

MENU

- | | | | |
|---------------------|-------------------|----------------|------------|
| ■ Home | ■ Entrevistas | ■ Restaurantes | ■ Eventos |
| ■ EL DISFRUTE TV | ■ Turismo | ■ Recetas | ■ Anuncie |
| ■ EL DISFRUTE Radio | ■ Vinos & Bodegas | ■ Cursos | ■ Contacto |

 Oír el programa online

EL DISFRUTE
... de eso se trata la vida

Turismo

E-mail: viajes@saboresydestinos.com.ar

ENTREVISTA DE LUJO: Jon Torre / Petritegi Sagardoa (Astigarraga - España)



Aunque en Petritegi Sagardoa ya hacían sidra para consumo propio a principios del siglo XX, fue a partir de 1940 cuando empezó a comercializarla. Lo que en un principio era una actividad subsidiaria a la de la ganadería, fue tomando importancia para la familia, que la convirtió en su actividad principal.

La evolución de las instalaciones ha sido espectacular, ya que lo que comenzó siendo un bajo para la elaboración de sidra, se ha convertido en un edificio independiente dedicado al 100 % a la restauración y el txotx. Producen cerca de 600.000 litros de sidra al año.

Así, entre Astigarraga y Donosti se encuentra esta maravillosa sidrería vasca, Petritegi. La misma elabora una de las mejores sidras naturales del mundo. Uno, en sus salones, puede disfrutar de la mejor gastronomía de la región totalmente casera y exquisita. El menú consiste en tortilla de bacalao, cogote y colas de merluza (en vez del habitual en otras sidrerías bacalao con pimientos) y 'chuletón' (asado en ascuas de cara al público)

La sagardo natural es la bebida resultante de la fermentación alcohólica de la manzana fresca. En Petritegi Sagardoa la sidra es elaborada siguiendo las practicas tradicionales, sin adición de azúcares y contiene gas carbónico de origen endógeno exclusivamente. Su graduación alcohólica adquirida será superior a 4,5 grados. El producto debe estar a una temperatura fresca y sin grandes oscilaciones..

:: El rito del txotx

Guarda tu turno en la cola pacientemente, al llenar el vaso, retírate del txotx para no entorpecer la fila. Si la cola tiene dos filas, se sirve alternativamente a una persona de cada fila en cada turno. Para cuando la persona que está delante tuyo empieza a subir el vaso, tu tendrás que tener el tuyo preparado, es la señal que indica que está acabando de llenar el vaso.



¡Estate preparado antes de que llegue tu turno! La sagardo no deja de salir de la kupela.

:: El escanciado

Coge el vaso tal y como aparece en las fotografías superiores. Los vasos utilizados para el txotx tienen un vidrio muy fino, ten cuidado, se rompen fácilmente. Debes escanciar la sagardo con el objetivo de despertar sus aromas y sobre todo, sírvete la cantidad suficiente para beber de trago; ya que si la dejamos

DESTINOS POR REGIÓN





reposar, perderemos carbónico y en consecuencia quedará muerta.

Para conocer mas sobre todo el maravilloso proceso de elaboración, historia y secretos de la verdadera sidra vasca desde sus orígenes, vía telefónica, te invitamos en un viaje maravilloso a la región vasca de Astigarraga (Guipuzco) donde conversamos, desde la sidrería, con todos sus aromas y resultados de un sábado largo de trabajo, con uno de sus responsables, **Jon Torre** junto a quien disfrutamos de un momento maravilloso.



En este sitio usted podrá encontrar información relacionada con cabañas, hospedaje, alojamiento, hosterías, hotel, spa, apart, turismo, resort, vacaciones, ofertas, promociones, aparts, bungalows, campings, restaurant, recetas, tragos y cocteleria, estrenos de cine, libros, destinos y mucho más

SaboresyDestinos.com.ar - Argentina