

Sidrerías, historia y tradición

Hablar de **sidrerías** es hablar de Euskadi. Nadie duda de que **Euskadi es un tesoro gastronómico y el sagardo** es, sin duda, **una de sus joyas**. Aunque hoy en día podemos encontrar sagardotegis por todo el territorio vasco, la mayor concentración se encuentra en Donostialdea, sobre todo en las inmediaciones de las localidades de **Astigarraga, Hernani, Urnieta y Usúrbil**. Ya lo venía diciendo **Fernán González** en el siglo XIII, **“Don Lope el vizcaíno, rico de manzana, pobre de pan y vino”**. Si nuestro **gran vino** lo encontramos en el sur, en la **Rioja Alavesa**, nuestro **gran sagardo** lo encontramos **en el norte**.

Hernani, cuna de la sidra

Para conocer el **origen de las sagardotegis** tenemos que conocer la propia **historia del sagardo**, que se remonta al año 1.000 de nuestra era. La primera referencia la encontramos en **Hernani**: “Damos y ofrecemos en los términos de Hernani a la orilla del mar un Monasterio que se dice llamar San Sebastian con las tierras, manzanales, pesqueras marítimas etc”. A partir de ahí las referencias a las plantaciones de manzanas son innumerables.

Originalmente el **Sagar-ardoa o vino de manzana** se producía para consumo propio o local. Más tarde la tradición del **Txotx** fue evolucionando a lo largo del siglo XX. **Gipuzkoa** fue la única provincia que mantuvo, en cierto modo, la **producción original de sidra** tras el paréntesis de la guerra civil y la postguerra; dado que en aquella época **más valía comer una manzana que producir sidra** de ella. Fue ya a finales del siglo pasado cuando la Diputación de Gipuzkoa fomentó la **plantación de manzanos para recuperar la centenaria tradición**.

Sidra, tortilla de bacalao y chuletón

Hoy en día hablamos de una producción de 10 millones de litros anuales. Aun así la **sidra de Euskadi** se toma en una determinada estación. La **temporada** comienza oficialmente el **19 de enero** y **se alarga hasta finales de mayo**. De todas formas el consumo suele extenderse a todo el año en barrica de metal o en botella de cristal.

Tanto el turista de fuera como el consumidor local **busca en las sidrerías una forma diferente de degustar la gastronomía euskaldun**. La **tortilla de bacalao o el chuletón de kilo y medio** no serían **nada sin la degustación de la sidra**. El simple acto de acercarte a las barrica y esperar tu turno para

llenar tu vaso con un par de dedos de sidra ya es todo un atractivo y si además lo acompañas con un succulento **menú de sidrería (<http://oferplan.diariovasco.com/plan-oferta/irun/menu-con-hongos-rape-y-chuleta-por-24-euros/1285>)** como el que te hemos preparado ya para que quieras más ¿te apetece?

¡TXOOOTX!

[Blog de WordPress.com.](#) | [El tema iTheme2.](#)

Seguir

Seguir “ ”

Ofrecido por WordPress.com