



- [SALUDO](#)
- [PROGRAMA](#)
- [BERA BERA](#)
- [LA CIUDAD](#)
- [BLOG](#)
- [Inscripción](#)

You are here: [Home](#) > [BLOG](#) > Es tiempo de sidrería

18/02/2014 | 0 [Comentarios](#)

## Es tiempo de sidrería

Después del día de San Sebastián siempre empieza la temporada de sidrería. Durante casi cuatro meses se puede disfrutar de la mejor sidra que ha dejado la temporada. Acudir a las sidrerías durante esta época, es una tradición penetrada en la cultura vasca. Entre amigos o familiares, suele haber un ambiente inmejorable todos los días. Alrededor de Donostia, justamente en Hernani y Astigarraga, se sitúan las mejores sidrerías, las más famosas que hay en el territorio guipuzcoano.



Cada fin de semana, mucha gente se suele mover a las sidrerías. Casi todos se suelen mover en autobús. Los grupos organizan el viaje y viajan todos juntos en autobús, para que después no tengan la necesidad de coger el coche. Se acercan desde muchos puntos de Euskal Herria, y cabe señalar que la edad de los asistentes es de lo más dispar.

Muchas de las sidrerías son caseríos viejos. Desde siempre han aguardado esa tradición de elaborar la sidra, y a pesar de los años, han sabido mantener esa bonita tradición. La mayoría de esas sidrerías siguen manteniendo actualmente ese aspecto viejo, que recuerda al antaño. Los dueños apenas hacen renovaciones, ya que de ese modo mantienen el encanto propio de las sidrerías de siempre. Actualmente muchos han introducido mesas y sillas para comer y beber cómodamente, pero anteriormente no había sillas, y por lo tanto, los asistentes solían comer y beber de pie.

El menú tradicional de las sidrerías incluye chorizo cocido, tortilla de bacalao, bacalao frito con pimientos, chuleta, y nueces con queso y membrillo. Dentro de las cubas de madera que se encuentran en las sidrerías se recoge la mejor sidra de la temporada. El jefe suele abrirlas uno por uno al grito de "Txot!", y en cada una de ellas se encuentran diferentes zumos, aunque sean de la misma cosecha.

Las manzanas suelen recogerse entre los meses de octubre y noviembre. Después se deja el zumo fermentando dentro de las cubas de madera. Algunos de los litros se embotellan para su posterior venta, pero el resto se guarda en las cubas de las sidrerías para el consumo diario.

Si podéis hacer una escapada, hasta abril se puede disfrutar del ambiente de las sidrerías. Si no, pese a ser fuera de temporada, en el EGOR 2015 disfrutaremos de la experiencia.

¡¡Qué aproveche!!

Tags: [comida](#)

### Subscribe to our newsletter

Subscribe to our e-mail newsletter to receive updates.

← [Día de San Sebastián](#)

No comments yet.

### Leave a Reply

Name (Required)

Mail (will not be published) (Required)

Website

Search

### Idiomas

### PARTNERS

