

KULTURA-CULTURA / SIDRA-SAGARDOA

EUSKADI APETECE: Tempo de sidra.

SAGARDOAREN LURRALDEA - 16/03/2012 - 8:50

Sin comentarios



Hasta el 30 de abril sigue vigente la temporada vasca de **sidra natural**. Una singular liturgia gastronómica que debería prescribirse contra la timidez y el apocamiento vital. Su origen se remonta a las visitas que giraban dueños de bares y embotelladores para catar la cosecha del año. La cata se acompañaba con los alimentos de que disponía el caserío, los que hoy componen el típico **menú de sidrería**: tortilla de bacalao, bacalao frito con pimientos, chuletón, y queso con nueces (el membrillo, a veces).

Solo a turistas despistados se le ocurriría acudir a una *sagardotegi* (sidrería) sin compañía. Una localidad

para imbuirse de este epítome de lo gregario es **Astigarraga** (Gipuzkoa). **Zapiain** (943 33 00 33, abre de lunes a viernes, de 20.00 a 23.30) mantiene la tradición de comer de pie en mesas corridas y servidas las viandas en fuentes colectivas. A la hora de beber se acude en grupo y vaso en ristre a la sala de *kupelas* (barricas). Un empleado retira entonces el *txotx* (espita) y mana el chorrito del que se van nutriendo sucesivamente la alineada clientela sin dejar que se desperdicie una sola gota. Mientras que en enero la sidra tiene mucha acidez, por estas fechas gana en dulzores. Al lado está el **Museo de la Sidra Vasca** (www.sagardoetxea.com; 4 euros; lunes cerrado).

Fuente: www.elviajero.elpais.com

Ver noticia completa: "Amor vasco a primera vista".

Tags: astigarraga, menu de sidrería, origen, Sagardoetxea, temporada del txotx, Zapiain sagardotegia

Anterior post

Hernani celebrará el domingo el XVII Capítulo con cuatro nuevos cofrades de la sidra. Hernanik igandean XVII. edizioa ospatuko du sagardoaren lau kofrade berriekin.

Siguiente post

El proyecto "La montaña del queso y la sidra" de Zerain.Zeraingo "Gazta eta sagardoaren mendia" izeneko proiektua.

Tu comentario / Zure komentarioa

Nombre *requerido*

Email *requerido*

Web

Sagardoaren Lurraldea



Kale Nagusia 48
20115 Astigarraga
t: 00 34 943 550 575
f: 00 34 943 559 575
info@sagardoarenlurraldea.com
www.sagardoarenlurraldea.com

RSS Feed
Twitter
Facebook

Buscar / Bilatu

Categorías

Azokak-Ferías
Besteak-Otros
Ekitaldiak-Eventos
Esperientziak-Experiencias
Formazioa-Formación
Gastronomia-Gastronomía
Historia-Historia
Kultura-Cultura
Lehiaketak-Concursos
Museos-Museoak
Sagarra-Manzana
Sagastia-Manzanal
Sidra-Sagardoa
Sidrerías-Sagardotegiak
Turismoa-Turismo

Post Recientes



Día de la Sidra en Leiza los días 7 y 8 de junio.



Pasai Antxo celebrará el XX Sagardo Jaia el 1 de junio.



XII. Concurso de Sidra. Premios Diputación Foral de Guipuzcoa.



Curiosidades del mundo de la sidra: María Josefa de Larramendi, una mujer rebelde en un mundo de hombres.



XXIV. Sagardo Eguna de Oiartzun, el 25 de mayo.

Comentarios recientes

Sagardoaren Lurraldea en “Memoria del mundo rural” a través de diferentes trabajos del manzanal en Sagardoetxea.

Sagardoaren Lurraldea en Lezo celebrará el Sagardo Eguna este sábado.

Xabier en Lezo celebrará el Sagardo Eguna este sábado.

Xabier en “Memoria del mundo rural” a través de diferentes trabajos del manzanal en Sagardoetxea.

Goretti en CONCURSO DE FOTOS “Manzanos en flor” en Facebook.

Links



txotx.info

Sagardoetxea

Sagardodenda

SagardoPedia



El territorio de la sidra
Qué hacer
Comer en sidrería
Qué visitar
El museo
Blog
Quiénes somos

**SAGARDOAREN
LURRALDEA**
el territorio de la sidra

Kale Nagusia 48
20115 Astigarraga

t: 00 34 943 550 575
f: 00 34 943 559 575

info@sagardoarenlurralde.com
www.sagardoarenlurralde.com
twitter facebook

© 2012 Consorcio Sagardun. Todos los derechos reservados. · Términos de uso



EUSKADI



**TURISMO
GIPUZKOA**
HAIN TXIKIA, HAIN HANDIA
TAN PEQUEÑA, TAN GRANDE

