

LA SIDRA



▶ Sidrería El Puerto, la sidre a un pasu la mar



Inicio > Gastronomía > El Txotx nel País Vascu

[GASTRONOMÍA](#) [INTERNACIONAL](#) [LLAGARES](#) [SIDRETURISMU](#) [TASTIES](#)

El Txotx nel País Vascu

👤 Lasidra ⌚ 29 Xineru, 2022 👁 66



Atopa ...

Guetar

Siguemos



Eventos

Xineru ▼ 2022 ▼ Ir

S T Q Q S S D



3	4	5	6	7	8	9
---	---	---	---	---	---	---

Este sitio web utiliza cookies para que usted tenga la mejor experiencia de usuario. Si continúa navegando está dando su consentimiento para la aceptación de las mencionadas cookies y la aceptación de nuestra política de cookies.

Esti sitio web utiliza cookies pa que vusté tea la mejor esperiencia d'usuariu. Si continúa navegando ta dando'l so consentimientu pa l'aceptación de les mencionaes cookies y l'aceptación de la nuesa política de cookies.

ACEPTAR



Una vegada terminaes les fiestas navidiegues, n'Euskadi los llagareros escomenzaron a tresnar la temporada de degustación de sidre, una de les sos tradiciones sidreres más populares; nesta entrevista de **LA SIDRA de xineru (Nb. 213)**, Unai Agirre, xerente de Euskal Sagardoa, desplícamos en qué consiste esti emblemáticu ritu

LA SIDRA.- Lo primero, ¿qué significa 'txotx'?

Txotx significa n'euskera 'palín', porque cuando entamó'l ritu del txotx, el vezu e yera quitar el palín que tapa'l furacu del tonel de sidre, el palín que zarra'l furacu de la pipa -la espicha-. Antaño equí faíase un montón de sidre, sobromanera nos siglos XV y XVI. Pero más pallantre, cola industrialización, la sidre decayó enforma. Tiempu dempués, fai como unos 70 años, la sidre tuvo otu remanecer. Los hosteleros y les sociedaes gastronómiques de la fastera de Donosti, Astigarraga, Hernani, Usúrbil, Andoain, Urnieta, escomenzaron a demandar sidre. Entós entamaron a dir prebar les distintes sidres direutamente de los toneles y asina escoyer la o les que queríen en botella pa los sos establecimientos. Y de ende surdió tou esti ritu.

[VER ARTÍCULU COMPLETU](#)

LA SIDRA de Xineru'22 (Nb.213)

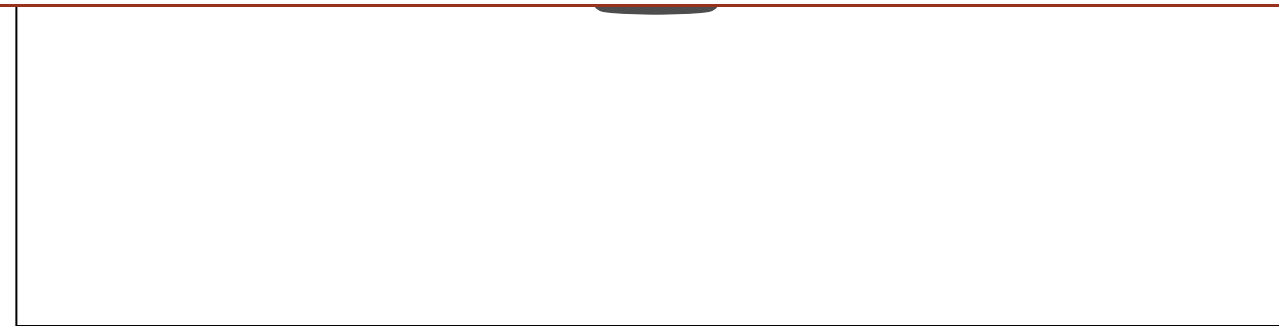




Este sitio web utiliza cookies para que usted tenga la mejor experiencia de usuario. Si continúa navegando está dando su consentimiento para la aceptación de las mencionadas cookies y la aceptación de nuestra [política de cookies](#).

Esti siti ueb utiliza cookies pa que vusté tea la meyor esperiencia d'usuariu. Si continúa navegando ta dando'l so consentimientu pa l'aceptación de les mencionaes cookies y l'aceptación de la nuesa [política de cookies](#).

ACEPTAR



(Visited 1.277.873 times)

Share

Tweet

Share

Like 0

Whatsapp

Compartir

 Euskal Sagardoa

< Previous Article

Tastia Guiada del CSAM

Next Article >

Sidrería El Puerto, la sidre a un pasu la mar



Establecimientos participantes

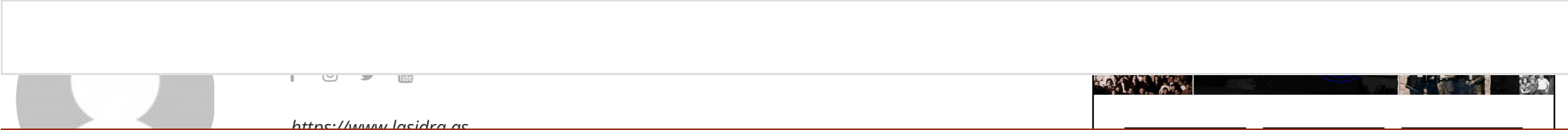
- HOTEL ARENA
- JOHY LOS MANZANOS
- SIDRERÍA GUANIQUEI
- SIDRERÍA LA MONTERA PICONA DE RAMÓN
- SIDRERÍA LOS CAMPINOS
- SIDRERÍA NUEVA URÍA
- SIDRERÍA RÍO ASTUR
- SIDRERÍA CANTELI
- SIDRERÍA EL CHISQUERU
- SIDRERÍA TROPICAL
- SIDRERÍA LA CABAÑA DEL SANTU
- EL TENDIDO
- LA MAR DE PLATOS
- SIDRERÍA EL SAUCO
- LA CASONA DE JOVELLANOS
- LA TERRAZA DE PORCEYO
- SIDRERÍA GIJÓN
- SIDRERÍA LLAGAR DE BEGOÑA
- SIDRERÍA RUBIERA
- SIDRERÍA EL RESTALLU

+ Info en www.otea.es · www.gijon.es

MÁS INFORMACIÓN

Fototeca LA SIDRA



Este sitio web utiliza cookies para que usted tenga la mejor experiencia de usuario. Si continúa navegando está dando su consentimiento para la aceptación de las mencionadas cookies y la aceptación de nuestra política de cookies.

Esti siti ueb utiliza cookies pa que vusté tea la meyor esperiencia d'usuariu. Si continúa navegando ta dando'l so consentimientu pa l'aceptación de les mencionaes cookies y l'aceptación de la nuesa política de cookies.

ACEPTAR



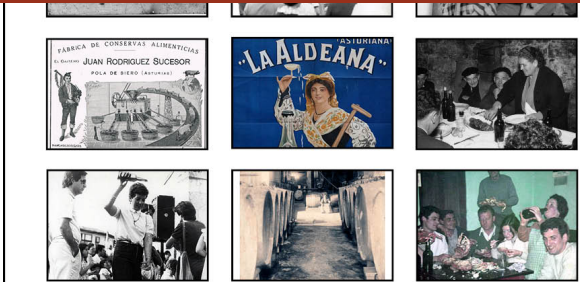
GASTRONOMÍA
L'IES Valle d'Ayer en Madrid Fusión
Lasidra 14 Xineru, 2020



LLAGARES
“Cumplióse una etapa y agora tien d'aceder al cargu otra presona”
Lasidra 6 Marzu, 2021



EVENTOS LLAGARES
Chigreros auténticos
Lasidra 14 Xunu, 2018



www.lasidra.as/Fototeca

Entama
ASTURIAS XXI FUNDACIÓN

Sofita

Xixón
Cultura y Educación

Collabora
LA SIDRA

Collabora con nós: fasturies21@gmail.com

Races de mazana DOP Sidre d'Asturies



Este sitio web utiliza cookies para que usted tenga la mejor experiencia de usuario. Si continúa navegando está dando su consentimiento para la aceptación de las mencionadas cookies y la aceptación de nuestra política de cookies.

Esti sitiü ueb utiliza cookies pa que vusté tea la meyor esperiencia d'usuariu. Si continúa navegando ta dando'l so consentimientu pa l'aceptación de les mencionaes cookies y l'aceptación de la nuesa política de cookies.

ACEPTAR

Sidrocoles



DOP Sidre d'Asturies



Este sitio web utiliza cookies para que usted tenga la mejor experiencia de usuario. Si continúa navegando está dando su consentimiento para la aceptación de las mencionadas cookies y la aceptación de nuestra [política de cookies](#).

Esti siti ueb utiliza cookies pa que vusté tea la meyor esperiencia d'usuariu. Si continúa navegando ta dando'l so consentimientu pa l'aceptación de les mencionaes cookies y l'aceptación de la nuesa [política de cookies](#).

ACEPTAR



[CHIGRES](#) [CULTURA SIDRERA](#) [DOP SIDRE D'ASTURIES](#)
[ENCAMIENTOS](#) [EVENTOS](#) [GASTRONOMÍA](#) [INTERNACIONAL](#)
[LA SIDRA](#) [LLAGARES](#) [OPINIÓN](#) [REVISTA](#) [SIDRETURISMU](#)
[TASTIES](#)

LA SIDRA de Xineru'22 (Nb.213)

Espublización correspuendiente al mes de xineru de 2022 (Nb. 213) con entrevista a Pedro Caramés, presidente de l'Asociación de Sidrerías de Gascona, la convocatoria del XIV Concur

Lasidra 21 Xineru, 2022

Llamentable esibición en FITUR

Lasidra 21 Xineru, 2022

LA SIDRA 212 (Avientu'21)

Lasidra 20 Avientu, 2021

Masterclass de la DOP Sidre d'Asturies

Lasidra 17 Avientu, 2021

Los Xueves de Sidre, con fuercia en Xixón

Lasidra 14 Avientu, 2021

Internacional

Este sitio web utiliza cookies para que usted tenga la mejor experiencia de usuario. Si continúa navegando está dando su consentimiento para la aceptación de las mencionadas cookies y la aceptación de nuestra [política de cookies](#).

Esti siti ueb utiliza cookies pa que vusté tea la meyor esperiencia d'usuariu. Si continúa navegando ta dando'l so consentimientu pa l'aceptación de les mencionaes cookies y l'aceptación de la nuesa [política de cookies](#).

ACEPTAR



Fiesta Mundial de la Sidre n'Uviéu

Lasidra ⌚ 27 Xineru, 2022



Polémica reivindicación d'Uviéu como capital de la sidre

Lasidra ⌚ 23 Xineru, 2022



LA SIDRA de Xineru'22 (Nb.213)

Lasidra ⌚ 21 Xineru, 2022

Gastronomía



LA SIDRA de Xineru'22 (Nb.213)

Lasidra ⌚ 21 Xineru, 2022



Llamentable esibición en FITUR

Lasidra ⌚ 21 Xineru, 2022



LA SIDRA 212 (Avientu'21)

Lasidra ⌚ 20 Avientu, 2021

Dirección



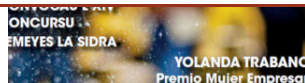
+[34] 652 594 983

info@lasidra.as

Este sitio web utiliza cookies para que usted tenga la mejor experiencia de usuario. Si continúa navegando está dando su consentimiento para la aceptación de las mencionadas cookies y la aceptación de nuestra [política de cookies](#).

Esti sitiü ueb utiliza cookies pa que vusté tea la meyor esperiencia d'usuariu. Si continúa navegando ta dando'l so consentimientu pa l'aceptación de les mencionaes cookies y l'aceptación de la nuesa [política de cookies](#).

ACEPTAR



Un 2021 de récord pa LA SIDRA

Lasidra 19 Xineru, 2022



L'auténticu cabritu con patatinos na Sidrería Les Tayaes

Lasidra 23 Avientu, 2021

Uebs collacies



2017 Lasidra