de tema.

Las noticias de la Ser en tu móvil Envía: ALTA SER al **795605** Coste 0.24/sms impuestos incluidos