


[Compartir](#) [Informar sobre mal uso](#) [Siguiente blog»](#)
[Crear un blog](#) [Acceder](#)

Cronicas pamplonicas

El hombre: un milímetro por encima del mono cuando no un centímetro por debajo del cerdo...Pio Baroja.

MIÉRCOLES 19 DE ENERO DE 2011

Bacalaos, vacas, queso membrillo nueces y sidra al txotx!

SEGUIDORES



Comienza otro año más la temporada de la sidra en Navarra y País Vasco, este año el embajador más singular que tienen estas tierras fue el encargado de abrir la primera kupela y dejar salir la sidra al txot.

Las kupelas, como ya habréis imaginado, son las barricas donde normalmente se guarda la sidra. Karlos Arguiñano, al grito de «¡Txotx!», abrió ayer la primera kupela en la sidrería Petritegi de Astigarraga, inaugurando así la temporada con un caldo «aromático, refrescante y de largo recorrido en boca». Karlos dijo que cada año la sidra está más «goxua» que nunca porque los productores «se preocupan mucho y están invirtiendo, plantando manzanos y aprovechando mejor lo que nos da la naturaleza».

Como todos los años se pidió al invitado que plantase un manzano, Arguiñano azada en mano dijo: "lo más duro es cavar, más que plantar"

Arguiñano a su vez quiso mostrar «lo feliz y contento que estoy de estar hoy en Astigarraga.

Conozco a muchos sidreros, he bebido mucha sidra, y para mí es un honor ser el representante de la temporada del txotx de este año»



Bien para los que no lo sepan, la sidra natural vasca es algo más ácida, y algo menos reposada que en Asturias. Hay que decir que muchas de las buenas prácticas que emplean los asturianos, están empezando a utilizarse aquí.

Para mí, sinceramente lo gordo está en el menú de sidrería.

Si alguien me preguntase si prefiero la sidra asturiana antes que la vasca, respondería: como elegir entre Cabrales o Idiazábal? o entre Afuega'l pitu y Roncal, potxas con almejas o fabada asturiana, chuleta o txuleta agrrrr demasiadas dudas!!!!

Bueno a lo que vamos.

El menú suele ser siempre el mismo, vamos rara vez encontramos otro.

Tortilla de bacalao

Bacalao frito con pimientos

Chuleta

y queso nueces y membrillo

Más tu vaso para un buen refeel, refeel? se dice así no?

Vamos que no tienes más que levantarte y darle caña a la kupela.

Uffff gloria bendita... la temporada solo dura unos meses... por favor estaría bien que vinieseis de visita, voy a acabar pareciendo un degenerado.

DATOS PERSONALES

pablonica

[Ver todo mi perfil](#)

ARCHIVO DEL

▼ **2011** (5)

▼ **enero** (5)

[Bacalaos queso memb nuece: al...](#)

[TitinIII-Pe contra Bengo Patxi F](#)

[Hoy albo de chc](#)

[Sobre el el nojir korijim](#)

[El mister Eguzk](#)

► **2010** (35)

Las más típicas son las de Astigarraga, pero la lista no acaba nunca, os dejo un enlace que os puede ayudar a tomar la más sabia decisión.

<http://www.sidrerias.ws/>



Maravilla maravilla

Publicado por pablonica en **10:13**

0 comentarios:

Publicar un comentario en la entrada

Comentar como: [Seleccionar perfil...](#)

Publicar un comentario

Vista previa

[Página principal](#)

[Entradas antiguas](#)

Suscribirse a: [Enviar comentarios \(Atom\)](#)

Plantilla Picture Window. Imágenes de plantillas de kcline. Con la tecnología de Blogger.