

Compartir Informar sobre mal uso Siguiente blog» Crear un blog Acceder

# DECONSTRUCCIÓN GASTRONÓMICA

LA GASTRONOMÍA, DESDE OTRO PUNTO DE VISTA. DESCUBRIRAS PLATOS, RECETAS, INGREDIENTES, RESTAURANTES Y MUCHAS MAS COSAS

LUNES 18 DE ENERO DE 2010

## Que corra la sidra...



Comienza la temporada del Txotx en Euzkadi. Ayer en Hernani la actriz Aitzpea Goenaga abrió las kupelas de dicha localidad, mientras que los jugadores de la Real

Sociedad hicieron lo mismo pocos días atrás en la sidrera localidad de Astigarraga. Por su parte el txotx navarro lo inauguro el campeón del cuatro y medio de pelota mano Sebastien González, en Lesaka.

El menú de sidrería como lo conocemos a día de hoy en estas tierras se compone de una tortilla de bakalao, chuleta (con eusko label, por supuesto) y bakalao, aunque los entendidos en la

CODIGO COCINA



DATOS PERSONALES



JAGOBA SANTISTEBAN

Jagoba Santisteban Orrantia (24 de abril de 1.984), nacido en la localidad bizkaina de

Balmaseda. Es un cocinero formado en la Escuela Superior de Hosteleria de Artxanda, continuo su formacion (practicass de la Escuela) en el restaurante Bora-bora (Sta. Eulalia del Rio) en el que pronto se hizo jefe de partida del cuarto frio, mas tarde llegó a Madrid al Restaurante Nicolás donde siguio como jefe del cuarto frio y pasteleria. Para pasar al Arola Madrid de manos de Angel Palacios como encargado de crujientes y fritos en el turno de tarde y por ultimo como 2º jefe de cocina en Negro de Anglona.

[VER TODO MI PERFIL](#)

DEGUSTAM (NUESTRA TIENDA AFILIADA)

materia cuentan que antaño el menú era mas completo ya que también podía incluir besugo, cordero o merluza. El Txotx es una tradición que sobre todo se da en la provincia de Gipuzkoa y parte de Navarra, donde hay una gran tradición sidrera tan buena o mejor que la asturiana. La sidra de este año se espera con amplias tonalidades verdes con matices amarillentos, con poca acidez y aromática.

La producción de los manzanos vascos a sido mas bien escasa y de manzana autóctona solo será el 25% de la producción, ya solo nos queda acudir a una buena sidrería a degustar un buen menú sidrero, acompañado de una buena y fresca sidra. Como se suele decir al abrir la primera kupela en Gipuzkoa y que este año les toco abrir a los jugadores de la Real (antes de intentar el ascenso a primera) "Gure Sagardo Berria" (Nuestra nueva sidra).

On Egin, Bon Profit, Que aproveche!! y suerte a la Real Sociedad en su ascenso!

PUBLICADO POR JAGOBA SANTISTEBAN ORRANTIA EN 21:35 

## 0 COMENTARIOS:

[Publicar un comentario en la entrada](#)

## ENLACES A ESTA ENTRADA

[Crear un enlace](#)

[Página principal](#)

[Entradas antiguas](#)

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



## CONTACTO

Para ponerte en contacto conmigo y dejar tu queja, duda o sugerencia, escribe a [jagobasantisteban@hotmail.com](mailto:jagobasantisteban@hotmail.com)

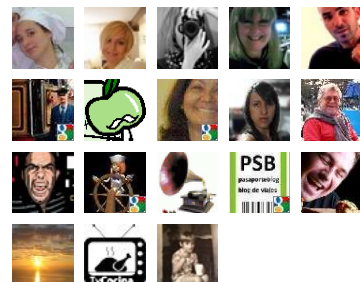
## SEGUIDORES GASTRONOMICOS

[Seguir](#)

Google Friend Connect



### Seguidores (18)



¿Ya eres miembro? [Acceder](#)

## LINKS GASTRONOMICOS

[A fuego lento](#)

[Aliana, Libreria Gastronomica](#)

[Cocineros.Info](#)

[Corte Selecto](#)

[Escuela Superior Hosteleria](#)

[Artxanda](#)

[La Broche - Angel Palacios](#)

[Madrid Fusión](#)

Restaurante Es Caliu (Ibiza)

Sabores del Norte

Sergi Arola

---

ARCHIVO DEL BLOG

▼ 2010 (1)

▼ enero (1)

[Que corra la sidra...](#)

► 2009 (24)

► 2008 (40)

---

ETIQUETAS DECONSTRUIDAS

BEBIDAS (1)

ESTABLECIMIENTOS (9)

EVENTOS (12)

NOTICIAS (23)

productos (11)

RESTAURANTES (10)

TXOKO ETXE GORRI (4)

VINOS (3)

---

LOCALIZADOR  
DECONSTRUCTIVO

