

SAGARDOTEGI: LA SIDRERÍA VASCA

La sagardotegi (sidrería vasca) es uno de los secretos mejor guardados de la región. La sidra servida de enormes barricas y los chuletones tan grandes como tu cabeza son solo el comienzo de una experiencia inolvidable.

Hay una larga tradición de producción de sidra (**sagardo** en euskera) en el País Vasco, la cual se remonta al siglo XI. La sidrería (**sagardotegi** en euskera) es el lugar al que originalmente iba la gente de los alrededores a degustar y comprar sidra. Era costumbre llevar algo de comida para no beber con el estómago vacío. Con el tiempo, se convirtió en la tradición de la sagardotegi funcionando también como restaurante y lugar de reuniones sociales.

Hoy en día, las sidrerías son en su mayoría grandes casas en el campo situadas normalmente en Gipuzkoa, alrededor de [San Sebastián](#). Sin embargo, hay sidrerías repartidas por todo el País Vasco. Por unos 25 – 30 euros recibirás un menú típico que normalmente consiste de:

Primer plato: **tortilla de bacalao**

Segundo plato: **bacalao al pil pil**

Tercer plato: **chuletón**

Postre: **nueces con queso de la región y**



membrillo

Y, por supuesto, se puede beber tanta sidra como se guste. Además puedes convertirte en experto al mismo tiempo ya que cada barrica contiene normalmente un tipo diferente de sidra. La sidra se encuentra en barricas de madera enormes que se abren de manera periódica al grito de “¡Txotx!”. La sidra sale disparada y debe ser recogida a la mayor distancia y tan cerca del suelo como sea posible. Se sirve así con fines de aireación, pero la verdad es que también es muy divertido. La visita a una sidrería es una experiencia única que no deberías perderte y que podría convertirse fácilmente en lo mejor de tu viaje.

Las manzanas para la producción de sidra son recolectadas de Septiembre a Noviembre y después se dejan fermentando. La temporada de sidra comienza de manera oficial el **19 de Enero** y dura hasta Abril o Mayo. Las sidrerías están normalmente abiertas durante esos meses. Sin embargo, algunas sidrerías están abiertas todo el año. Una de ellas es Petritegi, que se encuentra situada a 15 minutos de San Sebastián.

Enlaces de interés:

Sidrería Petritegi (abierta todo el año)
Lista de sidrerías de Gipuzkoa

ANUNCIO



Alojamiento en Madrid

Como en tu casa por 39€/nc.



ANUNCIO

Sidrería San Bartolome

Disfrute de un menú sidrería unico con exelentes precios. Reserva ahora



NAVEGACIÓN

INICIO
ACERCA DEL PAÍS VASCO
LUGARES
COMER Y BEBER

BLOG
TOURS
ACERCA DE NOSOTROS /
CONTACTO

¡CONECTA CON NOSOTROS!

Like 315 people like this.

Seguir a @EuskoGuide

SUSCRÍBETE A NUESTRA NEWSLETTER

dirección de email

