

Tortilla, bacalao, chuletón y sidra hasta que revientes: esta es la (poco ancestral) historia de las 'sagardotegis'



0 COMENTARIOS

hace 5 horas - Actualizado 26 Marzo 2018, 07:53 **MIGUEL AYUSO**

SUSCRÍBETE A DIRECTO AL PALADAR

La producción de sidra ha sido una **actividad tradicional de Euskadi** y, en general, de toda la cornisa Cantábrica. Pero solo en una zona concreta de **Guipuzcoa**, alrededor de Donosti, se puede "ir de sidrerías". ¿Y en qué consiste esto? Básicamente en visitar las bodegas entre enero y abril para degustar la sidra del año, acompañando la cogorza de un menú fijo de tortilla de bacalao, bacalao sin tortilla y chuletón. Y nada de pedir vino o Coca-Cola: solo se sirve sidra y agua del grifo.

Hoy hay decenas de sidrerías, concentradas sobre todo en los municipios de **Astigarraga y Hernani**, y da la impresión de que el ritual del txotx, la palabra mágica que se grita cuando se abren los barriles de sidra, es una tradición ancestral. Pero el rito tiene de ancestral lo que un joven *millennial*.

Recibe un email al día con nuestros artículos:

Tu correo electrónico

Suscribir

Síguenos



PUBLICIDAD



“Hace 40 años era algo totalmente diferente”, explica a *Directo al Paladar* **Oihana Gincerain**, responsable de la [sidrería Zelaia](#). “Se hacía sidra aquí y se vendía. Pero los que venían eran cuadrillas de gente, más que nada hombres, de bares o **sociedades gastronómicas**. Venían en grupo con su comida y probaban la sidra para ver cuál compraban”.

A día de hoy, el negocio principal de Zelaia, como el de la mayoría de las bodegas, sigue siendo la **venta de sidra embotellada** –de los 400.000 litros que produce la fábrica anualmente solo 20.000 se gastan en el *txotx-*, pero viendo que cada vez venían más grupos a probar la sidra, fueron incorporando poco a poco la posibilidad de contratar la comida.

PUBLICIDAD



Un espectáculo gastronómico

Primero se instaló en la sidrería una pequeña cocina para ofrecer tortilla de bacalao. La carne y el pan lo traía cada grupo de fuera y **un parrillero preparaba lo que le entregaran**. “Era un servicio reducido”, apunta Gincerain.

Fue a finales de los años 80 cuando diversas sidrerías de la zona, agrupadas en torno a la **asociación Taldea**, comenzaron a explotar la celebración del *txotx* y se empezaron a construir comedores y cocinas más grandes en las propiedades, para servir comidas completas.

La costumbre de ir a sidrerías se empezó a extender por Guipuzcoa, después por el País Vasco y, **hoy en día, atrae a gente de todas partes**. Y no es para menos.



Ohiana, a la izquierda, junto a su hermana Jaione. Junto a su otra hermana, Maialen, gestionan la sidrería.

El menú de sidrerías es siempre fijo, pero su origen, aunque reciente, no queda muy claro. Gainerain explica que la sidra ha estado siempre muy unida al mundo de los **pescadores**, que llevaban la bebida y a cambio traían aceite de ballena y bacalao, pero respecto al chuletón no hay un origen cierto. “No sé muy bien por qué, pero **en todas las sidrerías se empezó a poner esto**”, apunta la responsable de la sidrería Zelaia. “Alguna hay que siempre ha puesto pollo, por ejemplo, y lo siguen poniendo, pero se entendió que este era el menú”. Y lo celebramos, porque es insuperable.

Una de las características de las sidrerías es su carácter popular. Por en torno a 30 euros, **puedes beber toda la sidra que quieras**, acompañada de una excelente tortilla de bacalao siempre jugosa; un bacalao frito, asado o al pil pil (esto sí varía algo entre sidrerías); y un excelente chuletón, hecho a la perfección –es decir, poco– a la brasa. Para acabar quesos, nueces y membrillo.

La gente suele ir en grupo y las mesas son altas y no tienen sillas, lo que acentúa aún más el ambiente festivo que se genera con la ingesta continuada de sidra.



Una sidra con denominación de origen

Esta fiesta gastronómica, cada vez más conocida, está sirviendo a las sidrerías para promocionar su producto, que desde hace un año cuenta además con denominación de origen (DO). Como explica Gainerain la sidra natural del país vasco no es muy distinta a la asturiana, que es la más conocida en el resto de la península, pero **tiene algo más de cuerpo** y no necesita tanto escanciado para alcanzar su expresividad.

El objetivo de la DO no es solo proteger la sidra, sino también **promocionar el cultivo local de manzanas**. “Al igual que las sidrerías se han mantenido los manzanos han ido desapareciendo”, apunta Gainerain. “**Gran parte de la manzana se trae de fuera** lo que supone una dificultad añadida a la hora de controlar la materia prima. La DO se ha puesto para

incentivar que sea manzana del país, por un lado, ayudando a los productores de manzanas, comprometiéndonos con ellos para que suba el rendimiento, y como sidreros también para empezar a tener una mínima garantía”.



Las sidrerías siguen siendo más bodegas que restaurantes y, de hecho, **no tienen licencias de hostelería**. El Gobierno vasco solo permite servir comidas y cenas durante la temporada tradicional de sidra, de enero a finales de abril, cuando se probaba la sidra que se iba a embotellar. En la actualidad hay sidrerías que sirven el menú tradicional durante todo el año –y también pueden, por ejemplo, servir vino–, pero para ello han tenido que pedir una licencia distinta.

Imágenes | Sidrería Zelaia

En Directo al Paladar | [Receta de lubina a la sidra con almejas](#)

En Directo al Paladar | [Cómo hacer chorizos a la sidra](#)



Directo al Paladar en Instagram

Seguir



Compartir

f 48



Temas:

TURISMO GASTRONÓMICO

SIDRA

SIDRERÍAS

VASCO

EUSKADI

Compartir

PUBLICIDAD