
AGENDA GASTRONÓMICA

De Gipuzkoa a Sevilla: la tradición del 'Txotx' trae el espíritu de las sidrerías vascas a la ciudad

Desde el jueves 20 de marzo, varios restaurantes de la ciudad y la provincia acogerán la «tradición del Txotx» con el menú típico de sidrería vasca y las tradicionales barricas para catar la cosecha

Este es el bar de Sevilla donde se comen las mejores tortillitas de bacalao: «El secreto es el producto, auténtico bacalao de la mejor calidad»



Desde el 20 de marzo, algunos restaurantes de Sevilla y su provincia incorporarán la tradicional kupela para probar sidra al grito de ¡txotx! junto a un menú inspirado en las sidrerías vascas

CRISTINA TORRES
Sevilla

20/03/2025 a las 08:20h.



Desde hace más de medio siglo, **en los caseríos del País Vasco** se repite el mismo ritual cuando llega la temporada de la sidra. Vecinos y amigos se reúnen en torno a grandes barricas de madera para catar la nueva cosecha, decidiendo cuál es la mejor y disfrutando de un menú tradicional en buena compañía. Es el «**Txotx**», una costumbre que nació de manera espontánea y que con el tiempo ha evolucionado hasta convertirse en un evento gastronómico con identidad propia, una celebración que rinde homenaje a la sidra y a la cocina vasca más auténtica.

ABC

Otros contenidos que te puedan interesar

ABC

Otros contenidos que te puedan interesar



ABC

Otros contenidos que te puedan interesar



ABC

Otros contenidos que te puedan interesar



ABC

Otros contenidos que te puedan interesar



ABC

Otros contenidos que te puedan interesar



ABC

Otros contenidos que te puedan interesar



ABC

Otros contenidos que te puedan interesar

