

Más Gastronomía

Restaurantes Pintxos Actualidad La Bodega La Despensa Recetas Concurso de recetas

De txotx en txotx



Las responsables de Zelaia brindan con la sidra de la nueva temporada de txotx. /

LUSA

Temporada de sidrerías, momento de disfrutar de la nueva sidra y de ese menú clásico que tanto nos gusta



ORAITZ GARCÍA
Martes, 28 enero 2020, 06:52

f t w ... b

Llega enero, y las sidrerías comienzan la temporada del txotx, la época en la que se convierten en lugar de peregrinaje para conocer que tal está la nueva sidra, que se caracteriza por ser un caldo equilibrado y con aromas a fruta fresca, algo más ligera en boca que la del año pasado. Entre trago y trago hay que llenar la tripa y que mejor que

hacerlo con esa tortilla de bacalao, una institución de nuestra cocina, con el bacalao frito que viene acompañado de pimientos verdes y en ocasiones de cebolla frita, y con la chuleta, la auténtica reina de las sidrerías. Todo ello, culminado con el queso, el membrillo y las nueces.

Partiendo de esa tradición, cada sidrería le da su toque, su personalidad, añadiendo detalles, como puede ser un pincho de txistorra o chorizo a la sidra para picar, o unas deliciosas tejas y cigarrillos de Tolosa para terminar. Los hay también que ofrecen diferentes menús para disfrutar de esta experiencia gastronómica. Hoy les traigo una pequeña selección de sidrerías donde poder disfrutar durante estos tres meses de la temporada del txotx.

Zelaia

Una de las grandes familias sidreras de nuestra provincia. La tradición de elaborar sidra en la familia Gainerain se remonta hasta 1906. Es a partir de 1975 cuando José Antonio Gainerain comienza a dar pasos para la puesta en marcha de la sidrería, convertida hoy en día en uno de los grandes templos sidreros, una institución, dirigida por las tres hijas de Jose Antonio, Oihana, Maialen y Jaione. Entre las tres consiguen mantener la calidad de los productos que sirven tanto en sus kupelas como en sus mesas. Una sidrería de obligada visita en Oialume. Solo abre durante la temporada.

Mina

Me atrevería a decir, que es la sidrería favorita de mi familia. No hay año en el que no hagamos la visita de rigor a Ignacio Ollokiegi y en el recuerdo se me quedará las que hacíamos cada temporada con mi aitona Antonio, cómo disfrutaba en Mina. En Mina se come muy bien, en cada una de mis visitas he disfrutado con su menú tradicional, buen producto y mucho cariño en las elaboraciones, dónde destaca ese bacalao en salsa verde que es icono de la sidrería, y que está para chuparse los dedos. Un lugar muy recomendable en Astigarraga. Abierta durante la temporada del txotx.

Ipintza

Sin movernos de Astigarraga, pero en el otro lado del pueblo, subiendo hacia Santiagomendi, al lado del polideportivo, se encuentra Ipintza. Una pequeña y acogedora sidrería, que, sin tener una larga trayectoria, Agin y Maddalen Laburu y Amagoia Insausti han conseguido que sean muchos los adeptos a Ipintza, sobre todo, gracias a esa cocina elaborada con producto local y gran protagonismo de la parrilla. Durante la temporada, un exquisito menú sidrería, pero durante el resto del año a destacar esos menús de estación o los diferentes menús que nos ofrecen.

Saizar

Saliendo un poco del epicentro sidrero, que normalmente se enfoca en Astigarraga y Hernani, en Usurbil nos encontramos con una sidrería de renombre, que poco a poco, gracias a su trabajo, ha conseguido convertirse en una de las referencias sidreras. Napoleón, Esteban y Ramón Lertxundi son la segunda generación sidrera de la familia, los responsables de elaborar esa sidra que nos hace feliz y el tradicional menú, aunque si hay algo a destacar en Saizar, es la variedad de menús que nos ofrece para que podamos disfrutar durante la temporada del txotx, menús para todos los públicos.

Urbkarte

Nos vamos hasta Ataun para visitar Urbkarte. Una sidrería alejada de los focos, pero una gran sidrería. Demetrio Terradillos e Itziar Irastorza nos reciben y nos cuidan. Hace muchos años que no los visito, pero recientemente estuvo mi padre y todavía recuerda lo mucho que disfrutaron de la tortilla de bacalao y del besugo a la parrilla. Pero, hoy voy a destacar las diferentes variedades de sidra que va elaborando Demetrio, juega con esta bebida tan tradicional y hoy en día, además de la de toda la vida, también elabora dos sidras crianzas, una monovarietal y otra con manzana de manzanos específicos.



La mejor selección de noticias en tu mail

Recibe las principales noticias, análisis e historias apuntándote a nuestras newsletters

Apúntate

Lo + leído

El Diario Vasco

Más Gastronomía

[Top 50](#)

1

De txotx en txotx

2

10 alimentos ricos en Omega 6 imprescindibles para tu dieta

3

Tasio Fernández-Quejo Altzibar miembro del equipo de cocina de Salegi

4

Un emocionado Berasategui recibe el homenaje de los alumnos del Basque Culinary Center

5

Últimos días para participar en el concurso de recetas

0

Comentarios



Noticias relacionadas

Un emocionado Berasategui recibe el homenaje de los alumnos del Basque Culinary Center

Tasio Fernández-Quejo Altzibar miembro del equipo de cocina de Salegi

Itxaropena 1910: producto y mercado

Patrocinada

FORD

Un solo SUV para toda la familia



CONTENIDO PATROCINADO

Enlaces Patrocinados por Taboola

¡Más de 60 grados y dobles grados en múltiples áreas!

CEU San Pablo

25 películas extraordinarias que tuvieron pérdidas millonarias

HolaGente

Cómo protegerte de robos, okupas y mucho más... Esta alarma es la clave.

Sector Alarm

MÁS NOTICIAS

por Taboola

La Diputación Foral de Gipuzkoa muestra su apoyo a los encausados por las pistas de Aralar

Gasco: «San Sebastián siempre será importante en mi vida»

Italia vuelve al bipolarismo con la debacle del M5E en las regionales

Fotos



 **Miguel Indurain inauguró la temporada en Saizar**

 **Los galardonados en los premios Aquí Europa-Vocento**



 **'Gloria' deja nevadas, inundaciones y destrozos a su paso por España**

 **Las mejores imágenes del Ibiza-Barcelona**

© Sociedad Vascongada de Publicaciones, S.A.

Domicilio social en Camino de Portuete, 2 San Sebastián 20018



[Contactar](#) | [Aviso legal](#) | [Condiciones de uso](#) | [Política de privacidad](#) | [Publicidad](#) | [Mapa web](#) | [Política de cookies](#)